





Semestre 2																					
UE2/UC1: Bases de Viticulture et Production de Raisins	F Garcia	UE	PAOE1BAV	o	8	3	60	6	15		TP	1	2	2H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	2	2H	Ecrit	
UE5/UC 2: Technologie des vinifications	C. Saucier	UE	PAOE1TVI	o	8	3	50	12	0		Ecrit	1	2	2h	Ecrit	conservation note CC session 1	1	2	2H	Ecrit	
UE6-UC3: Pratiques et traitements Œnologiques	V Farines	UE	PAOE1PRO	o	6	3	52		24		TP	1	2	2H	Ecrit	Conservation note TP session 1	1	2	2H	Ecrit	
UE12-UC8: Langue étrangère	M Kelly	UE	PAOE1LAN	o				18		Pas d'examen en première année											
UE9/UC5: Analyses sensorielle et dégustation Partie2	M Bloem	UE	PAOE1AN2	o	5	3		40		Oral	1					conservation note oral session 1	1				
												2	1,5H	TP				2	1,5H	TP	
UE3/UC1-UC2 Conduite de production et de transformation alternatives, Agriculture Biologique et certifications	C Saucier	UE	PAOE1TRA	o	3	3	27	8	0				1	1H30	Ecrit				1	1H30	Ecrit