

DÉLIBÉRATION RELATIVE AUX MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES DE L'INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV) POUR L'ANNÉE 2023-2024

Vu le code de l'éducation en son article L613-1 ;

Vu les statuts de l'université de Bordeaux ;

Considérant qu'il appartient à l'établissement de déterminer les modalités de contrôle et de connaissances.

Article 1

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV), par délibération de son conseil et de la commission de la formation et de la vie universitaire, précise les modifications des modalités de contrôle des connaissances et des compétences (MCCC) pour l'année 2023-2024.

Article 2

Les MCCC des licences professionnelles et masters délivrés par l'ISVV, sont annexées à la présente délibération.

Ces adaptations seront portées à la connaissance des étudiants concernés au plus tard dans le mois de la rentrée universitaire de chaque formation par tout moyen possible.

Article 3

La présente délibération sera transmise à la rectrice de la région académique Nouvelle-Aquitaine, rectrice de l'académie de Bordeaux, chancelière des universités. Elle sera publiée conformément aux dispositions du règlement portant modalités de publication des actes à caractère réglementaire du 30 janvier 2014 de l'université de Bordeaux.

Adoptée à la majorité des votes exprimés :

26 votes pour

0 vote contre

0 abstention

Le président du conseil académique,

Dean Lewis



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.	
											% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales		Durée épreuves
<i>Unités obligatoires</i>																		
UE 1	6VNON21U	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82								Non
	6VNON21EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON21TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets			/20			
UE 2	6VNON22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109			Semestre 2					Non
	6VNON22EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON22TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre	Semestre 2		/20			
UE 3	6VNON23U	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 ou 15 min	
UE 4	6VNON24U	Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON24EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20			
	6VNON24TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2		/20	Ecrit	1h	
UE 5	6VNON25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEBRE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97			Semestre 2					Non
	6VNON25EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON25TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	30min	/20			
UE 6	6VNON26U	Pratiques et traitements œnologiques	C. NIOI	Semestre 2	6	3	30	26	10	81			Semestre 2					Non
	6VNON26EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
	6VNON26TP1	Epreuves pratiques				1					25%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	15min	/20			
UE 7	6VNON27U	Composition et évolution du vin	G.DE REVEL	Semestres 1 et 2	8	3	30	46		82			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON27EX1	Epreuves théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON27EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
	6VNON27TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 1 et 2		/20			
UE 8	6VNON28U	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
	6VNON28EX1	Epreuve théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20			
	6VNON28EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON28TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestres 1 et 2		/20			
UE 12	6VNON32U	Langue étrangère	L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON32EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON32EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	30	24		69			Semestres 1, 2 et 4					Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON29TP1 6VNON29TP2	Epreuves pratiques				2					25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation	Semestres 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h	
UE 16	6VNON36U	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.	
									% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
UNITES OBLIGATOIRES																
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	6	3	30	24									Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques			1				0%	Ecrit ou oral semestre 2 DNO1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON29TP1 6VNON29TP2	Epreuves pratiques			2				25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation semestre 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h		
UE 16	6VNON36U	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	S.MARCHAND	3	1	8	20		100%			/20	Oral	15min	Non	
UE 10	6VNON30U	La filière et sa réglementation	G. de REVEL	4	2	36	7		0%	Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
UE 11	6VNON31U	Système management qualité et environnement	PL TEISSEDE	4	2	36	6		0%	Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
UE 13	6VNON33U	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)		6	3	42	12	10					Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
	6VNON33EX2	Epreuves théoriques			2					Ecrit ou oral	1h	/20				
	6VNON33EX1	Epreuves pratiques			1					Epreuves pratiques et projets		/20				
UE 14	6VNON34U	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	PL TEISSEDE	4	2	22	22		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
UE 15	6VNON35U	Autre Produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	PL TEISSEDE	4	1	18	14		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
UE 17	6VNON37U	Dégustation professionnelle	A. MARCHAL	4	1	10	32		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
UE 18	6VNON38U	Stage pratique et d'expérimentation /recherche	Stephanie MARCHAND	18	16		560		0%	Rapport + soutenance			Rapport + soutenance		Non	
UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)				10	2											
UE 19	6VNON39U	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	Laurence GENY	5	2	20	18	10	0%						Non	
	6VNON39EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON39EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20				
UE 20	6VNON40U	Conception, implantation rationnelle d'installation viticole	Remi GHIDDI	5	2	20	18	10	0%						Non	
	6VNON40EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON40EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20				
UE 21	6VNON41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEDE	5	2	20	18	10	0%						Non	
	6VNON41EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON41EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20				
UE 22	6VNON42U	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	PL TEISSEDE/ S. MARCHAND	5	2	20	18	10	0%						Non	
	6VNON42EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON42EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20				
UE 23	6VNON43U	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	PL TEISSEDE	5	2	20	18	10	0%						Non	
	6VNON43EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON43EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20				
UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)				3	1											
UE 24	6VNON44U	Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)	Montpellier SupAgro	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
UE 25	6VNON45U	Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims)	Reims	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
UE 26	6VNON46U	Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	Montpellier Pharma	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
UE 27	6VNON47U	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	Dijon	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
UE 28	6VNON48U	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	Toulouse	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
UE 29	6VNON49U	Construction des Grands Crus : qualité, identité et réputation (Bordeaux)	A. MARCHAL	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non	
Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologie																
6VNON50F	Epreuve Socle Commun Nationale obligatoire (UE1, UE2, UE4, UE5, UE6, UE7, UE8)				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 BCC1 > 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		Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin		10					10%						Note BCC2 > ou = à 10/20 + note dégustation > ou = 10/20
Epreuve		Epreuve écrite		5						Ecrit	2h	/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		Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration		10					10%						Note BCC3 > 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 BCC4 > 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 >= 10/20 à chacun des Modules ainsi qu'une note >= 10/20 à la dégustation de chaque module

