



MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES DE 2ème année du Diplôme National d'Oenologie

Composante : Pharmacie Année 2020 2021

Vu la charte des examens adoptée en CFVU le 15 septembre 2016

Type de diplôme : 2ème année du Diplôme National d'Oenologie	Code VDI : POENOLO 40
Règle de compensation composante : type de compensation	Code VET : POENO2 80
Valorisation de l'ABJ : <input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro <input type="checkbox"/> Semestrielle <input type="checkbox"/> Annuelle Valorisation de l'ABI : <input type="checkbox"/> Neutralisation <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro <input type="checkbox"/> Coefficient zéro <input type="checkbox"/> Note de substitution : Valorisation de la dispense d'examen : <input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation <input type="checkbox"/> Coefficient zéro <input type="checkbox"/> Note de substitution :	barème sur 20

Élément évalué								SESSION 1						SESSION 2						
LIBELLE	RESPONSABLE	Type (UE/ECUE)	UE/ECUE obligatoire/facultative/	ECTS	Coef	Nature			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)		
						CM (h)	TD (h)	TP (h)	DUREE	Nature	Coef	Coef	DUREE	Nature	DUREE	Nature	Coef	Coef	DUREE	Nature
Unités d'enseignement obligatoires																				
La filière et sa réglementation	V Farines	UE	o	6	2	38					2	2h	Ecrit				2	2h	Ecrit	
Assurance qualité	A Bloem	UE	o	6	2	65	6				1,5	2h	Ecrit				1,5	2h	Ecrit	
Statistiques œnologiques										Ecrit	0,25	0,25	1h	Ecrit	Conservation note CC session 1	0,25	0,25	1h	Ecrit	
Langue étrangère anglais	M Kelly	UE	o	3	1		15				1	1h30	Ecrit				1	1h30	Ecrit	
Conduite d'entreprise (S1)																				
Comptabilité											2	2h	Ecrit				2	2h	Ecrit	
Economie	A Bloem	UE	o	9	3	125	18				1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit	
Capacité agricole											2	2h	Ecrit				2	2h	Ecrit	
Marketing											1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit	
Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin (S1 et S2)	V Farines	UE	o	6	2	40	16	24		TP	1	2	2h	Ecrit	conservation note TP session 1	1	2	2h	Ecrit	
Stage pratique	F Garcia	UE	o	12	8			400				1	1h	Oral			1	1h	Oral	
											2		Ecrit				2		Ecrit	
Unités d'enseignement optionnelles (dans la limite de 18 ECTS)																				
Le monde du vin (S2)	C Saucier	UE	à choix	6	2	64				Oral	1	2	1h30	Ecrit	Conservation note CC session 1	1	2	1h30	Ecrit	
Conception et implantation rationnelle d'installation viticole (S2)	F Garcia	UE	à choix	3	1	24	12				1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit	
Dégustation professionnelle (S2)	C Saucier	UE	à choix	3	1		41				1	2h	Pratique				1	2h	Pratique	
Biotech/Oenologie (S2)	MT Château	UE	à choix	6	2	23		30		Pratique	1	1	1h30	Ecrit	Conservation note CC session 1	1	1	1h30	Ecrit	
Apprentissage		UE	à choix	6	2						1	1h					1	1h		
Terroirs et conduite du vignoble		UE	à choix	6	2						2	2h	Ecrit				2	2h	Ecrit	
Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants		UE	à choix	3	1						1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit	
Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques		UE	à choix	3	1						1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit	