



UFR DES SCIENCES PHARMACEUTIQUES  
ET BIOLOGIQUES

## Modalités de Contrôle des Connaissances du Diplôme National d'Œnologue Année Universitaire 2017-2018

**Modalités d'examen du DNO, fixées par l'arrêté du 5 juin 2007 (JO du 14/06/2007)**

### Aspects généraux

Les étudiants ne peuvent prendre au total que trois inscriptions annuelles en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologie. Toutefois, le chef d'établissement peut exceptionnellement accorder des dérogations à cette limitation.

Deux sessions de contrôle des connaissances sont organisées par année universitaire.

Les notes obtenues se compensent entre elles au sein d'une même UE.

Les étudiants qui ont été ajournés à la 1<sup>ère</sup> session conserveront les notes égales ou supérieures à 10/20 dans chaque UE.  
Ils devront subir à la 2<sup>ème</sup> session un examen uniquement dans les UE non acquises (notes inférieures à 10/20).

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Les notes de Travaux Pratiques supérieures ou égales à 10/20 seront conservées 2 ans.

Pour les épreuves écrites, les copies font l'objet d'un anonymat.

Les décisions relatives au passage, au redoublement et à l'exclusion des étudiants sont prises par le directeur de la composante, sur avis de la commission pédagogique.

*L'assiduité aux différents enseignements et aux stages est obligatoire. En cas d'absences non justifiées supérieures à trois enseignements par année d'étude, l'étudiant pourra se voir refuser le passage des examens par le directeur de la composante.*

*Il est porté d'emblée à l'attention des étudiants les notions suivantes :*

*Lors des épreuves devront être enfermés dans un sac, à distance de la table d'examen.*

- *Tout appareil permettant de recevoir, de stocker ou de transmettre des informations.*
- *Les trousseaux et tout étui susceptible de contenir des documents.*

*En cas de non-respect de cette disposition, le nom du contrevenant sera consigné au procès-verbal.*



## **1ère année : 60 ECTS**

La première année du diplôme national d'œnologie est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignements correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Les étudiants sont alors autorisés à s'inscrire en deuxième année. Toutefois, le chef d'établissement peut, sur proposition du jury, autoriser l'inscription en seconde année des étudiants justifiant d'une dispense accordée dans les conditions fixées à l'article 10 de l'arrêté du juin 2007. L'inscription en deuxième année peut également être accordée par le jury d'examen à des étudiants n'ayant validé que 80% des 60 crédits ECTS de la première année.

### **1<sup>er</sup> semestre :**

UE La Vigne et son milieu – 9 ECTS

UE Micro-organismes et Fermentations – 6 ECTS

UE Composition et évolution du vin - 6 ECTS

UE Techniques d'analyses des moûts et des vins - Analyse sensorielle – 6 ECTS

### **2<sup>ème</sup> semestre :**

UE Technologie des vinifications – 9 ECTS

UE Pratiques œnologiques – 6 ECTS

UE Bases de la viticulture et production des raisins – 9 ECTS

UE Stage viticulture (≥ 3 semaines) <sup>1</sup> – 9 ECTS



(1) *La convention de stage doit être saisie sur l'Espace Numérique de Travail (ENT) de chaque étudiant et signée par toutes les parties avant le début effectif du stage.*

*Par conséquent, aucun stage ne peut commencer avant la signature de la convention de stage par les cinq signataires.*

## **2ème année : 60 ECTS**

La deuxième année du diplôme national d'œnologie est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignements correspondantes, tant obligatoires qu'optionnelles, capitalisées par l'étudiant

La deuxième année du diplôme d'œnologie est composée de 2 semestres.

Le 1<sup>er</sup> semestre est consacré à la réalisation d'un stage pratique.

Le 2<sup>ème</sup> semestre est composé d'unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

### **UE obligatoires :**

UE La filière et sa réglementation – 6 ECTS

UE Assurance qualité - Statistiques œnologiques – 6 ECTS

UE Langue étrangère – Anglais – 3 ECTS

UE Conduite d'entreprise – 9 ECTS

Comptabilité

Economie

Capacité agricole<sup>2</sup>

Marketing



*(2) sauf pour les étudiants l'ayant validée lors de leur formation initiale agricole. L'arrêté du 6 avril 2009 précise les conditions et la liste des diplômes et titres et certificats reconnus comme conférant la capacité professionnelle agricole. Les candidats qui remplissent les conditions précisées dans l'arrêté précité seront dispensés de cette matière. La commission pédagogique en validera la liste.*

UE Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin – 6 ECTS

UE Stage pratique vinification (3 mois minimum) – 12 ECTS

Le stage pratique vinification a une durée minimum de 3 mois, il est effectué en France ou à l'étranger.

Les rapports de stage (50 pages), doivent présenter deux parties distinctes :

- une première partie (10 pages environ) sur le stage de viticulture
- la partie suivante (40 pages environ) sur le stage de vinification qui doit comporter une expérimentation validée par le maître de stage et l'équipe pédagogique.

Pour valider son stage, l'étudiant doit obtenir au moins 10/20 à la globalité des épreuves (stage+rapport+soutenance). En cas d'échec à l'épreuve de validation de stage, l'étudiant devra soumettre un nouveau rapport de stage avant le 31 août de l'année en cours pour éviter toute nouvelle inscription.

Le jury de l'épreuve de validation de ce stage inclura au moins un professionnel œnologue (art 4.2 de l'annexe 4 bis de l'arrêté du 5 Juin 2007).

### **UE optionnelles dans la limite de 18 ECTS:**

UE Terroirs et conduite du vignoble – 6 ECTS

UE Le monde du vin – 6 ECTS

UE Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole – 3 ECTS

UE Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants – 3 ECTS

UE Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques – 3 ECTS

UE Dégustation professionnelle – 3 ECTS

UE Initiative de chaque centre (UM : Biotech'œnologie) - 6 ECTS

UE Initiative de chaque centre (UM : Apprentissage) – 6 ECTS

**La commission pédagogique, constituée en jury de diplôme, prononce le droit à la délivrance du diplôme national d'œnologue aux candidats qui ont satisfait aux validations de l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus au programme.**



1ère année du Diplôme National d'Œnologie

Vu la charte des examens adoptée en CFVU le 24 septembre 2015

CODE APOGEE	LIBELLE	RESPONSABLE	NATURE	CREDITS	UE MUTUALISEE (o/n)	CM	TD	TP	SESSION 1										SESSION 2										
									CONTRÔLE CONTINU					CONTROLE TERMINAL					SESSION 2 (o/n)	CONTRÔLE CONTINU					CONTROLE TERMINAL				
									DUREE	ORAL ECRIT TP	Barème	Coefficient	%	%	Coefficient	Barème	DUREE	ORAL/ ECRIT		DUREE	ORAL/ ECRIT	Barème	Coefficient	%	%	Coefficient	Barème	DUREE	ORAL/ ECRIT
Semestre 1																													
POE1VMIL	UC1: La vigne et son Milieu	F Garcia	UE	9	n	40,5	8	18		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit	o		TP	20	1		66,67	2	40	2H	Ecrit
POE1MOEC	UC2: Micro-organismes et fermentations	M-T Château	UE	6	n	36	0	15		TP	20	1	50	50	1	20	1H	Ecrit	o	TP	20	1	50		50	1	20	1H	Ecrit
POE1COEV	UC3: Composition et évolution du vin	C Saucier	UE	6	n	43,5	4,5	38																					
POE1CEEC	Ecrit									Oral	*	1	16,67	33,33	2	*	2H	Ecrit	o		Oral	*	1	16,67	33,33	2	*	2H	Ecrit
POE1CEPR	TP		TP							TP	40	2	50						o		TP	40	2	50					
PEO1TAMV	UC4: Techniques d'analyses des mouts et des vins	M Kelly	UE	6	n	45	36	0																					
POE1TAEC	Ecrit									Oral/TP	10	1	12,5	37,5	3	30	2H	Ecrit	o		Oral/TP	10	1	12,5	37,5	3	30	2H	Ecrit
PEO1TAPR	TP		TP										50	2	40	2H	Oral	o						50	2	40	2H	Oral	
Semestre 2																													
POE1BAVI	UC1: Bases de Viticulture et Production de Raisins	F Garcia	UE	9	n	68,5	13,5	18		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit	o		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit
POE1TVIN	UC 2: Technologie des vinifications	M Kelly	UE	9	n	63	0	24						100	3	60	3H	Ecrit	o					100	3	60	3H	Ecrit	
POE1PROE	UC3: Pratiques Œnologiques	V Farines	UE	6	n	49,5	14	15		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit	o		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit
	Stage viticulture		UE	9	n									33,33		60	1h	Oral	o					33,33		60	1h	Oral	
													66,67					Ecrit	o					66,67				Ecrit	
	UC7: Langue étrangère	M Kelly	UE		n		18		Pas d'examen en première année																				

