

DÉLIBÉRATION RELATIVE AUX MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPETENCES DE L'INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV) POUR L'ANNÉE 2025-2026

Vu le code de l'éducation en son article L613-1 ;

Vu les statuts de l'université de Bordeaux ;

Considérant qu'il appartient à l'établissement de déterminer les modalités de contrôle et de connaissances ;

Article 1

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV), après avis de son conseil et par délibération de commission de la formation et de la vie universitaire, précise les modifications des modalités de contrôle des connaissances et des compétences (MCCC) pour l'année 2025-2026.

Article 2

Les MCCC des licences professionnelles et masters délivrés par l'ISVV, sont annexées à la présente délibération.

Ces adaptations seront portées à la connaissance des étudiants concernés au plus tard dans le mois de la rentrée universitaire de chaque formation par tout moyen possible.

Article 3

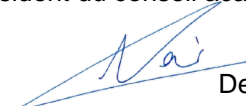
La présente délibération sera transmise au recteur de la région académique Nouvelle-Aquitaine, recteur de l'académie de Bordeaux, chancelier des universités. Elle sera publiée conformément aux dispositions du règlement portant modalités de publication des actes à caractère réglementaire de l'université de Bordeaux.

Article 4

Le directeur général des services de l'université de Bordeaux est chargé de l'exécution de la présente délibération.

Adoptée à la majorité des votes exprimés :
22 votes pour
0 vote contre
1 abstention

Le président du conseil académique,



Dean Lewis

											Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d’enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD/TP	TD/Proj. Tutorés	Equiv. ED	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
		Unités obligatoires																
UE 1	6VNON21U	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82			Semestre 1					Non
	6VNON21EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON21TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques ou projets			/20			
UE 2	6VNON22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109			Semestre 2					Non
	6VNON22EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON22TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre	Semestre 2		/20			
UE 3	6VNON23U	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	A.RABOT	Semestre 2	3	1	27	8		49			Semestre 2					Non
		Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
UE 4	6VNON24U	Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON24EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre2	1h	/20			
	6VNON24TP1	Epreuves pratiques				1						Epreuves pratiques ou projets	Semestre 2		/20	Ecrit	1h	
UE 5	6VNON25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEBRE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97			Semestre 2					Non
	6VNON25EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON25TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques ou projets	Semestre 2	30min	/20			
UE 6	6VNON26U	Pratiques et traitements œnologiques	C. NIOI	Semestre 2	6	3	30	26	10	81			Semestre 2					Non
	6VNON26EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON26TP1	Epreuves pratiques				1					25%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	15min	/20			
UE 7	6VNON27U	Composition et évolution du vin	G.DE REVEL	Semestres 1 et 2	8	3	30	46		82			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON27EX1	Epreuves théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON27EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
	6VNON27TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 1 et 2		/20			
UE 8	6VNON28U	Techniques d’analyses des moûts et des vins	M. JOURDES	Semestres 1 et 2	6	3	30	22	10	77			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON28EX1	Epreuve théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20			
	6VNON28EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON28TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques ou projets	Semestres 1 et 2		/20			
UE 12	6VNON32U	Langue étrangère	L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30			Semestres 1 et 2					Non
	6VNON32EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0% 100%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON32EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0% 100%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	30	24		69			Semestres 1, 2 et 4					Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON29TP1 6VNON29TP2 6VNON29TP3	Epreuves pratiques				2					25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation	Semestres 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	Semestres 2 et 4	3	1	8	20		32								Non
		Epreuves théoriques				1					100%	Ecrit ou oral			/20			
UE 18	6VNON38U	Stage pratique et d'expérimentation /recherche	Stephanie MARCHAND	Semestres 2 et 3	18	16		560			0	Rapport + soutenance	Semestre 4	40 min	/20	Rapport + soutenance	40 min	Non

* incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques »

FAF = 595 + 50 h Projet

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 première 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.