Les modules ne se compensent pas entre eux

La validation d'un module est définitive.

La validation du DUAD nécessitera de passer et valider l'examen correspondant à chacun des quatre modules obligatoires dans l'ordre chronologique.

Module	Codes Éléments / 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		Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique	Sophie TEMPERE									/20	Cas pratique Oral	30 min	
Epreuve 1		Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel RNCP2982BC04							0%	Etude de cas : oral ou Ecrit	45 min ou 1h				
Epreuve 2		De la vigne à la dégustation : connaissances de la filière viti- vinicole (épreuves écrites)							100%			/20			
Module 2	6VADN04M	Stage facultatif	Sophie TEMPERE												

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel selon décision pédagogique.
Règles d'obtention du diplôme : Valider l'épreuve 1 et obtenir une note $\geq 10/20$ à l'épreuve 2
La validité de chaque épreuve 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 les deux épreuves du Module 1.

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD	TP	Session unique ou première					Seconde session		
										% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
B C C 2 7 S O C I E T É S	BCC 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrites et orales																
	UE 1	6VOTN21U	Maîtriser les enjeux communicationnels	S. Marchand	Semestre 1 et 2	3	1	5	57		100%				/20		
	BCC 2 RNCP29982BC01 : Usages numériques																
	UE 2	6VOTN22U	Maîtriser les outils numériques	Stéphanie Marchand	Semestre 1 et 2	3	1		21		70%	Ecrit sur ordinateur	semestre 1	1h	/20	Ecrit (informatique)	1h
	BCC 3 RNCP29982BC04 : Positionnement vis à vis d'un champ professionnel																
	UE 3	6VOTN23U	Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme : RN Tourisme Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme : RN VO	Stéphanie Marchand et Nashidil Rouiaï	Semestre 1	3	1	61	18	6	70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	Oral	20 min
	UE 4	6VOTN24U	Connaître la filière viticole	Stéphanie Marchand	Semestre 1	3	1	29	11		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	Oral	20 min
BCC 7 RNCP29982BC05 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																	
UE 12	6VOTN32U	Mise en situation professionnelle	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	15	5	2	855		0%	1 Dossier stage final + 1 oral 30mn soutenance stage final + 1 note maître stage	Semestre 2	30 min	/20	Oral	20 min	
B C C 2 7 P A R C T O U R S	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	6VOTN26U	Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles	Nashidil Rouiaï	Semestre 2	3	1		25		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	24		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 8	VOTN28U	Gestion, pilotage de projet	Jean Baptiste Jousset	Semestre 1 et 2	3	1		30		0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 9	VOTN29U	Conception et commercialisation de prestations touristiques	David Moustaud et Katia Lengrand	Semestre 1 et 2	3	1		60		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 10	VOTN30U	Mise en tourisme et valorisations	Laurent Delarbre	Semestre 1 et 2	3	1		56		100%			/20			
	BCC 6 RNCP29982BC06 : Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.																
	UE 11	6VOTN31U	Gestion de projet ecriture technique	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	9	3		124		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		

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 générale 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	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
UE 3	6VVVN03U	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
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
UE 2	6VVVN02U	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	6VVVN04U	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	6VVVN05U	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	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
	6VVVN07EX1	<i>Projet</i>							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
	6VVVN07EX2	<i>Région, structuration et organisation viti-vinicole</i>							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
UE 8	6VVVN08U	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	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	6VVVN09EX1	<i>Projet-étude de cas</i>							oral (25%)			/20			
	6VVVN09EX2	<i>Qualité, sécurité, RSE</i>							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 10	6VVVN10U	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
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)															
UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
UE 19	6VVVN19U	Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	9	9		Soutenance (écrit-oral)	Printemps 1	20 min	/20	Soutenance	20 min	non
BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
	6VVVN11EX1	<i>Projet-étude de cas</i>							Oral (25%)			/20			
	6VVVN11EX2	<i>Identité chimique et sensoriel du vin</i>							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 12	6VVVN12U	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 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	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coef	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
UE 3	6VVVN03U	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
BCC 2 / Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
