

| UE    | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / Intervenants | Période enseignement | Crédits ECTS | Coeff | CM | TD/TP | TD/Proj. Tutorés | Equiv. ED | Session unique ou première   |   |                           |                | Seconde session     |                            | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet |                |
|-------|---------------------------|---|-----------------------------|----------------------|--------------|-------|----|-------|------------------|-----------|------------------------------|---|---------------------------|----------------|---------------------|----------------------------|----------------|----------------------|----------------|
|       |                           |   |                             |                      |              |       |    |       |                  |           | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales                            | Période épreuve terminale | Durée épreuves | Barème              | Nature Epreuves terminales |                |                      | Durée épreuves |
|       |                           | <i>Unités obligatoires</i>  |                             |                      |              |       |    |       |                  |           |                              |   |                           |                |                     |                            |                |                      |                |
| UE 1  |                           | La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)   | S.GUILLAUMIE                | Semestre 1           | 6            | 3     | 34 | 21    | 10               | 82        |                              |   |                           |                | Semestre 1          |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 2     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 1                | 3h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 100%                         | Epreuves pratiques et projets                         |                           |                | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 2  |                           | Bases de la viticulture et production des raisins*  | L.GENY                      | Semestre 2           | 8            | 3     | 40 | 39    | 10               | 109       |                              |   |                           |                | Semestre 2          |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 2     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre | Semestre 2                |                | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 3  |                           | Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications   | A.RABOT                     | Semestre 2           | 3            | 1     | 27 | 8     |                  | 49        |                              |   |                           |                | Semestre 2          |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
| UE 4  |                           | Micro-organismes et fermentations   | M.BELY                      | Semestres 1 et 2     | 6            | 2     | 34 | 32    |                  | 83        |                              |   |                           |                | Semestres 1 et 2    |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S1  |                             |                      |              | 0,5   |    |       |                  |           |                              | Ecrit ou oral   | Semestre 1                | 1,5h           | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S2  |                             |                      |              | 0,5   |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 |                            |                |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 100%                         | Epreuves pratiques et projets                         | Semestre 2                |                | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 5  |                           | Technologie des vinifications   | PL TEISSEBRE                | Semestres 1 et 2     | 8            | 3     | 46 | 18    | 10               | 97        |                              |   |                           |                | Semestre 2          |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 2     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Epreuves pratiques et projets                         | Semestre 2                | 30min          | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 6  |                           | Pratiques et traitements œnologiques  | C. NIOIO                    | Semestre 2           | 6            | 3     | 30 | 26    | 10               | 81        |                              |   |                           |                | Semestre 2          |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 2     |    |       |                  |           |                              | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 |                            |                |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 25%                          | Epreuves pratiques et projets                         | Semestre 2                | 15min          | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 7  |                           | Composition et évolution du vin   | G.DE REVEL                  | Semestres 1 et 2     | 8            | 3     | 30 | 46    |                  | 82        |                              |   |                           |                | Semestres 1 et 2    |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S1  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 1                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S2  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 |                            |                |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 100%                         | Epreuves pratiques et projets                         | Semestre 1 et 2           |                | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 12 |                           | Langue étrangère  | L.GENY                      | Semestres 1 et 2     | 3            | 1     | 0  | 30    |                  | 30        |                              |   |                           |                | Semestres 1 et 2    |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S1  |                             |                      |              | 0,5   |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 1                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S2  |                             |                      |              | 0,5   |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 8  |                           | Techniques d'analyses des moûts et des vins   | Ph DARRIET                  | Semestres 1 et 2     | 6            | 3     | 30 | 22    | 10               | 77        |                              |   |                           |                | Semestres 1 et 2    |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuve théoriques S1   |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 1                | 2h             | /20                 |                            |                |                      |                |
|       |                           | Epreuves théoriques S2  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 2h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 100%                         | Epreuves pratiques et projets                         | Semestres 1 et 2          |                | /20                 |                            |                |                      |                |
| UE 9  |                           | Analyse sensorielle et Dégustation  | S.TEMPERE                   | Semestres 1, 2 et 4  | 6            | 3     | 30 | 24    |                  | 69        |                              |   |                           |                | Semestres 1, 2 et 4 |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 0%                           | Ecrit ou oral   | Semestre 2                | 1h             | /20                 | Ecrit ou oral              | 1h             |                      |                |
|       |                           | Epreuves pratiques  |                             |                      |              | 2     |    |       |                  |           | 25%                          | Epreuves pratiques et projets = dégustation           | Semestres 2 et 4          | 1h             | /20                 | Dégustation                | 1h             |                      |                |
| UE 16 |                           | Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction) | S.MARCHAND                  | Semestres 2 et 4     | 3            | 1     | 8  | 20    |                  | 32        |                              |   |                           |                |                     |                            |                | Non                  |                |
|       |                           | Epreuves théoriques   |                             |                      |              | 1     |    |       |                  |           | 100%                         | Ecrit ou oral   |                           |                | /20                 |                            |                |                      |                |

\* incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques »

FAF = 595 + 50 h Projet

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

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.

Note éliminatoire : toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

La première année du diplôme national d'œnologie 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, capitalisées par l'étudiant.

