

**Approbation de la structure d'enseignement et des modalités
de contrôle des connaissances et des compétences 2022-2023
de la 2^{ème} année du Diplôme National d'Œnologie**

**Commission de la Formation et de la Vie Universitaire
du 31 janvier 2023**

Délibération 2023/01/CFVU – 7

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 des modalités de contrôle des connaissances et des compétences 2022-2023 de la 2^{ème} année du Diplôme National d'Œnologie.

Toulouse, le 31 janvier 2023



Le Président



Jean-Marc BROTO

Nombre de membres : 40
Nombre de membres présents ou représentés : 27

Nombre de voix favorables : 27
Nombre de voix défavorables : 0
Nombre d'abstentions : 0
Ne prennent pas part au vote : 0
Nombre de votes blancs : 0

STRUCTURE DES ENSEIGNEMENTS DNO 2ème ANNEE 2022-2023

CODE ET VERSION VDI : Code et à définir	Pharmacie	centre d'inscription pédagogique : Pharmacie	
CODE ET VERSION VET : version, d'étape en 221	Année	2022-2023	2022-2023

LIBELLE FORMATION : DNO 2A

Libelle Diplôme National d'œnologie 2ème année	Code APOGEE	Dépt	CNU	Nature	ECTS	Semestre	CM	TD	TP	CTDI	TPDE	1/2 jours terrain	mois de stage	heures de projet	Presentiel	
SEMESTRE 9																
SYSTÈME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT		Pharma	9999		4	1	36	6	0	0	0					
LANGUE ETRANGÈRE		Pharma	9999		3	1	0	30	0	0	0					
ENVIRONNEMENT ET INFLUENTS SECURITÉ SANITAIRE CONSOMMATION ET SANTÉ ET RESPONSABILITÉ SOCIETALE		Pharma	9999		4	1	22	22	0	0	0					
AUTRES PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN		Pharma	9999		4	1	18	14	0	0	0					
DEGUSTATION PROFESSIONNELLE		Pharma	9999		4	1	10	32	0	0	0					
ISOCLE COMMUN DE COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'œNOLOGIE		Pharma	9999		0	1	0	0	0	0	0					
SEMESTRE 10																
STAGE PRATIQUE ET D'EXPERIMENTATION / RECHERCHE		Pharma	9999		18	2	0	560	0	0	0					
LA FILIÈRE ET SA REGLEMENTATION		Pharma	9999		4	2	36	7	0	0	0					
CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (incluant la capacité professionnelle agricole)		Pharma	9999		6	2	42	12	10	0	0					
Ues de Optionnelle DNO Tise (2) 10 etcs																
QUALIFICATION CONTRÔLE RECHERCHE ET EQUIPEMENT DU LABORATOIRE D'ANALYSE ŒNOLOGIQUE (UE à CHOIX sur 2)		PHARMA	9999		5	2	20	18	10	0	0					

Ue OPTIONNELLE A MOBILITE à choix 3ects 1/6												
EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCEDÉS ET PRODUITS OENOLOGIQUES OU VITICOLES (UE à CHOIX sur 2)	Pharma	9999	5	2	20	28	0	0	0	0		
PRODUITS FERMETÉS et DISTILLÉS (Toulouse)	Pharma	9999	3	2	14	15	0	0	0	0		
ECONOMIE VITICOLE DURABLE PROSPECTIONS ET INNOVATIONS (Montpellier)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0	0		
CONNAISSANCE APPROFONDISSEMENT DU CHAMPAGNE ET VINS EFFERVESCENTS (Reims)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0	0		
BIOTECHNOLOGIE GÉNOLOGIQUE (Montpellier Pharma.)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0	0		
ECO-CONCEPTION DES VINS DE DEMAIN (Dijon)	Pharma	9999	3	2	0	0	0	0	0	0		
CONSTRUCTION DES GRANDS CRUS QUALITÉ, IDENTITÉ ET RÉPUTATION (Bordeaux)	Extérieure	9999	3	2	0	0	0	0	0	0		

Note éliminatoire à 7/20

Validation du stage à 10/20

Pas de compensation

Les Co- Responsables de la formation département de Pharmacie / ENSAT

Florence Mathieu & Jalouil Bouajila

Le Vice Doyen de la faculté de Santé directeur du département des sciences pharmaceutiques

