

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12909**

Intitulé

Diplôme National d'œnologie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bourgogne - Dijon, Université de Reims Champagne-Ardenne, UNIVERSITE DE MONTPELLIER I, Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Université Victor Segalen Bordeaux 2, Ministère chargé de l'enseignement supérieur, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro)	Recteur de l'académie, Ministère de l'agriculture, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro)

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

110f Spécialités pluri-scientifiques (application aux technologies de production)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce professionnel est en mesure de:

- développer et superviser un secteur d'activité viti-vinicole (conception et étude technique, relation avec les prestataires, planification et suivi des procédures et de la qualité) ;

- prendre les décisions techniques correspondantes et proposer à la direction générale des améliorations ou des adaptations des process de fabrication ;

- gérer les ressources humaines nécessaires à l'exécution des différentes tâches ;

- mettre en place et faire respecter les procédures et échéances ;

- collaborer à la gestion financière de l'entreprise avec les services comptables ;

- collaborer à de nouvelles stratégies commerciales avec les services commerciaux ;

- réaliser des expertises dans les litiges de transactions commerciales ;

- garantir la conformité, la garantie d'origine et la typicité du produit élaboré.

Il exerce son activité principalement dans le secteur viti-vinicole de la production et du contrôle de l'élaboration des vins, des alcools, et des spiritueux, ainsi que de façon plus générale, des produits et dérivés à base de boissons fermentées.

- établissement et culture du vignoble ;

- suivi de la maturation et de l'état sanitaire du raisin, récolte et sélection parcellaire ;

- élaboration du vin ;

- élevage et traitements du vin ;

- mise en bouteilles du vin ;

- réalisation des analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;

- utilisation de l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du vin ;

- adaptation du produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;

- conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves ;

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles, coopératives, groupements de producteurs) ;

- maisons de négoce, sociétés commerciales ;

- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil ;

- organismes consulaires (chambres d'agriculture) ;

- organisations syndicales et interprofessionnelles, Instituts techniques ;

- administration d'Etat (DGCCRF, INAOQ, France Agrimer, Agriculture, Environnement) ;

- structures de formation et de recherche ;

- Service R & D et commercial des industries de produits œnologiques et des équipementiers ;

- commerce, distribution, communication.

Type de fonctions accessibles :

- recherche et développement,

- enseignement
- consultant œnologue conseil
- directeur de production
- directeur général, dirigeant, gérant
- exploitant agricole
- maître de chai
- responsable analyses
- responsable laboratoire
- responsable qualité
- responsable technique
- technico-commercial

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

A1405 : Arboriculture et viticulture

D1301 : Management de magasin de détail

G1804 : Sommellerie

Réglementation d'activités :

Loi n°55-308 du 19 mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

L'évaluation porte sur chaque unité d'enseignement prévue au programme de formation qui sont au nombre de 13 obligatoires:

- UE1 : La Vigne et son milieu (épreuves théorique et pratique)
- UE2 : Bases de la viticulture et production des raisins (épreuves théorique et pratique)
- UE3 : Micro-organismes et fermentations (épreuves théorique et pratique)
- UE4 : Technologie des vinifications (épreuve théorique)
- UE5 : Composition et évolution du vin (épreuves théorique et pratique)
- UE6 : Techniques d'analyses des moûts et des vins ; analyse sensorielle (épreuves théorique et pratique)
- UE7 : Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)
- UE8 : Pratiques œnologiques (épreuves théorique et pratique)
- UE9 : La filière et sa réglementation (épreuve théorique)
- UE10 : Assurance qualité (épreuve théorique)
- UE11 : Langue étrangère (épreuve théorique)
- UE12 : Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin (épreuves théorique et pratique)
- UE13 : Stage pratique de viticulture et de vinification (réalisation d'un mémoire et soutenance devant un jury de délivrance du diplôme)

et de 3 optionnelles, choisies dans la liste suivante :

