



DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2ème année – Formation Continue

Programme de formation

APO-928DN2-201

Responsable pédagogique : Maria NIKOLANTONAKI maria.nikolantonaki@ube.fr Secrétariat pédagogique alexis.decrette@ube.fr / 03.80.39.61.90		vigne-vin.sefca@ube.fr Anne-Marie FLACK Sandrine CARNIO 06.58.81.09.42 / 06.65.97.87.86
UE10 – La filière et sa réglementation		43
Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin		
UE11 – Système management qualité et environnement		42
Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé		
UE12 – Langue étrangère		30
Anglais professionnel		
UE13 – Conduite et management d'entreprise (Incluant la capacité professionnelle agricole)		54
Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines Participer à la politique commerciale de l'entreprise		
UE14 – Environnement et effluents – Sécurité sanitaire – Consommation et santé et responsabilité sociétale		44
Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole		
UE15 – Autres produits de la vigne et du vin : Produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin		32
Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin		
UE17 – Dégustation professionnelle		42
Unités d'approfondissement		96
UE19 - Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble		
UE23 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles		48 48
Unités optionnelles à mobilité		29
Ecoconception des vins de demain		
EXAMENS		24
VOLUME HORAIRE TOTAL		436H