

## 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 2024-2025

*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), après avis de son conseil et par délibération de 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 2024-2025.

### 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  
1 abstention

Le président du conseil académique,

Dean Lewis



**2ème année de Master - Mention « Marketing, Vente »**  
**Parcours « Commerce et Marketing des Vins » (FI : étudiants / apprentis)**  
Enseignements et contrôle des connaissances : 2024-2025 à 2027-2028

		Volume horaire de l'année (h) apprentis :		259,00			
		Volume horaire de l'année (h) étudiants :		175,00			
Premier semestre (UE commun M2 CBD)		Volume horaire du semestre :		140,00 h		ECTS : 30	
Matières	Organisation pédagogique		Barème		Examen terminal		
	TD	Cours	Contrôle Continu	Contrôle Terminal	ECTS	Nature	Durée
<b>UE obligatoires</b>							
UE 1.1 : Stratégie d'entreprise viticole : enjeux		24,50		60	6	Rapport	
UE 1.2 : Marketing des vins		28,00			60	Rapport	
UE 1.3 : Management de la chaîne logistique viticole		17,50		30	3	Rapport	
UE 1.4 : Management des implantations à l'international (M)		14,00	30		3		
UE 1.5 : Leadership et management des équipes commerciales (M)		17,50	30		3		
UE 1.6 : Marketing digital et e-commerce du vin		17,50	30		3		
UE 1.7 : Management commercial et distribution du vin		21,00	60		6		
<b>UE Facultative</b>							
UE 1.8 : Stage					3	Rapport de stage	
<b>Points sport (de 1 à 20 maximum) à rajouter au total du semestre</b>							
Total du semestre sur		300	Capitalisation du semestre à partir de		150	points	

Deuxième semestre (UE commun M2 CBD)		Volume horaire du semestre apprentis :		119,00 h		ECTS :		30	
		Volume horaire du semestre étudiants :		35,00 h					
Matières	Organisation pédagogique		Barème		Examen terminal				
	TD	Cours	Contrôle Continu	Contrôle Terminal	ECTS	Nature	Durée		
<b>UE obligatoires</b>									
UE 2.1 : CRM et marketing direct (M)		17,50	60		6				
UE 2.2 : Rapport d'étude, de mission ou de recherche II (étudiants)	17,50			60	6	Rapport et soutenance			
UE 2.3 : Rapport d'étude, de mission ou de recherche II (apprentis) (M pour CM)		84,00							
UE 2.4 : Mémoire de stage (6 mois), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II				180	18	Rapport et soutenance			
<b>UE Facultative</b>									
UE 2.4 : Stage					3	Rapport de stage			
<b>Points sport (de 1 à 20 maximum) à rajouter au total du semestre</b>									
Total du semestre sur		300	Capitalisation du semestre à partir de		150	points			

## Mention Marketing, Vente Parcours Master 2 Commerce et Marketing des Vins

(FI : étudiants / apprentis)

Enseignements et contrôle des connaissances : [2024-2025 à 2027-2028](#)

### Périodes d'examens

1<sup>er</sup> semestre : 1ère session de septembre à janvier

2<sup>ème</sup> semestre : 1ère session de novembre à septembre

2ème session de janvier à septembre

2ème session en septembre

Les examens et contrôles continus se dérouleront conformément aux dispositions de la charte des examens de l'université de Bordeaux en vigueur et aux dispositions de l'article D611-12 du code de l'éducation.

### CONTRÔLE TERMINAL

#### Clauses valables pour toutes les sessions

L'évaluation des unités d'enseignement qui reposent sur le principe du contrôle terminal font l'objet de deux sessions, sauf les unités d'enseignement « Mémoire de stage, mémoire professionnel ou mémoire de recherche II », « Rapport de mission, d'étude ou de recherche II » évaluées en session unique.

Le contrôle terminal est susceptible de comporter les éléments suivants : épreuves écrites, épreuves orales, épreuves sur ordinateur, rapports et/ou autres livrables, etc., et ce, de manière individuelle ou collective. Les épreuves écrites sur table sont rédigées sur des copies respectant l'anonymat.

Toute absence à l'examen est sanctionnée par un zéro, que cette absence soit ou non justifiée. L'étudiant est considéré comme absent s'il se présente avec un retard supérieur à quinze minutes après le début de l'épreuve.

Le contenu des épreuves est décidé par l'enseignant, sous réserve des consignes données dans la maquette et dans le cadre des orientations définies par le responsable du parcours.

### Deuxième session

Lors de la seconde session, l'étudiant doit obligatoirement et uniquement repasser les épreuves des unités d'enseignement non capitalisées à l'issue de la première session. Les notes obtenues à ces épreuves se substituent, dans tous les cas, à celles obtenues à la première session. A la seconde session, les épreuves pourront être orales, même si les UE concernées ont fait l'objet d'un examen écrit à la première session.