| UE    | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / intervenants              | Crédits ECTS | Coeff    | CM | TD/TP | TD/PT | Session unique ou première   |   |                |        | Seconde session            |                | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet |
|-------|---------------------------|---|--|--------------|----------|----|-------|-------|------------------------------|---|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------|----------------------|
|       |                           |   |  |              |          |    |       |       | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales                                  | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves |                |                      |
|       |                           | <i>Unités obligatoires</i>  |  |              |          |    |       |       |                              |   |                |        |                            |                |                |                      |
| UE 9  |                           | Analyse sensorielle et Dégustation  | S.TEMPERE                                | 6            | 3        | 30 | 24    |       |                              |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1        |    |       |       | 0%                           | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 2        |    |       |       | 25%                          | Epreuves pratiques et projets = dégustation semestre 2 et 4 | 1h             | /20    | Dégustation                | 1h             |                |                      |
| UE 16 |                           | Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)     | Stéphanie MARCHAND                       | 3            | 1        | 8  | 20    |       | 100%                         |   |                |        | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 10 |                           | La filière et sa réglementation   | Gilles DE REVEL                          | 4            | 2        | 36 | 7     |       |                              | Ecrit   |                |        |                            |                | Non            |                      |
| UE 11 |                           | Système management qualité et environnement   | Pierre-Louis TEISSEDE                    | 4            | 2        | 36 | 6     |       | 0%                           | Ecrit   | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15 min   | Non            |                      |
| UE 13 |                           | Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)   |  | 6            | 3        | 42 | 12    | 10    |                              |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 2        |    |       |       |                              | Ecrit ou oral   |                | /20    |                            |                |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 1        |    |       |       |                              | Epreuves pratiques et projets                               |                | /20    |                            |                |                |                      |
| UE 14 |                           | Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale  | Pierre-Louis TEISSEDE                    | 4            | 2        | 22 | 22    |       | 0%                           | Ecrit   | 1h30           | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15 min   | Non            |                      |
| UE 15 |                           | Autre Produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin | Pierre-Louis TEISSEDE                    | 4            | 1        | 18 | 14    |       | 0%                           | Ecrit   | 1h30           | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15 min   | Non            |                      |
| UE 17 |                           | Dégustation professionnelle   | Axel MARCHAL                             | 4            | 1        | 10 | 32    |       | 0%                           | Ecrit   | 1h             |        | Ecrit ou oral              | 1h ou 15 min   | Non            |                      |
| UE 18 |                           | Stage pratique et d'expérimentation /recherche  | Stephanie MARCHAND                       | 18           | 16       |    | 560   |       | 0%                           | Rapport + soutenance  |                |        | Rapport + soutenance       |                | Non            |                      |
|       |                           | <b>UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)</b>   |  | <b>10</b>    | <b>2</b> |    |       |       |                              |   |                |        |                            |                |                |                      |
| UE 19 |                           | Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble  | Laurence GENY                            | 5            | 2        | 20 | 18    | 10    | 0%                           |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1,6      |    |       |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 0,4      |    |       |       |                              | Projet  |                | /20    |                            |                |                |                      |
| UE 20 |                           | Conception, implantation rationnelle d'installation viticole  | Remi GHIDOSSI                            | 5            | 2        | 20 | 18    | 10    | 0%                           |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1,6      |    |       |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 0,4      |    |       |       |                              | Projet  |                | /20    |                            |                |                |                      |
| UE 21 |                           | Connaissance et histoire des vins du monde  | Pierre-Louis TEISSEDE                    | 5            | 2        | 20 | 18    | 10    | 0%                           |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1,5      |    |       |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 0,5      |    |       |       |                              | Projet  |                | /20    |                            |                |                |                      |
| UE 22 |                           | Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques   | Pierre-Louis TEISSEDE/Stéphanie MARCHAND | 5            | 2        | 20 | 18    | 10    | 0%                           |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1,6      |    |       |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 0,4      |    |       |       |                              | Projet  |                | /20    |                            |                |                |                      |
| UE 23 |                           | Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles  | Pierre-Louis TEISSEDE                    | 5            | 2        | 20 | 18    | 10    | 0%                           |   |                |        |                            |                | Non            |                      |
|       |                           | <i>Epreuves théoriques</i>  |  |              | 1,6      |    |       |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 15min    |                |                      |
|       |                           | <i>Epreuves pratiques</i>   |  |              | 0,4      |    |       |       |                              | Projet  |                | /20    |                            |                |                |                      |
|       |                           | <b>UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)</b>  |  | <b>3</b>     | <b>1</b> |    |       |       |                              |   |                |        |                            |                |                |                      |
| UE 24 |                           | Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)  | Montpellier SupAgro                      | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 25 |                           | Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims)   | Reims                                    | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 26 |                           | Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)  | Montpellier Pharma                       | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 27 |                           | Eco-conception des vins de demain (Dijon)   | Dijon                                    | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 28 |                           | Produits fermentés et distillés (Toulouse)  | Toulouse                                 | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
| UE 29 |                           | Construction des Grands Crus : qualité, identité et réputation ( Bordeaux)  | Axel MARCHAL                             | 3            | 1        | 14 | 15    |       |                              | Ecrit   | 1h             | /20    | Oral                       | 15min          | Non            |                      |
|       |                           | <b>Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologue</b>  |  |              |          |    |       |       |                              |   |                |        |                            |                |                |                      |
|       |                           | Epreuve Socle Commun Nationale obligatoire  |  |              | 2        |    |       |       |                              | Ecrit   | 2h             |        | Ecrit                      | 1h             | Non            |                      |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
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.  
Note éliminatoire : toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.  
La deuxième année du diplôme national d'œnologie 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, capitalisées par l'étudiant.

| Module   | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / Intervenants | Coeff | CM | TD | TP | Equiv. TD | Session unique ou première   |                            |                |        | Seconde session            |                        | Seuil compens. |  |
|----------|---------------------------|---|-----------------------------|-------|----|----|----|-----------|------------------------------|----------------------------|----------------|--------|----------------------------|------------------------|----------------|--|
|          |                           |   |                             |       |    |    |    |           | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves         |                |  |
| Module 1 |                           | Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté |                             | 10    |    |    |    |           | 10%                          |                            |                |        |                            |                        |                | Note Module 1 > ou = à 10/20 + note dégustation > ou = 10/20 |
| Epreuve  |                           | Epreuve écrite  |                             | 5     |    |    |    |           |                              | Ecrit                      | 1h30           | /20    | Ecrit ou oral              | Ecrit 1h - Oral 15 min |                |  |
| Epreuve  |                           | Epreuve pratique  |                             | 4     |    |    |    |           |                              | Dégustation                | 1h             | /20    | Dégustation                | 30 min                 |                |  |
| Epreuve  |                           | Contrôle continu  |                             | 1     |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                        |                |  |
| Module 2 |                           | Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration                      |                             | 10    |    |    |    |           | 10%                          |                            |                |        |                            |                        |                | Note Module 2 > ou = à 10/20 + note dégustation > ou = 10/20 |
| Epreuve  |                           | Epreuve écrite  |                             | 5     |    |    |    |           |                              | Ecrit                      | 1h30           | /20    | Ecrit ou oral              | Ecrit 1h - Oral 15 min |                |  |
| Epreuve  |                           | Epreuve pratique  |                             | 4     |    |    |    |           |                              | Dégustation                | 1h             | /20    | Dégustation                | 30 min                 |                |  |
| Epreuve  |                           | Contrôle continu  |                             | 1     |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                        |                |  |
| Module 3 |                           | Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin                          |                             | 5     |    |    |    |           | 20%                          |                            |                |        |                            |                        |                | Note Module 3 > ou = à 10/20                                 |
| Epreuve  |                           | Contrôle continu  |                             | 1     |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                        |                |  |
| Epreuve  |                           | Epreuve pratique  |                             | 4     |    |    |    |           |                              | Dégustation                | 1h30           | /20    | Dégustation                | 1 h                    |                |  |
| Module 4 | 6VADN04M                  | Stage facultatif  |                             |       |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                        |                |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
 Règles d'obtention du diplôme : Obtenir une note  $\geq 10/20$  à chacun des Modules ainsi qu'un note  $\geq 10/20$  à la dégustation de chaque module  
 Les modules ne se compensent pas entre eux  
 La validité d'un module est de 2 ans (3 années universitaires de validité, sous réserve d'une modification du programme).  
 La validation du DUAD nécessitera de passer et valider l'examen correspondant à chacun des trois modules

| Module   | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / Intervenants | Crédits ECTS | Coeff | CM | TD | TP | Equiv. TD | Session unique ou première   |                            |                |        | Seconde session            |                | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet             |  |
|----------|---------------------------|---|-----------------------------|--------------|-------|----|----|----|-----------|------------------------------|----------------------------|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------|----------------------------------|--|
|          |                           |   |                             |              |       |    |    |    |           | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves |                | Préciser avec ou sans soutenance |  |
| Module 1 | 6VION01M                  | Comprendre le vignoble et son histoire  |                             |              | 1     | 48 |    |    |           |                              | 0%                         | Ecrit          | 2h     | /20                        | Ecrit ou Oral  | 1h ou 20 min   |                                  |  |
| Module 2 | 6VION02M                  | Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins |                             |              | 1     | 48 |    |    |           |                              | 0%                         | Ecrit          | 2h     | /20                        | Ecrit ou Oral  | 1h ou 20 min   |                                  |  |
| Module 3 | 6VION03M                  | Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation                             |                             |              | 1     | 48 |    |    |           |                              | 0%                         | Dossier        |        | /20                        | Ecrit ou Oral  | 1h ou 20 min   |                                  |  |
|          | 6VION00M                  | Stage facultatif  |                             |              |       |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                |                |                                  |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Règles d'obtention du diplôme : Obtenir une note  $\geq 10/20$  correspondant à la moyenne des trois modules. Les modules se compensent entre eux.

