



DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2ème année - Alternants

Programme de formation

APO-928DN2-201

Responsable pédagogique : Maria NIKOLANTONAKI maria.nikolantonaki@ube.fr Secrétariat pédagogique alexis.decrette@ube.fr / 03.80.39.61.90	vigne-vin.sefca@ube.fr Anne-Marie FLACK Sandrine CARNIO 06.58.81.09.42 / 06.65.97.87.86
UE10 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION	43
Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin	
UE11 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT	42
Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé	
UE12 - LANGUE ETRANGERE	30
Anglais professionnel	
UE13 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (Incluant la capacité professionnelle agricole)	64
Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines Participer à la politique commerciale de l'entreprise	
UE14 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE	17
Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole	
UE15 - AUTRE PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN : Produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	23
Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	
UE17 - DEGUSTATION PROFESSIONNELLE	42
UNITES D'APPROFONDISSEMENT	
UE19 - Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	27
UE23 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	24
PROJET TUTEUR	51
Unités optionnelles à mobilité Ecoconception des vins de demains	29
EXAMENS	14
VOLUME HORAIRE TOTAL	406H