

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE

Année 1

REFERENCE : 401FCI16

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2016-2017

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Michèle GUILLOUX-BENATIER michele.guilloux-benatier@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p>Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p> <p>Assistante de formation Valérie CROISET / Tél : 03.80.39.91.41 valerie.croiset@u-bourgogne.fr</p>
<p>UC1 La vigne et son milieu</p> <ul style="list-style-type: none"> - décrire un profil de sol et analyser les propriétés agronomiques de ce sol - améliorer les caractéristiques d'un sol - comprendre la climatologie locale et régionale - connaître l'anatomie et la physiologie de la plante vigne 	102 h
<p>UC1 Bases de la viticulture et production des raisins</p> <ul style="list-style-type: none"> - concevoir un vignoble - choisir les pratiques culturales - surveiller l'état sanitaire de la vigne, choisir les traitements et établir le calendrier des applications - décider de la date de récolte et des traitements pré-fermentaires à appliquer 	108 h
<p>UC2 Micro-organismes et fermentations</p> <ul style="list-style-type: none"> - sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de levure - maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle des paramètres physico-chimiques - sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique 	72 h
<p>UC2 Technologie des vinifications</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir et contrôler les équipements nécessaires à la vinification - déclencher et contrôler la fermentation alcoolique - déclencher et contrôler la fermentation malolactique - maîtriser les opérations de pressurage 	102 h
<p>UC3 Pratiques œnologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir les traitements nécessaires à l'amélioration qualitative du vin brut - décider et contrôler la préparation finale du vin pour son conditionnement 	96 h
<p>UC3 Composition et évolution du vin</p> <ul style="list-style-type: none"> - établir la relation entre les mécanismes chimiques et physicochimiques et l'évolution de la qualité d'un vin - décider et contrôler les différentes manipulations du vin 	72 h
<p>UC 4 Techniques d'analyses des moûts et des vins ; analyse sensorielle</p> <ul style="list-style-type: none"> - surveiller les conditions d'obtention de raisins de qualité dans un vignoble donné - contrôler la transformation du raisin en vin - surveiller l'évolution d'un vin au cours de l'élevage et des traitements de clarification et de stabilisation - interpréter des résultats d'analyses et établir un jugement sur le vin fini 	84 h
<p>Volume horaire total (+ 3 semaines minimum de pré-stage œnologique en septembre-octobre et 3 semaines minimum de post-stage viticole en juin-juillet)</p>	636 h

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf)