



*Approuvé en CFVU  
Le 27 septembre 2018  
conformément à la  
Charte des examens*

**MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES du Diplôme National d'œnologie**  
**Composante : Pharmacie - Année 2018/ 2019**

**Diplôme National d'Œnologie**  
**arrêté du 5 juin 2007 - JO du 14/06/2007**

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.

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.

**Assiduité**

L'assiduité aux différents enseignements et aux stages est obligatoire.

**Travaux Pratiques**

Les notes de Travaux Pratiques supérieures ou égales à 10/20 seront conservées 2 ans.  
**La présence aux travaux pratiques est obligatoire et un module ne pourra pas être validé en cas d'absence de l'étudiant aux séances de travaux pratiques.**

**Compensation - Capitalisation**

Les notes obtenues se compensent entre elles au sein d'une même UE, **à l'exception de l'UE « Assurance qualité – Statistiques œnologiques » dans laquelle chaque module doit être validé indépendamment.**

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.

**Session 2**

**Les notes supérieures ou égales à 10/20 à l'intérieur d'une unité d'enseignement non validée en 1ère session ne sont pas conservées pour la deuxième session, à l'exception des notes de contrôles continus pour les deux années ou des modules des UE « Conduite d'entreprise » et « Assurance qualité » en deuxième année.**

**Anonymat**



## **MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES du Diplôme National d'œnologue** **Composante : Pharmacie - Année 2018/ 2019**

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

### **1<sup>ère</sup> année : 60 ECTS**

#### **Stage de viticulture :**

Durée supérieure ou égale à 3 semaines.

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.

#### **Validation et passage en 2<sup>ème</sup> année :**

La première année du diplôme national d'œnologue 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 05 juin 2017. 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.

### **2<sup>ème</sup> année : 60 ECTS**

La deuxième année du diplôme d'œnologue 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 dans la limite de 18 crédits ECTS.

#### **Capacité agricole – Cas particulier des étudiants ayant validé la Capacité agricole 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.

#### **Stage pratique de vinification :**

Il a une durée minimum de 3 mois et est effectué en France ou à l'étranger.

Modalités de Contrôle des Connaissances du Diplôme National d'Œnologue 2018/2019





## **MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES du Diplôme National d'œnologue** **Composante : Pharmacie - Année 2018/ 2019**

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).

### **Validation :**

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

### **Obtention du diplôme national d'œnologue:**

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.





MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES DE 1ère année du Diplôme National d'œnologie

Composante : Pharmacie Année 2018 / 2019

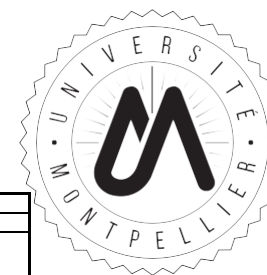


Approuvé en CFVU  
Le 27 septembre 2018  
conformément à la  
Charte des examens

des examens adoptée en CFVU le 15 septembre 2016

Type de diplôme : 1ère année du Diplôme National d'œnologie		Code VDI : POENOLO 40
		Code VET : POENO1.600
Règle de compensation composante : type de compensation <input type="checkbox"/> Semestrielle <input type="checkbox"/> Annuelle Valorisation de l'ABJ : <input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro Valorisation de l'ABI : <input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro Valorisation de la dispense d'examen : <input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation <input type="checkbox"/> Coefficient zéro <input type="checkbox"/> Note de substitution : ...		

