

Approbation de la structure d'enseignement et des modalités de contrôle des connaissances et des compétences de la Licence Professionnelle Viticulture Oenologie Innovation et Mondialisation dans le cadre de son passage en Contrôle Continu Intégral (CCI)

**Commission de la Formation et de la Vie Universitaire
du 27 septembre 2022**

Délibération 2022/09/CFVU – 122

Vu le code de l'éducation, notamment son article L.712-6-1 ;

Vu les statuts de l'Université Toulouse III – Paul Sabatier, notamment son article 35 ;

Après en avoir délibéré, les conseillers approuvent la structure d'enseignement et les modalités de contrôle des connaissances et des compétences de la Licence Professionnelle Viticulture Oenologie Innovation et Mondialisation dans le cadre de son passage en Contrôle Continu Intégral (CCI).

Toulouse, le 27 septembre 2022

Le Président


Jean-Marc BROTO



Nombre de membres : 40
Nombre de membres présents ou représentés : 20

Nombre de voix favorables : 20
Nombre de voix défavorables : 0
Nombre d'abstentions : 0
Ne prennent pas part au vote : 0
Nombre de votes blancs : 0

Code ELP	Libellé des UES et EQS	ECTS	coef. sous UE dans UE	Bloc professionnel	Contrôle continu évaluation		Travaux pratiques évaluation		seconde chance pour tous	
					nature	durée	coef.	nature	durée	coef.
MISE A NIVEAU										
		11		X						
	Statistique informatique		5%		Epreuve					
	Chimie et Biochimie (Inversion code apogée)		40%							
	Chimie et analyse chimique				2 écrits	2x1,5h	25 / 25 %	compte rendu	10 séances de 3 h	25%
	Biochimie du vin et du raisin				1 écrit	1,5h	25%			Ecrit 2h Remplace toutes les notes inférieures
	Viticulture Microbiologie		40%							
	Viticulture				écrit	1,5h	25%			
	Vinification									
	Microbiologie2				écrit	1,5h	25%			Ecrit 2h Remplace toutes les notes inférieures
	Analyse organoleptique				écrit/oral	45 min/ 45 min	25%			
	Economie et gestion marketing		15%		1 écrit + 1 oral en groupe	2h/1h	70 / 30%			remplace toutes les notes inférieures

	UE A compétences pratiques		X						
	Innovation génie des procédés	60%							
	Bais et oxygène, macro et micro-oxygénéation		1 écrit	1,5h	34%				
	Les thermovinifications		1 écrit	75 Mn	16%				
	Osmose inverse, filtration tangentielle, Flash-détente,		1 écrit	75 Mn	16%				
	quel procédé pour quel vin ?		1 écrit	1,5h	34%				
	Innovation microbiologique	40%							
	Production levures/bactéries		1 écrit	1,5h	45%				
	Application levures/enzymes et bactéries			30 min	20%				
	Immobilisation levures		1 écrit	1h	35%				
UE B	6	X							
	Itinéraire technologiques fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits	50%							
	Bières		1 écrit	30 min	20%				
	Cidres et vins spéculaux		1 écrit	30 min	20%				
	Rhum et whisky		1 écrit	30 min	20%				
	Hydronel		1 écrit	1h	40%				
	Gestion de la production et de l'innovation	50%	3 écrits	3x1h	33/33/34 %				
						écrit	1h	1h	remplace toutes les notes inférieures à la moyenne

	UE C		10		X							
	<i>Marketing, stratégie d'entreprise et management</i>		40%									
	<i>Stratégie d'entreprise et management</i>				2 écrits	1h	70%					
	<i>Oenotourisme et marketing</i>											
	<i>Contrôle qualité et réglementation</i>		30%									
	<i>Contrôle qualité</i>			1 écrit	1.5h	50%						
	<i>Réglementation</i>			2 écrits	2x45 min	25 / 25%						
	<i>Communication, vente, langues</i>		30%									
	<i>Anglais professionnel</i>											
	<i>Anglais technique</i>			2 écrits	2x45 min	80%						
	UE Apprentissage	15	X									
				100%		rappor	50%					
						soutenance	50%					
	Projet tutoré	5	100%			projet	100%					

Co-responsables de formation

Jan Sudor
Karine Reybier

Le vice doyen de la faculté de santé

Directeur du département des sciences pharmaceutiques
des sciences pharmaceutiques

Daniel Cussac