UE 2	6VVVN02U	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	6VVVN04U	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	6VVVN05U	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	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
	6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
	6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
UE 8	6VVVN08U	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	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
	6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 10	6VVVN10U	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
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)															
UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
UE 19	6VVVN19U	Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	9	9		Soutenance (écrit-oral)	Printemps 1	20 min	/20	Soutenance	20 min	non
BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP36099BC05)															
UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
	6VVVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
	6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 12	6VVVN12U	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 Éléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
UE 3	6VVVN03U	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
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
UE 2	6VVVN02U	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	6VVVN04U	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	6VVVN05U	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	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
	6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
	6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
UE 8	6VVVN08U	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	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
	6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)															
UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)															
UE 22	6VCM22U	Serious Game	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	oral	20 min	non
UE 23	6VCM23U	Marketing fondamental	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3		Ecrit (rapport)	Automne 1		/20	Ecrit	1h	non
UE 24	6VCM24U	Négociation commerciale	Brian HLADY	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 25	6VCM25U	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	6VCM26U	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 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	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
UE 3	6VVV03U	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
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
UE 2	6VVVN02U	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	6VVVN04U	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	6VVW05U	Wines & Spirits : International Markets & Clusters	Alfredo Coelho	VWM	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)															
UE-1	6VVW01U	Bibliographic Research, Synthesis, and Presentation	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	VWM	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
UE 46	6VVW46U	Practical Internship - Part1	Gregory Gambetta	VWM	Printemps 1	8	8	0%	Soutenance (écrit-oral)	Printemps 1	20 min	/20	oral	20 min	non
BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)															
UE 38	6VVW38U	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	6VVW39U	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	6VVW40U	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	6VVW41U	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	6VVW44U	Technical Audit	Laura Farris, Greg Gambetta	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 42	6VVW42U	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	6VVW43U	Cost and profitability	Alfredo Coelho	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 45	6VVW45U	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 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	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.	
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
B C 3 6 S E C T E S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit terminal	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
		6VVVN20U EX1	<i>Rapport</i>					15		Ecrit	Printemps 2			/20	Ecrit	/20
	6VVVN20U EX2	<i>Soutenance</i>					15		Soutenance	Printemps 2	30 min		/20	Soutenance	20 min	non
B P R 1 C C O 8 T C F S	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
	UE 17	6VOPN17U	Évolution, conservation et stabilisation du vin	Michaël Jourdes / Claudia Nioi	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 18	6VOPN18U	Recherche et innovation en œnologie	Michaël Jourdes	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/21	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps2	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.	
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
B C C 3 6 S E C T E S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
		6VVVN20U EX1	<i>Rapport</i>					15		Ecrit	Printemps 2			/20	Ecrit	/20
	6VVVN20U EX2	<i>Soutenance</i>					15		Soutenance	Printemps 2	30 min		/20	Soutenance	30 min	non
P B C C 6 E R O 8 T S C F	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
	UE 14	6VEVN14U	Conception du vignoble	Laurence Geny	VE	Automne 2	5	5	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 15	6VEVN15U	Conduite du vignoble	Amélie Rabot	VE	Automne 2	8	8	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 16	6VEVN16U	Suivi du vignoble	Sabine Guillaumie	VE	Automne 2	5	5	0%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non	