### CONTRÔLE CONTINU

Les unités d'enseignement qui reposent sur le principe du contrôle continu des connaissances fonctionnent selon le régime de la session unique.

Le contrôle continu est susceptible de comporter les éléments suivants : exercices, études de cas, exposés, rapports, devoirs sur table, QCM, et ce, de manière individuelle ou collective. Il peut être organisé pendant les séances de cours et/ou TD ou en dehors de celles-ci.

Le contenu du contrôle continu est défini par l'enseignant titulaire en accord avec le responsable du parcours. Il comporte au minimum deux évaluations, dont l'une au moins est individuelle.

Toute absence injustifiée lors d'une évaluation de contrôle continu entraîne la note de zéro pour l'évaluation concernée.

### Règles de validation

**Validation des unités d'enseignement** : chaque unité d'enseignement est définitivement acquise lorsque la note est égale ou supérieure à 10/20.

**Validation des semestres** : chaque semestre est validé lorsque toutes les unités d'enseignement obligatoires qui le composent sont acquises. Il est également validé lorsque la moyenne des unités d'enseignement obligatoires qui le composent, chacune affectée de son coefficient, est égale ou supérieure à 10/20, à la condition qu'aucune note ne soit inférieure à 8/20, à l'exception des unités d'enseignement suivantes : « Mémoire de stage, mémoire professionnel ou mémoire de recherche II », « Rapport de mission, d'étude ou de recherche II », pour lesquelles il doit obtenir une note supérieure ou égale à 10/20.

Des points Sport (de 1 à 20 maximum) peuvent être attribués, par semestre, à l'étudiant qui suit assidûment une activité sportive (voir conditions auprès du Service des Sports du collège DSPEG), et ce, au titre d'une UE facultative.

### Validation du diplôme :

Pour l'obtention du diplôme de Master mention « Marketing, Vente » parcours « Commerce et Marketing des Vins », il faut avoir validé chacun des semestres 3 et 4.

Des mentions sont attribuées sur la base des notes prises en compte sur la Validation du diplôme :

moyenne égale ou supérieure à 16 : mention Très bien ;

moyenne égale ou supérieure à 14 : mention Bien ;

moyenne égale ou supérieure à 12 : mention Assez bien.

moyenne égale ou supérieure à 10 : mention Passable.

**Validation des blocs de connaissances et de compétences** : chaque bloc de compétences est validé quand toutes les unités d'enseignement obligatoires qui le composent sont acquises, y compris par compensation.

Les UE facultatives permettent l'obtention d'ECTS, mais ne sont pas prises en compte dans l'obtention du diplôme. Elles figureront dans le supplément au diplôme délivré à l'issue de la formation.

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						Semestre 1			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 ou 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						Epreuves pratiques ou 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 ou 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	Ecrit ou oral	1h ou 15 min		
	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	M. JOURDES	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 ou 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.



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 RNCP29982BC04							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			

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 >= 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.

**Modalités de contrôle des connaissances :**  
**Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)**  
**2024/2025**

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		

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		
										% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
B C C 2 7  S E C T O R 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 écriture 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 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	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		
<b>UNITES OBLIGATOIRES</b>																
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 - Projet		/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									
		Epreuves théoriques			0,85					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non	
		Epreuves pratiques			0,15					Projet		/20				
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	
<b>UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)</b>				<b>10</b>	<b>2</b>											
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 GHIDOSI	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	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				
<b>UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)</b>				<b>3</b>	<b>1</b>											
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	
<b>Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologue</b>																
	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	6VADN01B	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	6VADN01EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
		Dégustation		5												
Epreuve	6VADN01EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN01EX3	Contrôle continu		1												
Module 2	6VADN04B	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	6VADN04EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
		Dégustation		5												
Epreuve	6VADN04EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN04EX3	Contrôle continu		1												
Module 3	6VADN05B	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	6VADN05EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
		Dégustation		5												
Epreuve	6VADN05EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN05EX3	Contrôle continu		1												
Module 4	6VADN06B	Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin		5					20%							Note BCC4>ou= à 10/20
Epreuve	6VADN06EX1	Contrôle continu		1												
Epreuve	6VADN06EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h30	/20	Dégustation	1 h		

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 l'épreuve de dégustation.  
 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.

