



Type de diplôme : Diplôme National d'Œnologue		Code VDI : PADNO 300						
Année : 2ème Année		Code VET : PADNO2						
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Compensation</td> <td>Obtention de l'année et affichage des notes et résultats</td> </tr> <tr> <td>Résultat à l'année :</td> <td></td> <td>Admis si note à chaque UE &gt;= à 10/20 et sans note &lt;7/20 au contrôle terminal</td> </tr> </table>			Compensation		Obtention de l'année et affichage des notes et résultats	Résultat à l'année :		Admis si note à chaque UE >= à 10/20 et sans note <7/20 au contrôle terminal
Compensation		Obtention de l'année et affichage des notes et résultats						
Résultat à l'année :		Admis si note à chaque UE >= à 10/20 et sans note <7/20 au contrôle terminal						
Valorisation de l'ABJ :	<input type="checkbox"/> Neutralisé <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro							
Valorisation de l'ABI :	<input type="checkbox"/> Neutralisé <input checked="" type="checkbox"/> Note à zéro							
Valorisation de la dispense d'examen	<input checked="" type="checkbox"/> Neutralisation							

LIBELLE	Élément évalué			SESSION 1											SESSION 2								
	RESPONSABLE	Type (UE/ECUE)	Code UE	UE/ECUE obligatoire/facultative/à choix/ bonus	ECTS	Coef	Nature			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)			CONTRÔLE CONTINU (CC)			CONTRÔLE TERMINAL (CT)				
							CM (h)	TD (h)	TP (h)	DUREE	Nature	Coef	DUREE	Nature	DUREE	Nature	Coef	Coef	DUREE	Nature			
<b>Bloc 1 : Unités d'enseignement obligatoires</b>																							
La filière et sa réglementation	V Farines	UE	PAOE2FIR	o	6	2	38						1	2h	Ecrit				1	2h	Ecrit		
Assurance qualité			PAOE2AQU		6	2	65						1,5	2h	Ecrit				1,5	2h	Ecrit		
Statistiques œnologiques	A Bloem	UE		o	6	2	65	6					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)			PAOE2CEN																				
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	

30

<b>Bloc 2 : Stage + Unités d'enseignement optionnelles</b>																						
Stage pratique	F Garcia	UE		o	12	8			400				1	1h	Oral					1	1h	Oral
													2		Ecrit					2		Ecrit
Le monde du vin (S2)	C Saucier	UE		à choix	6	2	64				Oral	1	2	1h	Ecrit			Conservation note CC session 1	1	2	1h	Ecrit
Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole (S2)	F Garcia	UE	PAOE2CIM	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'Œnologie (S2)	MT Château	UE	PAOE2BOT	à choix	6	1	23		30		Pratique	1	1	1h30	Ecrit			Conservation note CC session 1	1	1	1h30	Ecrit
Apprentissage (S2)		UE		à choix	6	1							1	1h	Ecrit					1	1h	Ecrit
Terroirs et conduite du vignoble		UE		à choix	6	2							1	2h	Ecrit					1	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

30