Chaque module peut être validé séparément.

La validité d'un module est de 2 ans (3 années universitaires de validité, sous réserve d'une modification du programme).

La validation du DUIO nécessitera de passer et valider l'examen correspondant à chacun des trois modules

**Modalités de contrôle des connaissances :**  
**Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)**  
**2022/2023**

Code Etape : 6VUTE0 version 600

Code Diplôme : 6UTAEP1 version 200

| Module   | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement                         | Responsables / Intervenants | Crédits ECTS | Coeff | CM | TD | TP | Equiv. TD | Session unique ou première   |                            |                |        | Seconde session            |                | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet             |
|----------|---------------------------|---|-----------------------------|--------------|-------|----|----|----|-----------|------------------------------|----------------------------|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------|----------------------------------|
|          |                           |   |                             |              |       |    |    |    |           | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves |                | Préciser avec ou sans soutenance |
| Module 1 | 6VTEN01M                  | Connaitre la vigne pour mieux la préserver    |                             | -            | 1     |    |    |    | 40        | 0%                           | Ecrit                      | 1h             | /20    | Oral                       | 20 min         |                |                                  |
| Module 2 | 6VTEN02M                  | Comprendre la taille pour mieux l'exécuter    |                             | -            | 1     |    |    |    | 40        | 0%                           |                            |                | /20    | Oral                       | 20 min         |                |                                  |
|          |                           | Ecrit   |                             |              |       |    |    |    |           |                              | écrit (50%)                | 30 min         |        |                            |                |                |                                  |
|          |                           | Etude de cas                                  |                             |              |       |    |    |    |           |                              | oral (50%)                 | 30 min         |        |                            |                |                |                                  |
| Module 3 | 6VTEN03M                  | Tailler pour conserver la qualité du vignoble |                             | -            | 2     |    |    |    | 40        | 100%                         |                            |                | /20    | Oral                       | 20 min         |                |                                  |
|          | 6VION00M                  | Stage facultatif                              |                             |              |       |    |    |    |           |                              |                            |                |        |                            |                |                |                                  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

*Nombre de sessions* : 2 sessions

Règles d'obtention du diplôme : Obtenir une note  $\geq 10/20$  correspondant à la moyenne des trois modules. Les modules se compensent entre eux.

| UE   | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement                                       | Responsables / Intervenants           | Période enseignement                | Crédits ECTS | Coeff | CM | TD  | TP | Session unique ou première   |                                     |                           |                |        | Seconde session            |  | Stage Mémoire Projet |                                  |     |      |        |
|--|---------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------|-------|----|-----|----|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------------|--------|----------------------------|--|----------------------|----------------------------------|-----|------|--------|
|  |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales          | Période épreuve terminale | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves   |                      | Préciser avec ou sans soutenance |     |      |        |
| BCC 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrites et orales  |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 1   | 6VOTN21U                  | Maîtriser les enjeux communicationnels                      | Stéphanie Marchand                    | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     | 5  | 57  |    |                              | 100%                                |                           |                |        | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
| BCC 2 RNCP29982BC01 : Usages numériques  |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 2   | 6VOTN22U                  | Maîtriser les outils numériques                             | Stéphanie Marchand                    | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     | 3  | 21  |    |                              | 100%                                |                           |                |        | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
| BCC 3 RNCP29982BC04 : Positionnement vis à vis d'un champ professionnel  |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 3   | 6VOTN23U                  | Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme  | Stéphanie Marchand et Nashidil Rouiaï | Semestre 1                          | 3            | 1     | 52 | 7   | 6  | 100%                         |                                     |                           |                |        | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
| UE 4   | 6VOTN24U                  | Connaitre la filière viticole                               | Stéphanie Marchand                    | Semestre 1                          | 3            | 1     | 41 | 8   | 3  | 100%                         |                                     |                           |                |        | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
| BCC 7 RNCP29982BC05 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 12  | VOTN32U                   | Mise en situation professionnelle                           | Nashidil Rouiaï                       | Semestre 1 et 2                     | 15           | 5     |    | 729 |    |                              |                                     |                           |                |        |                            | 1 Dossier stage final + 1 oral 30mn soutenance stage final + 1 note maitre stage | Semestre 2           | 30 min                           | /20 | Oral | 20 min |
| BCC 4 RNCP29982BC02 : Exploitation de données à des fins d'analyse   |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 5   | 6VOTN25U                  | Enjeux interculturels liés au vin                           | Nashidil Rouiaï                       | Semestre 2                          | 3            | 1     |    | 40  |    |                              | 50%                                 | Ecrit                     | Semestre 2     | 2h     | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
| UE 6   | VOTN26U                   | Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles             | Nashidil Rouiaï                       | Semestre 2                          | 3            | 1     |    | 31  |    |                              | 100%                                |                           |                |        | /20                        |  |                      |                                  |     |      |        |
| BCC 5 RNCP29982BC07 : Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation                                     |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 7   | VOTN27U                   | Marketing   | Frédéric Marchand                     | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     | 15 | 30  |    |                              | 50%                                 | Ecrit                     | Semestre 1     | 45 min | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
|  |                           | Ecrit Marketing semestre 1                                  |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
|  |                           | Ecrit Marketing semestre 2                                  |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 8   | VOTN28U                   | Gestion, pilotage de projet                                 | Jean Baptiste Jousset                 | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     |    | 30  |    |                              | 0%                                  | Ecrit                     | Semestre 1     | 45 min | /20                        | Oral   | 20 min               |                                  |     |      |        |
|  |                           | Ecrit Gestion, pilotage de projet semestre 1                |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
|  |                           | Ecrit Gestion, pilotage de projet semestre 2                |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 9   | VOTN29U                   | Conception et commercialisation de prestations touristiques | David Moustaud et Katia Lengrand      | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     |    | 42  | 18 | 50%                          | Ecrit                               | Semestre 2                | 3h             | /20    | Oral                       | 20 min   |                      |                                  |     |      |        |
| UE 10  | VOTN30U                   | Mise en tourisme et valorisations                           | Laurent Delarbre                      | Semestre 1 et 2                     | 3            | 1     |    | 60  |    | 100%                         |                                     |                           |                | /20    |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| BCC 6 RNCP29982BC06 : Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.                       |                           |   |                                       |                                     |              |       |    |     |    |                              |                                     |                           |                |        |                            |  |                      |                                  |     |      |        |
| UE 11  | VOTN31U                   | Gestion de projet ecriture technique                        | Nashidil Rouiaï                       | Semestre 1 et 2                     | 9            | 3     |    | 127 |    |                              | 20%                                 | Dossier + oral            | Semestre 2     | 45 min | /20                        | Oral   | 45 min               |                                  |     |      |        |
| BCC OUVERTURE  | BCC OUVERTURE             |   |                                       | selon les modalités des UE choisies |              | 6     | 2  |     | 60 |                              | selon les modalités des UE choisies |                           |                |        |                            | selon les modalités des UE choisies  |                      |                                  |     |      |        |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en fin de stage.  
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.  
La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois :  
- la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tuteuré et le stage  
- et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage.  
Lorsque l'étudiant n'a pas satisfait aux contrôles des connaissances, il peut conserver à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.  
Toute unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.  
Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