Mr Daniel CUSSAC

Le président de l'Université Paul Sabatier TLSE III

Mr Jean-Marc BROTO

MODALITES DES CONTROLES DES CONNAISSANCES ET COMPETENCES (M3Cs) DIPLOME NATIONAL D'ENOLOGIE
2ème ANNEE 2022-2023

FACULTE DE SANTE

Département des sciences pharmaceutiques

Diplôme National d'Enologie de Toulouse

Libellé Appogée : DNO 2ème Année

Libellé des Ues et Maîtrises	Code APOGEE	ECTS	Semestre		CC	Bacc de compétence		Session 1						Session 2				
			Coefficient	Pro.		Théo.	Pro.	TP	Coeff.	Nature	Durée	CT	Coeff.	Nature	Durée			
SEMESTRE 9																		
SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT		4	1	3.33%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit / Rapport	4h00	Idem Session 1
JANGUE ETRANGERE		3	1	1.66%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	1h00	Idem Session 1
ENVIRONNEMENT ET INFLUENTS SECURITE SANITAIRE CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIALE		4	1	3.33%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	2h00	Idem Session 1
AUTRES PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN PRODUITS DERIVES ET SOUS PRODUITS		4	1	1.66%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	2h	Idem Session 1
DEGUSTATION PROFESSIONNELLE		4	1	1.66%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	30Min	Idem Session 1
SOCLE COMMUN DE COMPETENCES TRANSVERSALES DE L'ENOLOGIE		0	1	3.33%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	1h00	Idem Session 1
SEMESTRE 10																		
STAGE PRATIQUE ET D'EXPERIMENTATION / RECHERCHE DE FIN DE DNO		18	2	26.66%	X		Non	0%	Non	/	Non	0%	/	Oui	100%	Rapport / Oral	1h	Idem Session 1
LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION		4	1	3.33%	X		Non	0%	/	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	30 Mn	Idem Session 1
CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (Incluant la capacité professionnelle-agricole		6	1	5%	X		Non	0%	/	/	Oui	34%	Oral en groupe	Oui	66%	Ecrit	2h	Idem Session 1
UES D'APPROFONDISSEMENT OPTIONNELLES DNO Titre (2) 10 etcs																		
QUALIFICATION CONTRÔLE RECHERCHE ET EQUIPEMENT DU LABORATOIRE D'ANALYSE DENOLIQUE		5	2	3.33%	X		Non	0%	Non	/	Oui	50%	Oral en groupe	Oui	50%	Ecrit	2h	Idem Session 1
EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCÉDES ET PRODUITS DENOLIGUES OU VITICOLES		5	2	3.33%	X		Non	0%	Non	/	Oui	50%	Oral en groupe	Oui	50%	Etude de cac	2h	Idem Session 1
UE OPTIONNELLE A MOBILITE à choix 3eets 3/6																		
PRODUITS FERMEES et DISTILLES (Toulouze)		3	2	1.66%	X		Non	0%	Non	/	Non	0%	/	Oui	100%	Ecrit	2h	Idem Session 1
ECONOMIE VITICOLE DURABLE PROSPECTIONS ET INNOVATIONS (Montpellier)		3	2	1.66%	X		Ue à mobilité évaluée hors Département de Pharmacie et ENSAT											
CONNAISSANCE APPROFONDISSEMENT DU CHAMPAGNE ET VINS EFFERVESCENTS (Reims)		3	2	1.66%	X		Ue à mobilité évaluée hors Département de Pharmacie et ENSAT											
BIOLOGIE DENOLOGIQUE (Montpellier Pharma.)		3	2	1.66%	X		Ue à mobilité évaluée hors Département de Pharmacie et ENSAT											
ECO CONCEPTION DES VINS DE DEMAIN (Dion)		3	2	1.66%	X		Ue à mobilité évaluée hors Département de Pharmacie et ENSAT											
CONSTRUCTION DES GRANDS CRUS QUALITE, IDENTITE ET REPUTATION (Bordeaux)		3	2	1.66%	X		Ue à mobilité évaluée hors Département de Pharmacie et ENSAT											

Note éliminatoire à 7/20

Validation du stage à 10/20

Pas de compensation

Les Co-Responsables de la formation : Département de Pharmacie / ENSAT

Florence Mathieu & Jalilou Boujlila

Le Vice Doyen de la faculté de Santé directeur du département des sciences pharmaceutiques

Mr Daniel CUSSEAC

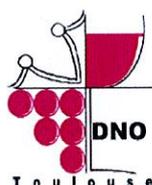
Mr Jean-Marc BROTO

Le président de l'Université Paul Sabatier, Tlse III

Mr Jean-Marc BROTO

Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Ministère de l'agriculture et de la pêche