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.	
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
B C C 4 S O C I E T E S	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE35	6VCM35U	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6	0%		Printemps 2					Non
			<i>rapport</i>					4		ecrit	Printemps 2			rapport		
			<i>soutenance</i>					2		oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE37	6VCM37U	Mémoire de stage (6mois minimum), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II	François Cocula		Printemps 2	15	15	0%		Printemps 2					Non
			<i>rapport</i>					4		ecrit	Printemps 2			rapport		
			<i>soutenance</i>					2		oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE34	6VCM34U	<i>Stage - UE optionnelle</i>	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	0%		Rapport de stage	Automne 2				
UE36	6VCM36U	<i>Stage - UE facultative</i>	François Cocula	CMV	Printemps 2	3	3	0%		Rapport de stage	Printemps 2					
BCC 9 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BC07)																
B C C P R O F 3 0 E C T S	UE 27	6VCM27U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Automne 2	6	6	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 28	6VCM28U	Marketing des vins	François Cocula	CMV	Automne 2	6	0	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 29	6VCM29U	Management de la chaîne logistique viticole	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 30	6VCM30U	Management des implantations à l'international	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE31	6VCM31U	Marketing digital et e-commerce du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE32	6VCM32U	CRM et marketing direct	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6	100%		Printemps 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE33	6VCM33U	Management commercial et distribution du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				CMV,OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non

UE	BSA Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.	
									% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																	
UE48	TU16		World Viticulture	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE49	TU17		Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
BCC4 / Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																	
UE 6	TU20	6VVVN60U	Leadership and Project management	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
UE47	TU15		First Year Internship-Part 2	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	4	4	0%		Automne 2						
			<i>Rapport</i>					2			écrit	Automne 3		/20	Ecrit	/20	Non
			<i>Soutenance</i>					2			soutenance	Automne 4	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
UE53	T22		Second Year Internship	Greg Gambetta, Alfredo Coelho	VWM	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2						
			<i>Rapport</i>					15			écrit			/20	Ecrit	/20	Non
			<i>Soutenance</i>					15			soutenance		30 min	/20	Soutenance	30 min	non
BCC 10- Vineyard & Winery Management																	
UE50	TU18		International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE51	TU19		Business Plan for Wine Estate	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	2	2		Rapport	Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE52	TU21		Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	6	6			Automne 2						
			<i>Rapport</i>					3			écrit	Automne 2		/20	Ecrit	/20	Non
			<i>Soutenance</i>					3			soutenance	Automne 2	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				VWM	Automne 2	6	6	0%		Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non