| UE  | Codes Eléments / Epreuves   | Unités d'enseignement         | Responsables / Intervenants       | Période d'enseignement | Crédits ECTS     | Coeff | CM | TD | TP   | Session unique ou première   |                            |  |                |        | Seconde session            |                | Stage Mémoire Projet             |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------|------------------|-------|----|----|------|------------------------------|----------------------------|--|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------------------------|--|-----------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Période épreuve terminale  | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves | Préciser avec ou sans soutenance |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B<br>C<br>C<br>O<br><br>S<br>O<br>C<br>I<br>E<br>S            | BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique  |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 1  |                               | Anglais                           | AL DAMONGEOT           | semestres 1 et 2 | 3     | 3  |    | 24   |                              | 100%                       |  |                |        | /20                        | oral           | 20min                            |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 2  |                               | Communication                     | S.MARCHAND             | semestre 1       | 4     | 4  | 14 | 30,5 |                              | 70%                        | Ecrit  | semestre1      | 2h     | /20                        | oral           | 20min                            |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet                                      |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 17   |                               | Mise en situation professionnelle | S.MARCHAND             | semestres 1 et 2 | 17    | 17 | 21 | 1    |                              | 0%                         | Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maître stage | semestre 2     |        | /20                        | oral           | 20min                            |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | BCC 3 : Identification du processus de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 3  |                               | Bases de la production            | T.DEVAUD               | semestre 1       | 4     | 4  | 42 | 7    | 9                            | 100%                       |  |                |        | /20                        | oral           | 20 min                           |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 4  |                               | Filière                           | R.GHIDOSI              | semestre 1       | 4     | 4  | 39 | 8    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 1     | 3h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | BCC 4 : Production des vins   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | UE 5  |                               | Production des vins               | R.GHIDOSI              | semestres 1 et 2 | 4     | 4  | 34 | 12   |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 3h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <i>écrit terminal</i>   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <i>rapport TP</i>   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 6  |   | Le vin dans son environnement | A.RABOT                           | semestres 1 et 2       | 2                | 2     | 26 |    |      |                              | Ecrit                      | semestre 2   | 1h             | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BCC 7 : Maîtrise de techniques d'analyse du vin et des normes |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 12   |   | Qualité et normes             |                                   | semestre 2             | 2                | 2     |    | 26 |      | 0%                           | Ecrit                      | semestre 2   | 1h             | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 13   |   | Analyse chimique              | S.MARCHAND                        | semestres 1 et 2       | 6                | 6     |    | 45 | 27   | 50%                          | Ecrit                      | semestre 2   | 2h             | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 14   |   | Analyse biologique            | M.BELY                            |                        | 4                | 4     |    | 22 | 29   | 0%                           | Ecrit                      | semestre 2   | 2h             | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  | <i>écrit terminal</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  | <i>rapport TP</i>     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BCC 8 : Approches Expérimentales                              |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 15   |   | Outils pour l'expérimentation | A.RABOT                           | semestre 2             | 3                | 3     |    | 28 | 4    | 100%                         |                            |  |                |        |                            | oral           | 20 min                           |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   | Procédés                      | C.NIOI                            | semestres 1 et 2       | 3                | 3     |    | 24 | 12,5 | 0%                           |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| UE 16   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              | Ecrit                      | semestre 2   | 1h             | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  | <i>écrit terminal</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                               |                                   |                        |                  |       |    |    |      |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  | <i>rapport TP</i>     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| BCC OUVERTURE   |   | BCC OUVERTURE                 |                                   | semestres 1 et 2       | 6                | 6     |    |    |      | 0%                           | Oral                       | semestre 2   | 15min          | /20    | oral                       | 20 min         |                                  |  |                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en fin de stage.  
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.  
La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement  
Lorsque l'étudiant n'a pas satisfait aux contrôles des connaissances, il peut conserver à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.  
Toute unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.  
Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

| UE   | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / Intervenants | Période d'enseignement | Crédits ECTS | Coeff | CM | TD   | TP | Session unique ou première   |                            |  |                |        | Seconde session            |                | Stage Mémoire Projet             |  |
|--|---------------------------|---|-----------------------------|------------------------|--------------|-------|----|------|----|------------------------------|----------------------------|--|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------------------------|--|
|  |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Période d'épreuve terminale  | Durée  preuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée  preuves | Préciser avec ou sans soutenance |  |
| <b>BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique</b>  |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 1   |                           | Anglais   | AL DAMONGEOT                | semestres 1 et 2       | 3            | 3     |    | 24   |    |                              | 100%                       |  |                |        | /20                        | oral           | 20min                            |  |
| UE 2   |                           | Communication   | S.MARCHAND                  | semestre 1             | 4            | 4     | 14 | 30,5 |    |                              | 70%                        | Ecrit  | semestre1      | 2h     | /20                        | oral           | 20min                            |  |
| <b>BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet</b>                                    |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 17  |                           | Mise en situation professionnelle   | S.MARCHAND                  | semestres 1 et 2       | 17           | 17    | 21 | 1    |    |                              | 0%                         | Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maître stage | semestre 2     |        | /20                        | oral           | 20min                            |  |
| <b>BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes</b> |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 3   |                           | Bases de la production  | T.DEVAUD                    | semestre 1             | 4            | 4     | 42 | 7    | 9  |                              | 100%                       |  |                |        | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| UE 4   |                           | Filière   | R.GHIDOSSO                  | semestre               | 4            | 4     | 39 | 8    |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 1     | 3h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| <b>BCC 4 : Production des vins</b>   |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 5   |                           | Production des vins   | R.GHIDOSSO                  | semestres 1 et 2       | 4            | 4     | 34 | 12   |    |                              | 0%                         |  |                |        | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
|  |                           | <i> crit terminal</i>   |                             |                        |              |       | 3  |      |    |                              |                            | Ecrit  | semestre 2     | 3h     | /20                        |                |                                  |  |
|  |                           | <i>rapport TP</i>   |                             |                        |              |       | 1  |      |    |                              |                            | Rapport  | semestre 2     |        | /20                        |                |                                  |  |
| UE 6   |                           | Le vin dans son environnement   | A.RABOT                     | semestres 1 et 2       | 2            | 2     | 26 |      |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 1h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| <b>BCC 5 : Fondamentaux pour l'ENOLOGIE</b>  |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 7   |                           | Chimie  | S.MARCHAND                  | semestre 2             | 4            | 4     |    | 44   |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 2h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| UE 8   |                           | Microbiologie   | M.BELY                      | semestre 2             | 4            | 4     |    | 44   |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 2h     | /20                        | oral           | 21 min                           |  |
| UE 9   |                           | Procédés  | R.GHIDOSSO                  | semestres 1 et 2       | 4            | 4     | 24 | 4    |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 2h     | /20                        | oral           | 22 min                           |  |
| <b>BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour La viticulture</b>   |                           |   |                             |                        |              |       |    |      |    |                              |                            |  |                |        |                            |                |                                  |  |
| UE 10  |                           | Fondements scientifiques appliqués à la physiologie et la génétique de la vigne       | S.GUILLAUMIE                | semestre 2             | 3            | 3     | 24 | 3    |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 2h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| UE 11  |                           | Fondements scientifiques en biochimie et pédologie pour le fonctionnement de la vigne | L.GENY                      | semestre 2             | 3            | 3     | 24 | 3    |    |                              | 0%                         | Ecrit  | semestre 2     | 2h     | /20                        | oral           | 20 min                           |  |
| <b>BCC OUVERTURE</b>   | <b>BCC OUVERTURE</b>      |   |                             | semestres 1 et 2       | 6            | 6     |    |      |    |                              | 0%                         | Oral   | semestre 2     | 15 min | /20                        | oral           | 20 min                           |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
 La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en fin de stage.  
 Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.  
 Lorsque l'étudiant n'a pas satisfait aux contrôles des connaissances, il peut conserver à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.  
 Toute unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.  
 Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.  
 La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement.