Diplôme National d'Œnologie de TOULOUSE



Centre de Viticulture-Œnologie
de Midi-Pyrénées

Dir. INP Florence MATHIEU
Dir. UPS Jalloul BOUAJILA

Année 2022-2023

2^{ème} année DNO Janvier 2023

I. ORGANISATION PEDAGOGIQUE DISPENSEE PAR LE CENTRE DE VITICULTURE –ŒNOLOGIE DE TOULOUSE

Les enseignements sont organisés selon les dispositions nationales du diplôme national d'œnologie (arrêté ERSR2116631A et décret ERSR2108511D parus au JO du 02/09/2021; textes et annexes parus au BO n°37 du 07/10/2021)

Le programme pédagogique du DNO est organisé sur 2 années.

Chaque année comprend des unités d'enseignements (UE). Chaque UE répond à des objectifs pédagogiques et donne lieu à l'obtention de crédits ECTS.

La deuxième année de formation au diplôme comprend 11 UE obligatoires et des périodes en entreprise. Elle donne lieu à l'obtention de 60 ECTS.

TABLEAU DE SYNTHÈSE DES UE PAR ANNEE ET PAR SEMESTRE

	DEUXIEME ANNEE							Semestre
	Unités d'enseignement obligatoires	Heures formation (initiale)	Heures formation (alternance)	Crédits ECTS	Total des coefficients des épreuves	Coefficients pratique	Coefficients théorique	
UE 10	La filière et sa réglementation	43	43	4	2		2	10
UE 11	Système management qualité et environnement	42	42	4	2		2	9
UE 12	Langue étrangère	30	30	3	1		1	9
UE 13	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	64	64	6	3	1	2	10
UE 14	Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité sociétale	44	44	4	2		2	9
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	32	32	4	1		1	9
UE 17	Dégustation professionnelle	42	32	4	1		1	9
UE 18	Stage pratique et d'expérimentation/recherche	560	560	18	16	16		10
UE 22	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	48	48	5	2	1	1	10
UE 23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	48	43	5	2	1	1	10
UE 28	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	29	29	3	1		1	10
	Socle commun de compétences transversales de l'œnologie				2			9
	TOTAL ENSEIGNEMENT (sans stage)	422	407	60	35			
	DNO deuxième année							

UE 10. LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION

Semestre 10

COORDINATEUR : Valérie OLIVIER SALVAGNAC

OBJECTIFS

Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.

Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins

Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés

Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits

Être capable de garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total	ECTS_Ecole
36	7	43 (h étu. formation initiale)	4
36	7	43 (h étu. formation alternance)	4

MATIERES ET INTERVENANTS :

DRDDI–Douane : Clovis MARTIN (intervenant extérieur)

INAO : Tatiana Sannier (intervenant extérieur)

DGCCRF (Brigade d'enquête vins et spiritueux) : Philippe Frøelig (intervenant extérieur)

FranceAgriMer : Véronique Rabaud (intervenant extérieur)

Organisme certificateur QUALISUD : Alice Lagardère (intervenant extérieur)

Bassin/Interprofession IVSO : Paul Fabre (intervenant extérieur)

BOUYSSOU Alexia (intervenant extérieur)

GRANADO, Caroline, Directrice la maison de la vigne et vin de Gaillac (intervenant extérieur)

Cédric Caillau (intervenant extérieur)

MODALITES D'EVALUATION

- Epreuve théorique (durée : 0.5 h, Coefficient 1)

- Un dossier de groupe (10 pages et exposé oral) étude de cas d'une filière vitivinicole (coefficient 1).

UE 11. Système management qualité et environnement

Semestre 9

COORDINATEUR : Olivier DELAHAYE

OBJECTIFS

A l'issue de l'enseignement, l'élève sera capable :

- D'appliquer la réglementaire sanitaire en matière d'hygiène et de sécurité du produit,
- Faire le choix approprié d'une démarche qualité en fonction de la typologie de son entreprise et de ses marchés

- Gérer le projet dans sa globalité et impliquer ses collaborateurs.

Lien avec le référentiel de compétences

Être capable de participer à la mise en place d'un système général d'assurance qualité (normes nationales ou internationales, etc.) :

- Être capable d'assurer une veille réglementaire sur les référentiels qualité, sécurité alimentaire et environnement ;

- Être capable de former le personnel à la démarche qualité ;
- Être capable de réaliser un diagnostic des activités de l'entreprise ;
- Être capable d'installer un système de traçabilité de la parcelle à la bouteille, incluant tous les intrants pouvant concourir à l'obtention du vin.

