

DÉLIBÉRATION RELATIVE À L'ADAPTATION DES MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES DE L'INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV) POUR L'ANNÉE 2022-2023

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 formation et vie universitaire, précise les modifications des modalités de contrôle des connaissances et des compétences (MCCC) pour l'année 2022-2023.

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.

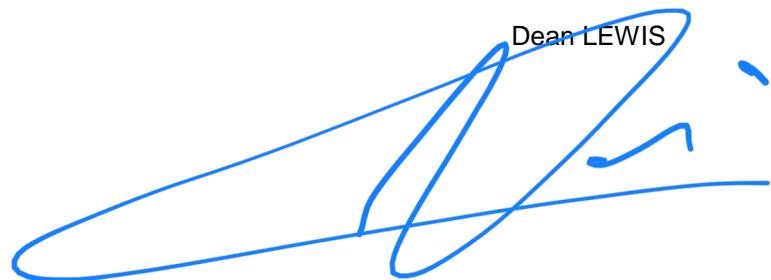
Article 3

La présente délibération sera transmise à la Rectrice, chancelière des universités d'Aquitaine. 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 :
27 votes pour
0 vote contre
6 abstentions

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.	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								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								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								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								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								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								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								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								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								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								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 Préciser avec ou sans soutenance	
									% 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		
UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)				10	2												
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					
UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)				3	1												
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		
Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologue																	
		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 œnologiques, 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										Semestre 2						2h	/20
		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										Semestre 2						3h	/20
		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 écriture 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 C C O S O C I E 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														
B C C 2 C 4 P E R C O T F S .	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	semestres 1 et 2	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				semestres 1 et 2	3	3					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 Éléments / 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
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 process 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.GHIDOSSO	semestre	4	4	39	8		0%	Ecrit	semestre 1	3h	/20	oral	20 min	
BCC 4 : Production des vins																	
UE 5		Production des vins	R.GHIDOSSO	semestres 1 et 2	4	4	34	12		0%				/20	oral	20 min	
		<i>écrit 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	
BCC 5 : Fondamentaux pour l'œnologie																	
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	
BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour La viticulture																	
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	
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.
 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 Préciser avec ou sans soutenance
								% 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		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		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/ 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
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)																
UE1		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		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		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 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		
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)																
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	
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
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/ 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	
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)																
UE1		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		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		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 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		
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)																
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	
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
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/ 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	
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)																
UE1		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		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 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		Préciser avec ou sans soutenance	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)																	
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	
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																	
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	
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)																	
UE-1		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	
BCC 4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																	
UE 46		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		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 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 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
		1er semestre															Par semestre	
		<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
		<u>2ème semestre</u>																
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