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	
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	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	3	3		24			100%			/20	oral ou écrit	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 ou écrit	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 ou écrit	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 ou écrit	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 ou écrit	20 min	
BCC 4 : Production des vins																			
RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																			
UE 5	6VAQN05U	Production des vins	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2	4	4	34	12			0%			/20	oral ou écrit	20 min		
	6VAQN05EX1	écrit terminal					3						Ecrit	semestre 2	2h	/20			
	6VAQN05EX2	Rapport-TP-épreuves pratiques					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 ou écrit	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	Qualité et normes	S.MARCHAND	AQE	semestre 2	2	2		26			0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min	
RNCP37711BC07 - Développer et mettre en œuvre les outils d'analyse et de contrôle des produits de la filière viti-vinicole RNCP37711BC07																			
UE 13	6VAQN13U	Analyse chimique	S.MARCHAND	AQE	semestres 1 et 2	6	6		45	27		50%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min	
UE 14	6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	AQE	semestre 2	4	4		22	29						/20	oral ou écrit	20 min	
	6VAQN14EX1	écrit terminal					3						Ecrit	semestre 2	2h	/20			
	6VAQN14EX2	Rapport-TP épreuves pratiques					1							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 ou écrit	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 ou écrit	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 ou écrit	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 UE en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UE

**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.



**RNCP37711**  
**60 ECTS**  
**2024/2025**

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	
B C C O  S E C T S  O C C L 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	S.MARCHAND	semestres 1 et 2	3	3		24		100%			/20	oral ou écrit	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 ou écrit	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 ou écrit	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	semestre 1	4	4	42	7	9	70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	oral ou écrit	20 min		
UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	semestre 1	4	4	39	8		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min		
B C C 4  P E R 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 ou écrit	20 min	
		6VAQN05EX1	<i>écrit terminal</i>				3					Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN05EX2	<i>Rapport-TP. épreuve pratique</i>				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 ou écrit	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 ou écrit	20 min	
	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	semestre 2	4	4		44		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min	
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	R.GHIDOSSI	semestres 1 et 2	4	4	24	4		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	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	2h	/20	oral ou écrit	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 ou écrit	20 min		
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				semestres 1 et 2	6	6			0%	Oral	semestre 2	15 min	/20	oral ou écrit	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.

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Seminaire / Visites	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
UE1	6VMW807U	Management of wine tourism firms and entrepreneurship - towards sustainable practices	N. Rouail	3	1	40	14				50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	Non
Epreuve	6VMW807EX1	Contrôle terminal WT3			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	
Epreuve	6VMW807EX2	Contrôle continu WT3			0,5							Class group work (Travail de groupe)					
UE2	6VMW802U	ICT and Wine-Tourism - Oenotourism - Digitalization in Winetourism	N. Rouail	6	1	54	10				50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	Non
Epreuve	6VMW802EX1	Contrôle terminal WT4			0,5							2 Oral exams (Oral)	20 min	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	
Epreuve	6VMW802EX2	Contrôle continu WT4			0,5							Class group work (travail de groupe)					
UE3	6VMW803U	Aged and sweet wine production	PL Teissedre	6	1	20	10	6	2		50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	Non
Epreuve	6VMW803EX1	Contrôle terminal WM			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	
Epreuve	6VMW803EX2	Contrôle continu WM			0,5							3 sensory analysis (dégustations)	2h	/20			
UE4	6VMW804U	Wine-Appellations knowledge- Food-matching and service- Tasting- Wine Typicalities, Food Matching and Service Tasting	PL Teissedre	6	1	11	10	14			50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	Non
Epreuve	6VMW804EX1	Contrôle terminal WA			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	
Epreuve	6VMW804EX2	Contrôle continu WA			0,5							1 sensory analysis / Group Project (Dégustation, / projet de groupe)					
UE5	6VMW808U	French Wine Heritage and Traditions- Wine Heritage II: market and wineculture	N. Rouail	3	1	33	10	2			50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	Non
Epreuve	6VMW808EX1	Contrôle terminal WM			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1hour	/20	
Epreuve	6VMW808EX2	Contrôle continu WA			0,5							Class assignments / Group Project (travail de groupe)					
UE6	6VMW806U	Français (Mise à niveau)				40											Non
UE7	6VMW809U	Wine Tourism Internship	PL Teissedre / N. Rouail	6		40						Internship Preparation (Préparation au stage)		/20	Oral 20 min	/20	Non

Chaque UE est acquise et capitalisable 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. 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

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Seminaire	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
UE1	6VMW001U	UE Stage Semestre 10 WINTOUR	PL Teissedre / N. Rouail	30	1					40		Rapport + soutenance	20 min presentation 20 min questions	/20	Rapport +Soutenance	20 min presentation 20 min questions	Non	Soutenance

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	

B C C 4 S O C L E S	<b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>															
	UE 3	6VVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	<b>BCC 2 / Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>															
	UE 2	6VVN02U	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	6VVN04U	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	6VVN05U	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	6VVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
		6VVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
		6VVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
	UE 8	6VVN08U	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	6VVN09U	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
		6VVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
		6VVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 10	6VVN10U	Microbiologie du vin	Marina Bely/Patrick Lucas	OP, VE	Printemps 1	3	3		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	<b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)</b>															
UE1	6VVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non	
<b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>																
UE 19	6VVN19U	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	