| UE  | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement  | Responsables / Intervenants          | Parcours         | Période d'enseignement      | Crédits ECTS | Coeff | Session unique ou première   |                            |                         |                |        | Seconde session            |                | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet<br>Préciser avec ou sans soutenance |
|---|---------------------------|--|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|--------------|-------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------|--|
|   |                           |  |                                      |                  |                             |              |       | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Période évaluation      | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves |                |  |
| <b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>         |                           |  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            |                         |                |        |                            |                |                |  |
| UE 3  |                           | Vine and wine data analysis and visualization                            | Gregory Gambetta                     | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                   | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1               |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |  |
| <b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>                          |                           |  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            |                         |                |        |                            |                |                |  |
| UE 2  |                           | Basics in wine estate management   | Alfredo Coelho                       | OP, VE, CMV, VWM | Printemps 1                 | 3            | 3     | 100%                         |                            | Printemps 1             |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |  |
| UE 4  |                           | Filière viti-vinicole: du territoire au produit                          | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                   | 6            | 6     | 100%                         |                            | Automne 1               |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |  |
| UE5   |                           | International wine markets   | Jean Marie Cardebat                  | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1               |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |  |
| UE 7  |                           | Région, structuration et organisation viti-vinicole                      | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 6            | 6     |                              |                            | Automne 1               |                |        |                            |                | Non            |  |
|   |                           | <i>Projet</i>  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | Ecrit+oral (25%)        |                | /20    | oral                       | 20 min         |                |  |
|   |                           | <i>Région, structuration et organisation viti-vinicole</i>               |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | Ecrit (75%)             |                | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   |  |
| UE 8  |                           | Du raisin au vin   | Michaël Jourdes                      | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 6            | 6     |                              |                            | Ecrit                   | Automne 1      | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
| UE 9  |                           | Qualité, sécurité, RSE   | Rémy Ghidossi/<br>Michaël Jourdes    | OP, VE, CMV      | Printemps 1                 | 6            | 6     |                              |                            | Ecrit                   | Printemps 1    | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
|   |                           | <i>Projet-étude de cas</i>   |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | oral (25%)              |                |        | /20                        |                |                |  |
|   |                           | <i>Qualité, sécurité, RSE</i>  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | Ecrit (75%)             |                | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
| UE 10   |                           | Microbiologie du vin   | Marina Bely/Patrick Lucas            | OP, VE           | Printemps 1                 | 3            | 3     |                              |                            | Ecrit                   | Printemps 1    | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
| <b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)</b> |                           |  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            |                         |                |        |                            |                |                |  |
| UE1   |                           | Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D | Gregory Gambetta/<br>Michaël Jourdes | OP, VE, CMV      | Automne 1 +<br>Printemps 1  | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1               |                | /20    | soutenance (écrit-oral)    | 15 min         | Non            |  |
| <b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>                          |                           |  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            |                         |                |        |                            |                |                |  |
| UE 19   |                           | Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise            | Amélie Rabot/<br>Michaël Jourdes     | OP, VE           | Printemps 1                 | 9            | 9     |                              |                            | Soutenance (écrit-oral) | Printemps 1    | 20 min | /20                        | Soutenance     | 20 min         | non  |
| <b>BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)</b>  |                           |  |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            |                         |                |        |                            |                |                |  |
| UE 11   |                           | Identité chimique et sensoriel du vin                                    | Michaël Jourdes                      | OP, VE           | Printemps 1                 | 3            | 3     |                              |                            | Printemps 1             |                |        |                            |                |                |  |
|   |                           | <i>Projet-étude de cas</i>   |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | Oral (25%)              |                |        | /20                        |                |                |  |
|   |                           | <i>Identité chimique et sensoriel du vin</i>                             |                                      |                  |                             |              |       |                              |                            | Ecrit (75%)             |                | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
| UE 12   |                           | Fonctionnement de la vigne   | Amélie Rabot                         | OP, VE           | Printemps 1                 | 3            | 3     |                              |                            | Ecrit                   | Printemps 1    | 2h     | /20                        | Ecrit ou oral  | 1h ou 20 min   | Non  |
| BCC OUVERTURE   |                           | BCC OUVERTURE  |                                      | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1 et<br>Printemps 1 | 6            | 6     | 0%                           |                            | Oral                    | Printemps 1    | 15 min | /20                        | oral           | 20 min         |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
 Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)  
 Le master est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.  
 Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.  
 Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

