

Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Coeff	CM	TD	TP	Equiv. TD	Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	
									% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
Module 1	6VADN01B	Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté		10					10%							Note BCC1>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN01EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
Epreuve		Dégustation		5												
	6VADN01EX2	<i>Epreuve pratique</i>		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN01EX3	<i>Contrôle continu</i>		1												
Module 2	6VADN04B	Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin		10					10%							Note BCC2>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN04EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
Epreuve		Dégustation		5												
	6VADN04EX2	<i>Epreuve pratique</i>		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN04EX3	<i>Contrôle continu</i>		1												
Module 3	6VADN05B	Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration		10					10%							Note BCC3>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN05EX1	Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min		
Epreuve		Dégustation		5												
	6VADN05EX2	<i>Epreuve pratique</i>		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min		
	6VADN05EX3	<i>Contrôle continu</i>		1												
Module 4	6VADN06B	Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin		5					20%							Note BCC4>ou= à 10/20
Epreuve	6VADN06EX1	Contrôle continu		1												
Epreuve	6VADN06EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h30	/20	Dégustation	1 h		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.  
 Règles d'obtention du diplôme : Obtenir une note >= 10/20 à chacun des Modules ainsi qu'une note >=10/20 à l'épreuve de dégustation.  
 Les modules ne se compensent pas entre eux  
 La validation d'un module est définitive.  
 La validation du DUAD nécessitera de passer et valider l'examen correspondant à chacun des quatre modules obligatoires dans l'ordre chronologique.