6 P R E C C T S	<b>BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP36099BC05)</b>															
	UE 11	6VVN11U	Identité chimique et sensorielle du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
		6VVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
		6VVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 12	6VVN12U	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	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>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>																
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	
<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>																
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
<b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)</b>																
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	
<b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>																
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
<b>BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP36099BC05)</b>																
UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensorielle 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 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>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>																
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	
<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>																
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
<b>BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)</b>																
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	
<b>BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)</b>																
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	
<b>BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)</b>															
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
<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>															
UE 2	6VVV02U	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	6VVV04U	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
<b>BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)</b>															
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
<b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>															
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
<b>BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)</b>															
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 C 3 6  S E C T E S	<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>																
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicoles	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit terminal	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
	<b>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>																
	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						
		6VVVN20EX1	<i>Rapport</i>					15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non	
	6VVVN20EX2	<i>Soutenance</i>					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	20 min	non		
P R I C O B T C F S	<b>BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)</b>																
	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>B C C 3 6  S E C T O R S</b>	<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>															
	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
	<b>BCC 4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>															
	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	Non
	6VVVN20U EX2	<i>Soutenance</i>					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	30 min	non	
<b>B P R O F E S S O R S</b>	<b>BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)</b>															
	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
<b>BCC OUVERTURE</b>	<b>BCC OUVERTURE</b>				<b>OP, VE</b>	<b>Automne 2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0%</b>	<b>Oral</b>	<b>Printemps 2</b>	<b>15 min</b>	<b>/20</b>	<b>oral</b>	<b>20 min</b>	<b>Non</b>

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.

**Modalités de contrôle des connaissances :**  
**Master Science de la vigne et du vin**  
**parcours Commerce et Marketing des Vins (CMV)**  
**RNCP36099**  
**2ème année - 60 ECTS**  
**2024/2025**

Adopté par le conseil de l'IAE du 27/05/2024  
 Adopté par le conseil de collège DSPEG du 11/06/2024

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 14/06/2024

code étape : 6VMCM5 version 300  
 code diplôme : 6MSVNV2 version 203

UE	Codes Eléments / Epreuves	Code IAE	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>BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>																	
B C C 4  S O C I E T É	UE 6	6VVVN06U	5GV59BDM	Leadership et Management <i>des équipes commerciales</i>	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3 1,5	100%		Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE35	6VCMN35U	5GV50T1M	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6 3	0%		Printemps 2					Non
				<i>rapport</i>							écrit	Printemps 2			rapport		
				<i>soutenance</i>							oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE37	6VCMN37U	5GV50B1M	Mémoire de stage (6mois minimum), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II	François Cocula		Printemps 2	15 18	15 9	0%		Printemps 2					Non
				<i>rapport</i>							écrit	Printemps 2			rapport		
				<i>soutenance</i>							oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE34	6VCMN34U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	0%	Rapport de stage	Automne 2					
UE36	6VCMN36U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	Printemps 2	3	3	0%	Rapport de stage	Printemps 2						
<b>BCC 9 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BC07)</b>																	
B C C  P R O F  3 0	UE 27	6VCMN27U	5GV59B9M	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Automne 2	6	6 3	0%	Rapport	Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 28	6VCMN28U	5GV59BAM	Marketing des vins	François Cocula	CMV	Automne 2	6	6 3	0%	Rapport	Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 29	6VCMN29U	5GV59BBM	Management de la chaîne logistique viticole	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3 1,5	0%	Rapport	Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 30	6VCMN30U	5GV59BCM	Management des implantations à l'international	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3 1,5	100%		Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE31	6VCMN31U	5GV59BEM	Marketing digital et e-commerce du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3 1,5	100%		Automne 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE32	6VCMN32U	5GV50B0M	CRM et marketing direct	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6 3	100%		Printemps 2			Écrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE33	6VCMN33U	5GV59BFM	Management commercial et distribution du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3 6	3	100%		Automne 2			Écrit 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

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	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		
<b>BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)</b>																	
UE48	TU16	6VVW48U	World Viticulture	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE49	TU17	6VVW49U	Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
<b>BCC 4 / Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)</b>																	
UE 6	TU20	6VVVN06U	Leadership and Project management	François Cocula	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
UE47	TU15	6VVW47U	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	6VVW53U	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
<b>BCC 10- Vineyard &amp; Winery Management</b>																	
UE50	TU18	6VVW50U	International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE51	TU19	6VVW51U	Business Plan for Wine Estate	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	2	2		Rapport	Automne 2		/20	oral	20 min	Non	
UE52	TU21	6VVW52U	Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	6	6			Automne2						
			<i>Rapport</i>					3			écrit	Automne2		/20	Ecrit	/20	Non
			<i>Soutenance</i>					3			soutenance	Automne2	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	