| UE  | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement  | Responsables / Intervenants          | Parcours         | Période d'enseignement   | Crédits ECTS | Coeff | Session unique ou première   |                            |                    |                |        | Seconde session            |                | Seuil compens. | Stage Mémoire / Projet |
|---|---------------------------|--|--------------------------------------|------------------|--------------------------|--------------|-------|------------------------------|----------------------------|--------------------|----------------|--------|----------------------------|----------------|----------------|------------------------|
|   |                           |  |                                      |                  |                          |              |       | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Période évaluation | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves |                |                        |
| <b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>         |                           |  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                |        |                            |                |                |                        |
| UE 3  |                           | Vine and wine data analysis and visualization                            | Gregory Gambetta                     | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1          |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |                        |
| <b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>                          |                           |  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                |        |                            |                |                |                        |
| UE 2  |                           | Basics in wine estate management   | Alfredo Coelho                       | OP, VE, CMV, VWM | Printemps 1              | 3            | 3     | 100%                         |                            | Printemps 1        |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |                        |
| UE 4  |                           | Filière viti-vinicole: du territoire au produit                          | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                | 6            | 6     | 100%                         |                            | Automne 1          |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |                        |
| UE5   |                           | International wine markets   | Jean Marie Cardebat                  | OP, VE, CMV      | Automne 1                | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1          |                | /20    | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | non            |                        |
| UE 7  |                           | Région, structuration et organisation viti-vinicole                      | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV      | Automne 1                | 6            | 6     |                              |                            | Automne 1          |                |        |                            |                | Non            |                        |
|   |                           | <i>Projet</i>  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                | /20    | oral                       | 20 min         |                |                        |
|   |                           | <i>Région, structuration et organisation viti-vinicole</i>               |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   |                |                        |
| UE 8  |                           | Du raisin au vin   | Michaël Jourdes                      | OP, VE, CMV      | Automne 1                | 6            | 6     |                              | Ecrit                      | Automne 1          | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
| UE 9  |                           | Qualité, sécurité, RSE   | Rémy Ghidossi/<br>Michaël Jourdes    | OP, VE, CMV      | Printemps 1              | 6            | 6     |                              | Ecrit                      | Printemps 1        | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
|   |                           | <i>Projet-étude de cas</i>   |                                      |                  |                          |              |       |                              | oral (25%)                 |                    |                | /20    |                            |                |                |                        |
|   |                           | <i>Qualité, sécurité, RSE</i>  |                                      |                  |                          |              |       |                              | Ecrit (75%)                |                    | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
| UE 10   |                           | Microbiologie du vin   | Marina Bely/Patrick<br>Lucas         | OP, VE           | Printemps 1              | 3            | 3     |                              | Ecrit                      | Printemps 1        | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
| <b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)</b> |                           |  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                |        |                            |                |                |                        |
| UE1   |                           | Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D | Gregory Gambetta/<br>Michaël Jourdes | OP, VE, CMV      | Automne 1 + Printemps 1  | 3            | 3     | 100%                         |                            | Automne 1          |                | /20    | soutenance (écrit-oral)    | 15 min         | Non            |                        |
| <b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>                          |                           |  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                |        |                            |                |                |                        |
| UE 19   |                           | Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise            | Amélie Rabot/<br>Michaël Jourdes     | OP, VE           | Printemps 1              | 9            | 9     |                              | Soutenance (écrit-oral)    | Printemps 1        | 20 min         | /20    | Soutenance                 | 20 min         | non            |                        |
| <b>BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP36099BC05)</b>                        |                           |  |                                      |                  |                          |              |       |                              |                            |                    |                |        |                            |                |                |                        |
| UE 11   |                           | Identité chimique et sensoriel du vin                                    | Michaël Jourdes                      | OP, VE           | Printemps 1              | 3            | 3     |                              |                            | Printemps 1        |                |        |                            |                |                |                        |
|   |                           | <i>Projet-étude de cas</i>   |                                      |                  |                          |              |       |                              | Oral (25%)                 |                    |                | /20    |                            |                |                |                        |
|   |                           | <i>Identité chimique et sensoriel du vin</i>                             |                                      |                  |                          |              |       |                              | Ecrit (75%)                |                    | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
| UE 12   |                           | Fonctionnement de la vigne   | Amélie Rabot                         | OP, VE           | Printemps 1              | 3            | 3     |                              | Ecrit                      | Printemps 1        | 2h             | /20    | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non            |                        |
| BCC OUVERTURE   |                           | BCC OUVERTURE  |                                      | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1 et Printemps 1 | 6            | 6     | 0%                           | Oral                       | Printemps 1        | 15 min         | /20    | oral                       | 20 min         |                |                        |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

| UE   | Codes<br>Eléments /<br>Epreuves | Unités d'enseignement  | Responsables /<br>Intervenants       | Parcours         | Période d'enseignement      | Crédits<br>ECTS | Coeff | Session unique ou première      |                               |                       |                |        | Seconde session               |                   | Seuil compens. | Stage<br>Mémoire<br>Projet |
|--|---------------------------------|--|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------|-------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------|--------|-------------------------------|-------------------|----------------|----------------------------|
|  |                                 |  |                                      |                  |                             |                 |       | % ou barème<br>contrôle continu | Nature Epreuves<br>terminales | Période<br>évaluation | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves<br>terminales | Durée<br>épreuves |                |                            |
| <b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>        |                                 |  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                   |                |                            |
| UE 3   |                                 | Vine and wine data analysis and visualization                            | Gregory Gambetta                     | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                   | 3               | 3     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| <b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>                         |                                 |  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                   |                |                            |
| UE 2   |                                 | Basics in wine estate management   | Alfredo Coelho                       | OP, VE, CMV, VWM | Printemps 1                 | 3               | 3     | 100%                            |                               | Printemps 1           |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| UE 4   |                                 | Filière viti-vinicole: du territoire au produit                          | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                   | 6               | 6     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| UE5  |                                 | International wine markets   | Jean Marie Carébat                   | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 3               | 3     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| UE 7   |                                 | Région, structuration et organisation viti-vinicole                      | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 6               | 6     |                                 |                               | Automne 1             |                |        |                               |                   | Non            |                            |
|  |                                 | <i>Projet</i>  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 | Ecrit+oral (25%)              |                       |                | /20    | oral                          | 20 min            |                |                            |
|  |                                 | <i>Région, structuration et organisation viti-vinicole</i>               |                                      |                  |                             |                 |       |                                 | Ecrit (75%)                   |                       | 2h             | /20    | Ecrit ou oral                 | 1h ou 20 min      |                |                            |
| UE 8   |                                 | Du raisin au vin   | Michaël Jourdes                      | OP, VE, CMV      | Automne 1                   | 6               | 6     |                                 | Ecrit                         | Automne 1             | 2h             | /20    | Ecrit ou oral                 | 1h ou 20 min      | Non            |                            |
| UE 9   |                                 | Qualité, sécurité, RSE   | Rémy Ghidossi/<br>Michaël Jourdes    | OP, VE, CMV      | Printemps 1                 | 6               | 6     |                                 | Ecrit                         | Printemps 1           | 2h             | /20    | Ecrit ou oral                 | 1h ou 20 min      | Non            |                            |
|  |                                 | <i>Projet-étude de cas</i>   |                                      |                  |                             |                 |       |                                 | oral (25%)                    |                       |                | /20    |                               |                   |                |                            |
|  |                                 | <i>Qualité, sécurité, RSE</i>  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 | Ecrit (75%)                   |                       | 2h             | /20    | Ecrit ou oral                 | 1h ou 20 min      | Non            |                            |
| <b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)</b> |                                 |  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                   |                |                            |
| UE1  |                                 | Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D | Gregory Gambetta/<br>Michaël Jourdes | OP, VE, CMV      | Automne 1 + Printemps 1     | 3               | 3     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | soutenance (écrit-oral)       | 15 min            | Non            |                            |
| <b>BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)</b>           |                                 |  |                                      |                  |                             |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                   |                |                            |
| UE 22  |                                 | Serious Game   | Jean Philippe Galan                  | CMV              | Automne 1                   | 3               | 3     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | oral                          | 20 min            | non            |                            |
| UE 23  |                                 | Marketing fondamental  | Jean Philippe Galan                  | CMV              | Automne 1                   | 3               | 3     |                                 | Ecrit (rapport)               | Automne 1             |                | /20    | Ecrit                         | 1h                | non            |                            |
| UE 24  |                                 | Négociation commerciale  | Brian HLADY                          | CMV              | Automne 1                   | 3               | 3     | 100%                            |                               | Automne 1             |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| UE 25  |                                 | Stratégie d'entreprise viticole : principes                              | François COCULA                      | CMV              | Printemps 1                 | 3               | 3     | 100%                            |                               | Printemps 1           |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| UE 26  |                                 | Etudes de marché   | Jean Philippe Galan                  | CMV              | Printemps 1                 | 6               | 6     | 100%                            |                               | Printemps 1           |                | /20    | Ecrit ou oral                 | 2h ou 20 min      | non            |                            |
| BCC OUVERTURE  | BCC OUVERTURE                   |  | OP, VE, CMV, VWM                     |                  | Automne 1 et<br>Printemps 1 | 6               | 6     | 0%                              | Oral                          | Printemps 1           | 15 min         | /20    | oral                          | 20 min            |                |                            |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)  
Le master est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.  
Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