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total	ECTS_Ecole
36	6	42 (h étu. formation initiale)	4
36	6	42 (h étu. formation alternance)	4

MATIERES ET INTERVENANTS :

La qualité : Définition, concept, stratégie et déploiement Olivier DELAHAYE (INP)
 La réglementation : le système HACCP et la traçabilité Olivier DELAHAYE (INP)
 La qualité et la certification : introduction au concept Valérie OLIVIER (INP)
 La Norme ISO 9001 Valérie OLIVIER (INP)
 Les normes commerciales IFS et BRC Rémy SCABORO (intervenant extérieur)
 La certification COFRAC pour les laboratoires Sabine GARDA (intervenant extérieur)
 La certification FSSC 22000 (ISO 22000) Isabelle LANSIAUX (intervenant extérieur)
 Le management des collaborateurs et la gestion de projet Olivier DELAHAYE (INP)

MODALITES D'EVALUATION

- Un dossier de groupe, soutenance. (Coefficient 1.2).
- Un dossier individuel (Coefficient 0.8).

UE 12 Langues étrangères anglais

COORDINATEUR : Sophie MUR

Semestre 9

OBJECTIFS

- Se familiariser avec les termes usuels du vocabulaire de viticulture et d'œnologie, outil glossaire
- Être capable en langue anglaise de raisonner pour réaliser un itinéraire technique de la vigne à la bouteille, en accord avec le style de vin et le contexte climatique. Puis d'expliquer le rôle de chaque unité d'opération, les réactions biochimiques et justifier les choix techniques
- Être capable de faire une analyse sensorielle complète, de donner des arguments sur le cépage, la région, la typicité du vin, le style.
- Construire des arguments techniques et de de vente pour proposer un vin à un marché (négoce, GD, CHR ou direct)
- Être capable de se présenter à l'oral et à l'écrit. Rédaction de CV, lettre de motivation, préparation d'un entretien d'embauche.

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total	ECTS_Ecole
0	30	30 (h étu. formation initiale)	3
0	30	30 (h étu. formation alternance)	3

MATIERES ET INTERVENANTS :

- Itinéraire technique sous forme de jeu œnologique puis présentation orale du projet (en groupe) : Olivier GEFROY (intervenant extérieur) et Sophie MUR (intervenant extérieur)
- Analyses sensorielles, pratiques du vocabulaire, argumentations : Sophie MUR (intervenant extérieur)

- Communication commerciale et marketing internationale : Fergus FITZGERALD (intervenant extérieur)
- Entretien professionnel et valorisation : écrit et oral : Anne ALIBERT (INP)

MODALITES D'EVALUATION

- Epreuve théorique (durée : 1 h, Coefficient 0.66) ;
- Compte-rendu de projet tutoré en groupe (coefficient 0.34).

UE 13 CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (incluant la capacité professionnelle agricole)

COORDINATEUR : Valérie OLIVIER SALVAGNAC

Semestre 10

Objectifs

- Être capable de manager une entreprise vitivinicole.
- Être capable de participer à la gestion comptable de l'entreprise
- Être capable de participer à la gestion des ressources humaines
- Être capable de participer à la politique commerciale de l'entreprise

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP	tutoré	Total	ECTS_Ecole
42	12	10	64 (h étu. formation initiale)	6
42	12	10	64 (h étu. formation alternance)	6

MATIERES ET INTERVENANTS :

- GESTION DES RESSOURCES HUMAINES : Valérie Barraud-Didier (INP)
- GESTION COMPTABLE : Paul Bonno (intervenant extérieur)
- MARKETING : Frédéric Pichon (UINP) et Nicolas Dutour (intervenant extérieur)

MODALITES D'EVALUATION

- Epreuve théorique : compte rendu écrit et épreuve sur table (Coefficient 2).
- Epreuve Pratique : restitution orale d'étude de cas (coefficient 1).

UE 14: Environnement et Effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé - Responsabilité Sociétale

Coordinateur : Ludovic PILLOUX

Semestre 9

Objectifs

- 1) Être capable de manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole
 - Être capable de participer à la mise en place d'un système général d'assurance qualité (normes nationales ou internationales, etc.)
 - Être capable de participer à l'établissement et de contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement
 - Être capable de juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé
 - Être capable d'assurer des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de vin ou d'un produit dérivé, d'intégrer les notions et recommandations de consommation responsable dans le cadre de la protection de la santé, intégrer et mettre en

œuvre la notion de durabilité et de responsabilité sociétale lors de la production de tout type de boissons alcoolisées et non alcoolisées

2) Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D.