- UE14 : Terroirs et conduite du vignoble (épreuve théorique)
- UE15 : Le monde du vin (épreuve théorique)
- UE16 : Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole (épreuve théorique)
- UE17 : Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants (épreuve théorique)
- UE18 : Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques (épreuve théorique)
- UE19 : Dégustation professionnelle (épreuve théorique)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Professeurs et responsables pédagogiques de la formation
En contrat d'apprentissage	X	Professeurs et responsables pédagogiques de la formation
Après un parcours de formation continue	X	Professeurs et responsables pédagogiques de la formation
En contrat de professionnalisation	X	Professeurs et responsables pédagogiques de la formation
Par candidature individuelle	X	Professeurs et responsables pédagogiques de la formation

Par expérience dispositif VAE prévu en 2004	X	Jury VAE de l'établissement comprenant un représentant de la composante (UFR Œnologie), le responsable pédagogique du diplôme, un représentant du jury du diplôme, un représentant du secteur professionnel, un rapporteur
---	---	--

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : Capacité Professionnelle Agricole Incluse dans le diplôme	Dans le cadre de contrats Socrates-Erasmus, possibilité d'obtenir tout ou partie du diplôme

Base légale

Référence du décret général :

85-906 du 23 août 1985

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

2 mai 2002

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2002-590 du 24 avril 2002 pris pour application du premier alinéa de l'article L. 613-3 et de l'article L. 613.4 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience par les établissements de l'enseignement supérieur (JO du 26 avril 2002).

Références autres :

Loi 55-308 du 19 Mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue

Arrêté du 5 juin 2007

Arrêté du 20 juin 2008

Arrêté du 1er décembre 2009

Pour plus d'informations

Statistiques :

200 étudiants par promotion (nombre total d'étudiants inscrits dans les six centres)
devenir professionnel auprès de l'Union des œnologues de France

Autres sources d'information :

Site Internet de la Faculté d'œnologie de l'université V. Segalen Bordeaux 2 (www.œnologie.u-bordeaux2.fr)

Site internet de l'IUVV Jules Guyot de l'Université de Bourgogne (www.iuvv.u-bourgogne.fr)

Site internet du centre d'œnologie de l'Université de Reims Champagne Ardenne(www.univ-reims.fr/Oenologie)

Site internet du centre d'œnologie Faculté de Pharmacie de l'Université Montpellier 1(www.univ-montp1.fr)

Site internet de INP-UPS Toulouse (www.inp-toulouse.fr)

Site internet de l'IHEV et de Montpellier SupAgro (www.supagro.fr)

Lieu(x) de certification :

Université de Bourgogne - Dijon : Bourgogne Franche-Comté - Côte-d'Or (21) [Institut Jules Guyot, 1 rue Claude Ladrey, 21078 DIJON]

UNIVERSITE DE MONTPELLIER I : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Hérault (34) [Faculté de Pharmacie, Centre de formation et de recherche en œnologie, 15 avenue Charles Flahault, 34093 MONTPELLIER Cedex 5]

Université Victor Segalen Bordeaux 2 : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [ISVV - 210, chemin de Leysotte,33882 VILLENAVE d'ORNON]

Université de Reims Champagne-Ardenne : Alsace Lorraine Champagne-Ardennes - Marne (51) [Centre de formation en œnologie, 9 bld de la Paix, 51097 REIMS Cedex]

Université Paul Sabatier - Toulouse 3 : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Haute-Garonne (31) [Institut national polytechnique de Toulouse (ENSAT), Centre de viticulture œnologie du Midi Pyrénées, avenue de l'Agrobiologie, 31326 CASTANET TOLOSAN]

Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro) : Midi-Pyrénées Languedoc-Roussillon - Hérault (34) [2, place Viala 34060 Montpellier]

cf. "lieux de préparation à la certification"

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

cf. "lieux de préparation à la certification"

Historique de la certification :