Modalités de contrôle des connaissances :
Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)
2023/2024

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	Parcours	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 C C O S E C T E S	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																			
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																			
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	AL DAMONGEOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2	3	3		24			100%			/20	oral	20min		
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																			
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	14	30,5			70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral	20min	
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																			
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																			
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	15	17	21	1			0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maître stage	semestre 2		/20	oral	20min	
	BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes																			
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																			
UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	42	7	9		70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	oral	20 min		
UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	39	8			0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral	20 min		
B C 2 C 4 P E R C O T S .	BCC 4 : Production des vins																			
	RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																			
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	R.GHIDOSI	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2	4	4	34	12			0%			/20	oral	20 min		
		6VAQN05EX1	écrit terminal					3						Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN05EX2	rapport TP					1						Rapport	semestre 2		/20			
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2	2	2	26				0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min	
	BCC 7 : Maîtrise de techniques d'analyse du vin et des normes																			
	RNCP37711BC06 - Coordonner et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité au sein de la filière viti-vinicole																			
	UE 12	6VAQN12U	Qualite et normes	S.MARCHAND	AQE	semestre 2	2	2		26			0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min	
	UE 13	6VAQN13U	Analyse chimique	S.MARCHAND	AQE	semestres 1 et 2	6	6		45	27		50%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
	UE 14	6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	AQE	semestre 2	4	4		22	29						/20	oral	20 min	
		6VAQN14EX1	écrit terminal					3						Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN14EX2	rapport TP					1						Rapport	semestre 2		/20			
	BCC 8 : Approches Expérimentales																			
	RNCP37711BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse																			
UE 15	6VAQN15U	Outils pour l'expérimentation	A.RABOT	AQE	semestre 2	3	3		28	4		0%	projet			/20	oral	20 min		
	6VAQN16U	Procédés	C.NIOI	AQE	semestres 1 et 2	3	3		24	12,5		0%								
UE 16	6VAQN16EX1	écrit terminal					2,7						Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min		
	6VAQN16EX2	rapport TP					0,3						Rapport	semestre 2		/20				
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.
La compensation entre UEs en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
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 à 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 épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance		
B C C O S E C T E S	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																		
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																		
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	AL.DAMONGEOT	semestres 1 et 2	3	3		24			100%			/20	oral	20min		
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																		
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	semestre 1	4	4	14	30,5			70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral	20min	
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																		
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																		
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	semestres 1 et 2	15	17	21	1			0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maitre 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																		
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																		
UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD	semestre 1	4	4	42	7	9		70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	oral	20 min		
UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	semestre 1	4	4	39	8			0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral	20 min		
B C C 4 P E R C O T F S .	BCC 4 : Production des vins																		
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	R.GHIDOSSI	semestres 1 et 2	4	4	34	12			0%			/20	oral	20 min		
		6VAQN05EX1	écrit terminal				3						Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN05EX2	rapport TP				1						Rapport	semestre 2		/20			
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	semestres 1 et 2	2	2	26				0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min	
	BCC 5 : Fondamentaux pour l'œnologie																		
	UE 7	6FVFN07U	Chimie	S.MARCHAND	semestre 2	4	4		44			0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	semestre 2	4	4		44			0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	R.GHIDOSSI	semestres 1 et 2	4	4	24	4			0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
	BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour La viticulture																		
UE 10	6FVFN10U	Fondements scientifiques du développement et de la génétique de la vigne	S.GUILLAUMIE	semestre 2	3	3	24	3			0%	Ecrit	semestre 2 hors période d'exa	2h	/20	oral	20 min		
UE 11	6FVFN11U	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		
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				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.

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.

La compensation entre UEs en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs

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.