

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		
UNITES OBLIGATOIRES																
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 TEISSEBRE	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							Non	
	6VNON33EX2	Epreuves théoriques			2					Ecrit ou oral	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
	6VNON33EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UE 14	6VNON34U	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	PL TEISSEBRE	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 TEISSEBRE	4	1	18	14									
		Epreuves théoriques			0,85					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	Non	
		Epreuves pratiques			0,15					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
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	
UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)				10	2											
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	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UE 20	6VNON40U	Conception, implantation rationnelle d'installation viticole	Remi GHIDOSSI	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	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UE 21	6VNON41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEBRE	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	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UE 22	6VNON42U	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	PL TEISSEBRE	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	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UE 23	6VNON43U	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	PL TEISSEBRE	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	Ecrit ou oral	1h ou 15min		
UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)				3	1											
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	
Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologie																
	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.