\* barème ( CC+CT) = 40





Modalités de Contrôle des Connaissances de la 2ème année du Diplôme National d'Œnologue Année universitaire 2017/2018

Vu la charte des examens adoptée en CFVU le 24 septembre 2015

CODE APOGEE	LIBELLE	RESPONSABLE	NATURE	CREDITS	UE MUTUALISEE (o/n)	CM	TD	TP	SESSION 1										SESSION 2																																							
									CONTRÔLE CONTINU					CONTROLE TERMINAL					SESSION 2 (o/n)	CONTRÔLE CONTINU					CONTROLE TERMINAL																																	
									DUREE	ORAL ECRIT Pratique	Barème	Coefficient	%	%	Coefficient	Barème	DUREE	ORAL ECRIT Pratique		DUR EE	ORAL/ ECRIT Pratique	Barème	Coefficient	%	%	Coefficient	Barème	DUREE	ORAL/ ECRIT Pratique																													
<b>Unités d'enseignement obligatoires</b>																																																										
POE2RREC	La filière et sa réglementation	V Farines	UE	6	n	38								100	2	40	2h	Ecrit	o						100	2	40	2h	Ecrit																													
POE2AQEC	Assurance qualité	A Bloem	UE	6	n	54	12							75	1,5	30	2h	Ecrit	o					75	1,5	30	2h	Ecrit																														
POE2AQEP	Statistiques œnologiques																												Ecrit	5	0,25	12,5	12,5	0,25	5	1h	Ecrit	o	Ecrit	5	0,25	12,5	12,5	0,25	5	1h	Ecrit											
POE2LANG	Langue étrangère anglais	M Kelly	UE	3	n	0	15							100	1	20	1h30	Ecrit	o						100	1	20	1h30	Ecrit																													
POE2CEEC	Conduite d'entreprise (S1)	A Bloem	UE	9	n	109								33,33	1	20	2h	Ecrit	o					33,33	1	20	2h	Ecrit																														
POE2COMP	Comptabilité																																																									
POE2ECON	Economie																																																									
POE2CAPA	Capacité agricole																																																									
POE2MARK	Marketing																																																									
POE2EPDV	Effluents et produits dérivés de la vigne et du	V Farines	UE	6	n	29		24			TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2h	Ecrit	o		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2h	Ecrit																												
POE2STAG	Stage pratique (S2)	F Garcia	UE	12	n			400						33,33		160	1h	Oral	o					33,33		160	1h	Oral																														
																													66,67																													
<b>Unités d'enseignement optionnelles (dans la limite de 18 ECTS)</b>																																																										
POE2MVEC	Le monde du vin (S2)	C Saucier	UE	6		60					Oral	20	1	33,33	66,67	2	40	1h30	Ecrit	o		Oral	20	1	33,33	66,67	2	40	1h30	Ecrit																												
POE2CIEC	Conception et implantation rationnelle	F Garcia	UE	3		24	12	0						100	1	20	2h	Ecrit	o						100	1	20	2h	Ecrit																													
POE2DPEC	Dégustation professionnelle (S2)	C Saucier	UE	3			33							100	1	20	2h	Pratique	o						100	1	20	2h	Pratique																													
POE2INEC	Biotech'Œnologie (S2)	MT Château	UE	6		23	0	30			Pratique	20	1	50	50	1	20	1h30	Ecrit	o		Pratique	20	1	50	50	1	20	1h30	Ecrit																												
POE2TCEC	Terroirs et conduite du vignoble		UE	6										100	2	40	2h	Ecrit	o						100	2	40	2h	Ecrit																													
POE2QLEC	Qualification du laboratoire d'analyses		UE	3										100	1	20	2h	Ecrit	o						100	1	20	2h	Ecrit																													
POE2EDEC	Expérimentation et développement de		UE	3										100	1	20	2h	Ecrit	o						100	1	20	2h	Ecrit																													