| UE  | Codes<br>Eléments /<br>Epreuves | Unités d'enseignement  | Responsables /<br>Intervenants       | Parcours         | Période<br>d'enseignement  | Crédits<br>ECTS | Coeff | Session unique ou première      |                               |                       |                |        | Seconde session               |                             | Seuil compens. | Stage<br>Mémoire<br>Projet             |  |
|---|---------------------------------|--|--------------------------------------|------------------|----------------------------|-----------------|-------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------|--------|-------------------------------|-----------------------------|----------------|--|--|
|   |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       | % ou barème<br>contrôle continu | Nature Epreuves<br>terminales | Période<br>évaluation | Durée épreuves | Barème | Nature Epreuves<br>terminales | Durée<br>épreuves           |                | Préciser avec<br>ou sans<br>soutenance |  |
| <b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>         |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                             |                |  |  |
| UE 3  |                                 | Vine and wine data analysis and visualization                  | Gregory Gambetta                     | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                  | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Automne 1      |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| <b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>                          |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                             |                |  |  |
| UE 2  |                                 | Basics in wine estate management                               | Alfredo Coelho                       | OP, VE, CMV, VWM | Printemps 1                | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 4  |                                 | Filière viti-vinicole: du territoire au produit                | Amélie Rabot                         | OP, VE, CMV, VWM | Automne 1                  | 6               | 6     | 100%                            |                               |                       | Automne 1      |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE-5  |                                 | Wines & Spirits : International Markets & Clusters             | Alfredo Coelho                       | VWM              | Automne 1                  | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Automne 1      |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| <b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)</b> |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                             |                |  |  |
| UE-1  |                                 | Bibliographic Research, Synthesis, and Presentation            | Gregory Gambetta/<br>Michaël Jourdes | VWM              | Automne 1 + Printemps<br>1 | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Automne 1      |        | /20                           | soutenance (écrit-<br>oral) | 15 min         | Non                                    |  |
| <b>BCC 4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>                         |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                             |                |  |  |
| UE 46   |                                 | Practical Internship - Part1                                   | Gregory Gambetta                     | VWM              | Printemps 1                | 8               | 8     | 0%                              | Soutenance<br>(écrit-oral)    |                       | Printemps 1    | 20 min | /20                           | oral                        | 20 min         | non                                    |  |
| <b>BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)</b>            |                                 |  |                                      |                  |                            |                 |       |                                 |                               |                       |                |        |                               |                             |                |  |  |
| UE 38   |                                 | Fundamentals of Viticulture and Enology                        | Gregory Gambetta                     | VWM              | Automne 1                  | 6               | 6     | 0%                              | Ecrit (rapport)               |                       | Automne 1      |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 39   |                                 | Wine Policies and Fundamentals of Microeconomics               | Alfredo Coelho                       | VWM              | Automne 1                  | 6               | 6     | 100%                            |                               |                       | Automne 1      |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 40   |                                 | Seasonal vineyard practices and management at different scales | Gregory Gambetta                     | VWM              | Printemps 1                | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 41   |                                 | Enology and Winery Technology                                  | Guilherme Martins                    | VWM              | Printemps 1                | 2               | 2     | 0%                              | Ecrit (rapport)               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 44   |                                 | Technical Audit  | Laura Farris, Greg<br>Gambetta       | VWM              | Printemps 1                | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 42   |                                 | Marketing supply chain, distribution                           | Alfredo Coelho                       | VWM              | Printemps 1                | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 43   |                                 | Cost and profitability   | Alfredo Coelho                       | VWM              | Printemps 1                | 3               | 3     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| UE 45   |                                 | Financial management   | Alfredo Coelho                       | VWM              | Printemps 1                | 2               | 2     | 100%                            |                               |                       | Printemps 1    |        | /20                           | Ecrit ou oral               | 2h ou 20 min   | non                                    |  |
| BCC OUVERTURE   | BCC OUVERTURE                   |  |                                      | VWM              | Automne 1 et<br>Printemps1 | 6               | 6     | 0%                              | Oral                          |                       | Printemps 1    | 15 min | /20                           | oral                        | 20 min         |  |  |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