- Être capable de prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels
- Être capable de participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides
- Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage
- Être capable de participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total		ECTS_Ecole
22	22	44 (h étu. formation initiale)	4	
22	22	44 (h étu. formation alternance)		4

Matières et Intervenants :

Effluents viti/viticoles : Maialen Barret (INP), Erwan Trotoux (intervenant extérieur)
Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE): Iris BORRUT (intervenant extérieur)
Sécurité sanitaire:

- Contaminants endogènes: Florence Mathieu (INP)
- Contaminants exogènes: Jalloul Bouajila (UPS)
- French Paradox: Jalloul Bouajila (UPS)
- Consommation de vin et nutrition : Estelle Barrau (intervenant extérieur)

Atelier fresque du climat : Maialen Barret (INP) accompagnée de divers intervenants et animateurs.

Modalités d'évaluation :

- Épreuve sur table (2h) (coefficient 1.4)
- Rapport écrit sur la thématique RSE (cf consignes rapport RSE) (coefficient 0.6)

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

Responsable : Patricia Taillandier

Semestre 9

Objectifs

Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées.

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total		ECTS_Ecole
18	14	32 (h étu. formation initiale)	4	
18	14	32 (h étu. formation alternance)		4

Matières et Intervenants :

- Bases de la distillation, M. Meyer (INP)
- Tequila et Mezcal, P. Taillandier (INP)
- Bière et whisky, C. Brandam (INP)
- Armagnac, MC Segur (intervenant extérieur)

- vinaigre, S. Beaufort (INP)
- Bioéthanol, C. Joannis (INP)
- *Gin*, AH Vialannex (intervenant extérieur)
- *Mout concentré et extraits de raisin*
- VDN Xavier MAURY (intervenant extérieur)
- TP bière et jus de pomme/cidre (Ecole Purpan)

Modalités d'évaluation :

- 1 Epreuve écrite (durée : 1 h, coefficient 0,8).
- 1 Compte-rendu de TP par groupe (Coefficient 0,2).

UE 17 Dégustation professionnelle

Responsable : Christian Chervin

Semestre 9

Objectifs

Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total		ECTS_Ecole
10	32	42 (h étu. formation initiale)	4	
10	22	32 (h étu. formation alternance)		4

MATIERES ET INTERVENANTS :

Méthodologie et application de la dégustation de concours (AM Estampe et R Lala)
 Dégustation de contrôle et agrément C Caillau (intervenant extérieur)
 Approche de la dégustation en sommellerie : R Desbureaux (intervenant extérieur)
 Dégustation selon différents types d'assemblages : P Nacenta (intervenant extérieur) et R Lala (intervenant extérieur)
 La dégustation comme outil de recherche en œnologie et agroalimentaire, et méthodes adaptées aux consommateurs : C Chervin (INP)

MODALITES D'EVALUATION :

Compte-rendu de TD/TP et/ou oral 15 min (coefficient 1).

UE 18 Stage pratique et d'expérimentation/recherche

COORDINATEUR : Jalloul BOUJILA

Semestre 10

OBJECTIFS :

Être capable de traiter et d'analyser des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

Être capable de participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise vitivinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en oeuvre des compétences acquises lors de la formation.

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total	ECTS_Ecole
0	560	560 (h étu. formation initiale)	18
20	560	560 (h étu. formation alternance)	18

MATIERES ET INTERVENANTS :

Stage pratique de viticulture et de vinification effectué dans des entreprises vitivinicoles et suivi par un superviseur œnologue. Pour les alternants, un tuteur pédagogique participe au suivi de l'alternance.

MODALITES D'EVALUATION :

- mémoire d'œnologie et soutenance orale devant un jury (présentation : 30 min, questions : 20 minutes ; Coefficient 16).