LIBELLE	RESPONSABLE	Élément évalué							SESSION 1										SESSION 2												
		Type (UE/ECUE)	UE/ECUE obligatoire/facultative/à	ECTS	Coef	Nature			CONTRÔLE CONTINU (CC)					CONTROLE TERMINAL (CT)					CONTRÔLE CONTINU (CC)				CONTROLE TERMINAL (CT)								
						CM (h)	TD (h)	TP (h)	DUREE	Nature	Barème	Coef	%	%	Coef	Barème	DUREE	Nature	DUREE	Nature	Barème	Coef	%	%	Coef	Barème	DUREE	Nature			
Semestre 1																															
UC1: La vigne et son Milieu	F Garcia	UE	o	9	3	40,5	8	18		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit									66,67	2	40	2H	Ecrit
UC2: Micro-organismes et fermentations	M-T Château	UE	o	6	2	36	0	15		TP	20	1	50	50	1	20	1H	Ecrit									50	1	20	1H	Ecrit
UC3: Composition et évolution du vin	C Saucier	UE	o	6	4	43,5	4,5	38																							
Ecrit										Oral	20	0,67	16,67	33,33	1,33	20	2H	Ecrit									33,33	1,33	*	2H	Ecrit
TP										TP	40	2	50																		
UC4: Techniques d'analyses des mouts et des vins	M Kelly	UE	o	6	4	45	36	0																							
Ecrit										Oral/TP	10	0,5	12,5	37,5	1,5	30	2H	Ecrit									37,5	1,5	30	2H	Ecrit
TP																50	2	40	2H	TP							50	2	40	2H	TP
Semestre 2																															
UC1: Bases de Viticulture et Production de Raisins	F Garcia	UE	o	9	3	68,5	13,5	18		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit									66,67	2	40	2H	Ecrit
UC 2: Technologie des vinifications	M Kelly	UE	o	9	3	63	0	24						100	3	60	3H	Ecrit									100	3	60	3H	Ecrit
UC3: Pratiques Œnologiques	V Farines	UE	o	6	3	49,5	14	15		TP	20	1	33,33	66,67	2	40	2H	Ecrit									66,67	2	40	2H	Ecrit
Stage viticulture		UE	o	9	3																										
UC7: Langue étrangère	M Kelly	UE	o				18			Pas d'examen en première année																					



Approuvé en CFVU  
Le 27 septembre 2018  
conformément à la  
Charte des examens

examens adoptée en CFVU le 15 septembre 2016

<b>Type de diplôme : 2ème année du Diplôme National d'Oenologue</b>		Code VDI : POENOLO 40
Règle de compensation composante : type de compensation		Code VET : POENO2 80
Valorisation de l'ABJ :	<input type="checkbox"/> Neutralisation	<input type="checkbox"/> Semestrielle
Valorisation de l'ABI :	<input type="checkbox"/> Neutralisation	<input type="checkbox"/> Annuelle
Valorisation de la dispense d'examen :	<input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation	<input type="checkbox"/> Note à zéro
	<input type="checkbox"/> Coefficient zéro	<input type="checkbox"/> Note de substitution : ....

Élément évalué							SESSION 1										SESSION 2																																													
LIBELLE	RESPONSABLE	Type (UE/ECUE)	UE/ECUE obligatoire/facultative/	ECTS	Coef	Nature			CONTRÔLE CONTINU (CC)					CONTROLE TERMINAL (CT)					CONTRÔLE CONTINU (CC)					CONTROLE TERMINAL (CT)																																						
						CM (h)	TD (h)	TP (h)	DUREE	Nature	Barème	Coef	%	%	Coef	Barème	DUREE	Nature	DUREE	Nature	Barème	Coef	%	%	Coef	Barème	DUREE	Nature																																		
<b>Unités d'enseignement obligatoires</b>																																																														
La filière et sa réglementation	V Farines	UE	o	6	2	38									100	2	40	2h	Ecrit							100	2	40	2h	Ecrit																																
Assurance qualité	A Bloem	UE	o	6	2	54	12								75	1,5	30	2h	Ecrit							75	1,5	30	2h	Ecrit																																
Statistiques œnologiques																															Ecrit	5	0,25	12,5	12,5	0,25	5	1h	Ecrit					12,5	0,25	5	1h	Ecrit														
Langue étrangère anglais	M Kelly	UE	o	3	1		15								100	1	20	1h30	Ecrit							100	1	20	1h30	Ecrit																																
Conduite d'entreprise (S1)	A Bloem	UE	o	9	3	109									33,33	1	20	2h	Ecrit							33,33	1	20	2h	Ecrit																																
Comptabilité																																																														
Economie																																																														
Capacité agricole																																																														
Marketing																																																														
Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin (S1 et S2)	V Farines	UE	o	6		29		24																																																						
Stage pratique	F Garcia	UE	o	12	8			400																																																						
<b>Unités d'enseignement optionnelles (dans la limite de 18 ECTS)</b>																																																														
Le monde du vin (S2)	C Saucier	UE	à choix	6	2	60																																																								
Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole (S2)	F Garcia	UE	à choix	3	1	24	12																																																							
Dégustation professionnelle (S2)	C Saucier	UE	à choix	3	1		33																																																							
Biotech Oenologie (S2)	MT Château	UE	à choix	6			23		30																																																					
Apprentissage		UE	à choix	6	1																																																									
Terroirs et conduite du vignoble		UE	à choix	6	2																																																									
Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants		UE	à choix	3	1																																																									
Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques		UE	à choix	3	1																																																									