| UE      | Codes Eléments / Epreuves | Unités d'enseignement   | Responsables / Intervenants        | Parcours | Crédits ECTS | Coeff | CM  | TD | TP      | Equiv. TD | Session unique ou première   |                            |                | Seconde session |                            | Seuil compens. | Stage Mémoire Projet |                                  |
|---------|---------------------------|---|------------------------------------|----------|--------------|-------|-----|----|---------|-----------|------------------------------|----------------------------|----------------|-----------------|----------------------------|----------------|----------------------|----------------------------------|
|         |                           |   |                                    |          |              |       |     |    |         |           | % ou barème contrôle continu | Nature Epreuves terminales | Durée épreuves | Barème          | Nature Epreuves terminales |                | Durée épreuves       | Préciser avec ou sans soutenance |
|         |                           | <b>1er semestre</b>   |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              |                            |                |                 |                            |                | <b>Par semestre</b>  |                                  |
|         |                           | <i>Unités obligatoires (18 ECTS)</i>                            |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              |                            |                |                 |                            |                |                      |                                  |
| UE-16   | 6VOP901U                  | Procédés de stabilisation des vins                              | Claudia Nioi/ Michaël Jourdes      | 1        | 6            | 2     | 24  | 2  | 12h /Gr |           | 25%                          | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-17   | 6VOP902U                  | Innovations en productions œnologiques                          | Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes     | 1        | 6            | 2     | 32  | 3  |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
|         |                           | Projet  |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Oral (20%)                 |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
|         |                           | exposé  |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Oral (20%)                 |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
|         |                           | Innovations en productions œnologiques                          |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Ecrit (60%)                |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
| UE-18   | 6VEV901U                  | Gestion des pathogènes et nutrition-fertilisation de la vigne   | Michaël Jourdes                    | 2        | 6            | 2     | 33  | 19 | 4       |           |                              | Ecrit                      | 2h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
|         |                           | Oral étude de cas + CR TP                                       |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Oral + CR TP (40%)         |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
|         |                           | Gestion des pathogènes et nutrition-fertilisation de la vigne   |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Ecrit (60%)                | 2h             | /20             |                            |                |                      |                                  |
| UE-19   | 6VEV902U                  | Écophysiologie de la vigne et pratiques culturales              | Sabine Guillaumie                  | 2        | 6            | 2     |     | 53 |         |           |                              | Ecrit                      | 2h             | /20             | Ecrit ou oral              | 2h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-20   | 6VVV901U                  | Conception d'un projet de recherche ou de R&D                   | Michaël Jourdes                    | 1 et 2   | 6            | 2     | 13  | 25 |         |           |                              |                            |                | /20             |                            |                | Non                  |                                  |
| Epreuve | 6VVV901EX1                | Anglais   |                                    |          |              |       | 1/3 |    |         |           |                              | Oral                       |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
| Epreuve | 6VVV901EX2                | Rapport   |                                    |          |              |       | 1/3 |    |         |           |                              | Rapport                    |                | /20             |                            |                |                      | Mémoire                          |
| Epreuve | 6VVV901EX3                | Soutenance  |                                    |          |              |       | 1/3 |    |         |           |                              | Oral                       | 20 min         | /20             | Oral                       |                |                      |                                  |
|         |                           | <i>Unités optionnelles (12 ECTS)</i>                            |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              |                            |                |                 |                            |                |                      |                                  |
| UE -30  | 6VVV902U                  | Génétique et omiques appliquées à la vigne et au vin            | Pierre-François BERT               | 1 et 2   | 6            | 2     | 25  | 20 |         |           | 100%                         |                            |                | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-31   | 6VVV903U                  | Macromolécules d'intérêt et santé                               | Michaël Jourdes                    | 1 et 2   | 6            | 2     | 33  |    |         |           |                              | Ecrit                      | 2h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-32   | 6VVV904U                  | Qualité, sécurité, environnement                                | Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes     | 1 et 2   | 6            | 2     | 42  |    |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
|         |                           | Oral étude de cas + CR TP                                       |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Oral + CR TP (25%)         |                | /20             |                            |                |                      |                                  |
|         |                           | Qualité, sécurité, environnement                                |                                    |          |              |       |     |    |         |           |                              | Ecrit (75%)                | 1h             | /20             |                            |                |                      |                                  |
| UE-33   | 6VVV905U                  | Le sensoriel : du produit au consommateur                       | Sophie Tempère                     | 1 et 2   | 3            | 1     | 12  | 4  |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-34   | 6VVV906U                  | Terroir et SIG  | Sabine Guillaumie/ Michaël Jourdes | 1 et 2   | 3            | 1     | 21  | 3  |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-35   | 6VVV907U                  | Modes de productions alternatives                               | Amélie Rabot                       | 1 et 2   | 3            | 1     | 12  | 4  |         |           | 25%                          | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-36   | 6VVV908U                  | Initiation à la bioinformatique                                 |                                    | 1 et 2   | 3            | 1     |     |    |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE-37   | 6VVV909U                  | Approche historique des produits du territoire                  | Nicolas Lemoigne                   | 1 et 2   | 3            | 1     |     |    |         |           |                              | Oral                       | 20 min         | /20             | Oral                       | 20 min         | Non                  |                                  |
| UE-38   | 6VVV910U                  | Du produit à l'image  | Valérie Kociemba                   | 1 et 2   | 3            | 1     |     |    |         |           |                              | Oral                       | 20 min         | /20             | Oral                       | 20 min         | Non                  |                                  |
| UE -39  | 6VVV911U                  | Marketing du vin et des spiritueux                              |                                    | 1 et 2   | 3            | 1     |     |    |         |           |                              | Oral                       | 20 min         | /20             | Oral                       | 20 min         | Non                  |                                  |
| UE -40  | 6VVV912U                  | Droit des appellations d'origine et indications géographiques   | Ronan Raffray                      | 1 et 2   | 3            | 1     |     |    |         |           |                              | Ecrit                      | 1h             | /20             | Ecrit ou oral              | 1h ou 20 min   | Non                  |                                  |
| UE      | 6VMV905U                  | TUM9A Diversity of World Viticulture and Vinification Practices |                                    | 3        | 14           | 14    |     |    |         |           |                              |                            |                | /20             |                            |                | Non                  |                                  |

|         |            |   |                 |           |    |     |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
|---------|------------|---|-----------------|-----------|----|-----|----|----|--|--|------|-------|--------|-----|-------|--|-----|----------------------------|
| Epreuve | 6VMV905EX1 | Practical Internship - Part2 (TU13)                                   |                 |           | 4  | 4   |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
| Epreuve | 6VMV905EX2 | World viticulture /CAPM (TU14)  |                 |           | 5  | 5   | 34 | 29 |  |  |      | ecrit | 2h     | /20 | ecrit |  |     |                            |
| Epreuve | 6VMV905EX3 | Specific vinification and aging (TU15)                                |                 |           | 5  | 5   | 28 | 16 |  |  | 40%  | ecrit | 1h30   | /20 | ecrit |  |     |                            |
| UE      | 6VMV906U   | TUM9B International Strategies and Business Planning for Wine Estates |                 | 3         | 7  | 7   |    |    |  |  |      |       |        | /20 |       |  | Non |                            |
| Epreuve | 6VMV906EX1 | International business and development strategies (TU16)              |                 |           | 4  | 4   | 60 | 30 |  |  |      | ecrit | 2h     | /20 | ecrit |  |     |                            |
| Epreuve | 6VMV906EX2 | Business plan for wine estate (TU17)                                  |                 |           | 3  | 3   | 12 | 15 |  |  | 100% |       |        | /20 |       |  |     |                            |
| UE      | 6VMV907U   | TUM9C: Global audit   |                 | 3         | 9  | 9   |    | 36 |  |  | 100% |       |        | /20 |       |  | Non | Mémoire avec soutenance    |
|         |            |   |                 |           |    |     |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
|         |            |   |                 |           |    |     |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
|         |            | <b><u>2ème semestre</u></b>   |                 |           |    |     |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
| UE-41   | 6VVV001U   | Réalisation d'un projet recherche et/ou développement                 | Michaël Jourdes | 1, 2 et 3 | 30 | 1   |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     | Mémoire avec soutenance de |
| Epreuve | 6VVV001EX1 | Rapport   |                 |           |    | 0,5 |    |    |  |  |      |       |        |     |       |  |     |                            |
| Epreuve | 6VVV001EX2 | Soutenance  |                 |           |    | 0,5 |    |    |  |  |      | Oral  | 30 min | /20 | Oral  |  |     |                            |

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 3 parcours différents, le parcours 1: Œnologie et procédés, parcours 2: Vigne et environnement vitivinicole et parcours 3: Management des entreprises vitivinicoles

Chaque UE est acquise pour une durée illimitée lorsque la moyenne des notes des matières qui la composent, affectées de leurs coefficients, est égale ou supérieure à 10/20. Un semestre est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Il n'y a pas de compensation possible entre les 2 semestres de la formation. La moyenne de l'année est la moyenne des 2 semestres

M2 parcours Œnologie et procédés : code étape : 6VMOP5 version 700, code diplôme 6MSVNN1 version 201

M2 parcours vigne et environnement vitivinicole : code étape : 6VMEV5 version 700, code diplôme 6MSVNN1 version 202

M2 parcours Management des entreprises vitivinicoles : code étape : 6VMMV5 version 100, code diplôme 6MSVNN1 version 203