UE 22 Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique

COORDINATEUR : Jalloul BOUJILA

Semestre 10

OBJECTIFS :

- Savoir-faire ou interpréter les analyses analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
- - assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement ;
- Conseiller : apporter des aides pour la vinification : choix des produits, techniques employées, veille législative et ou technique, sécurité alimentaire,
- Savoir-faire ou interpréter les analyses analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
- Maîtrise et contrôle des équipements analytiques dans un laboratoire d'analyse
- Statistiques et intercomparaisons laboratoires
- Approfondissements des techniques chromatographiques et spécifiques

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP tutoré	Total	ECTS_Ecole
20	18 10	48 (h étu. formation initiale)	5
20	18 10	48 (h étu. formation alternance)	5

MATIERES ET INTERVENANTS :

Le laboratoire d'analyse, bulletins d'analyses, Statistiques et intercomparaisons laboratoires : Nicolas Dutour (intervenant extérieur) ; Fanny Hernandez (intervenant extérieur) ; Matthieu Dubernet (intervenant extérieur)

Approfondissements des techniques chromatographiques : Jalloul BOUJILA (UPS), Laure LATAPIE (intervenant extérieur)

Techniques d'analyses spécifiques appliquées : Issam MOUSSA (INP/UPS) ; Jalloul BOUJILA (UPS).

MODALITES D'EVALUATION :

- Epreuve théorique (durée : 1.5 h, Coefficient 1).
- Compte-rendu de projet tutoré (coefficient 1).

UE 23 Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles

Responsable : Audrey Devatine

Semestre 10

OBJECTIFS :

Etre capable de participer à la conception et à la rénovation d'un cuvier de vinification ou d'un hall d'embouteillage, de participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques.
Etre capable de rechercher des outils innovants en vue de leur utilisation

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP	Total	ECTS_Ecole
20	28	48 (h étu. formation initiale)	5
20	23	43 (h étu. formation alternance)	5

MATIERES ET INTERVENANTS :

Champs électriques pulsés, ultrasons et haute pression : François DAVAUX (intervenant extérieur)

Gestion de l'innovation, micro-oxygénation : Laurent FARGETON (intervenant extérieur)

Techniques membranaires : Youssef EL RAYESS (intervenant extérieur)

Innovations INRA : Nicolas SAURIN, Alain SAMSON (intervenant extérieur)

Eco-conception : Joël ROCHARD (intervenant extérieur)

Biocontrôle Produits viticoles : Annabell LEVERT (intervenant extérieur)

Innovations microbiologiques : Patricia TAILLANDIER (INP)

Gestion de projet : Claire JOANNIS-CASSAN (INP)

MODALITES D'EVALUATION :

- Epreuve théorique (coefficient 1).
- Etude de cas (coefficient 1).

UE 28 Produits fermentés et distillés (Toulouse)

Responsable : Florence Mathieu

UE Mobilité ouverte à tous les centres DNO, Semestre 10

OBJECTIFS :

Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées.

VOLUMES HORAIRES (par étudiant) :

CM	TD/TP	Total	ECTS_Ecole
15	14	29 (h étu. formation initiale)	3
15	14	29 (h étu. formation alternance)	3

MATIERES ET INTERVENANTS :

•Les boissons spiritueuses dans le monde : Volumes et valeurs, débouchés. Vincent Beaumont (intervenant extérieur)
•Réglementations : Européenne et Nationale (Douanes, AOC, Santé, Contaminants) Vincent Beaumont (intervenant extérieur)
•Aspects théoriques de la distillation Martine Decloux (intervenant extérieur)
Armagnac, Spécificités des cépages et de la vinification, de la distillation et de l'élevage ; Identité sensorielle : Marie Claude Segur (intervenant extérieur) et Michel Meyer (INP)
Cognac, Spécificités des cépages et de la vinification, de la distillation et de l'élevage ; Identité sensorielle : David Boileau (intervenant extérieur)
Whisky, Spécificités des matières premières et du brassage, de la distillation, de l'élevage, Identité sensorielle : Cédric Brandam (INP) et Vincent Beaumont (intervenant extérieur)
Autres boissons distillées, Rhum (Claudine CORBION (UPS)) ; GIN (Anne Hélène Vialannex (intervenant extérieur)) ; Calvados ; Eau-de-vie de marc, eau-de-vie de fruits.

MODALITES D'EVALUATION :

- Epreuve théorique (coefficient 1).

Épreuve socle commun nationale obligatoire

Semestre 9

COORDINATEURS : Florence MATHIEU et Jalloul BOUAJILA

OBJECTIFS

Maîtrise des connaissances des UE1, UE2, UE4, UE5, UE6, UE7 et UE8.

MODALITES D'EVALUATION

- Epreuve théorique (durée : 1 h, Coefficient 2).