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 6VNON29TP3	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 TEISSEDE	4	2	36	7		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)	PL TEISSEDE	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			
UE 14	6VNON34U	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	PL TEISSEDE	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 TEISSEDE	4	1	18	14								
	6VNON35EX1	Epreuves théoriques			0,85					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	Non
	6VNON35EX2	Epreuves pratiques			0,15					Projet		/20			
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			
UE 20	6VNON40U	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	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			
UE 21	6VNON41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEDE	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			
UE 22	6VNON42U	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	PL TEISSEDE	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			
UE 23	6VNON43U	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	PL TEISSEDE	5	2	21	16	10	0%						Non
	6VNON43EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON43EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20			
		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	14,5	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.

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	
		Dégustation		5											
Epreuve	6VADN01EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
	6VADN01EX3	Contrôle continu		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	
		Dégustation		5											
Epreuve	6VADN04EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
	6VADN04EX3	Contrôle continu		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	
		Dégustation		5											
Epreuve	6VADN05EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
	6VADN05EX3	Contrôle continu		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									Dégustation	1 h	
Epreuve	6VADN06EX2	Epreuve pratique		4						Dégustation	1h30	/20			

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.

Module	Codes Éléments / 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	6VFON01M	Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique	Sophie TEMPERE									/20	Cas pratique Oral	30 min	
Epreuve 1	6VFON01M	Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel RNCP29982BC04							0%	Etude de cas : oral ou Ecrit	45 min ou 1h				
Epreuve 2	6VFON02M	De la vigne à la dégustation : connaissances de la filière viti- vinicole (épreuves écrites)							100%			/20			

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel selon décision pédagogique.
Règles d'obtention du diplôme : Valider l'épreuve 1 et obtenir une note >= 10/20 à l'épreuve 2
La validité de chaque épreuve est de 2 ans (3 années universitaires de validité, sous réserve d'une modification du programme).
La validation du DUIO nécessitera de passer et valider les deux épreuves du Module 1.

Modalités de contrôle des connaissances :
Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)
2025/2026

Code Etape : 6VUTE0 version 600

Code Diplôme : 6UTAEP1 version 200

Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD	TP	Equiv. TD	Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	Stage Mémoire Projet
										% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		Préciser avec ou sans soutenance
Module 1	6VTEN01M	Connaitre la vigne pour mieux la préserver		-	1				40	0%	Ecrit	1h	/20	Oral	20 min		
Module 2	6VTEN02M	Comprendre la taille pour mieux l'exécuter		-	1				40	0%			/20	Oral	20 min		
		Ecrit									écrit (50%)	30 min					
		Etude de cas									oral (50%)	30 min					
Module 3	6VTEN03M	Tailler pour conserver la qualité du vignoble		-	2				40	100%			/20	Oral	20 min		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Nombre de sessions : 2 sessions

Règles d'obtention du diplôme : Obtenir une note >= 10/20 correspondant à la moyenne des trois modules. Les modules se compensent entre eux.

											Session unique ou première				Seconde session		Stage Mémoire Projet		
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période d'épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance	
B C C O S E C T S	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																		
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																		
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	3	3		24		100%				/20	oral ou écrit	20min	
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																		
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	14 11	30,5 31		70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																		
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																		
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	15	17	21	1		0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note-maitre-stage	semestre 2		/20	réécriture + oral	20min	
	BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes																		
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																		
UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	42-36	7 5	9- 6	70% 0%	Ecrit	semestre 1	1h 2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h		
UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	39 37	8 5		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h		
B C C 2 C 4 P E R C O T F S .	BCC 4 : Production des vins																		
	RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																		
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2	4	4	34 28	12 10		0%				/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN05EX1	écrit terminal					3					Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN05EX2	épreuve pratique					1					Rapport	semestre 2		/20			
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2	2	2	26 20			0% 100%	Ecrit	semestres 1 et 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	BCC 7 : Maîtrise de techniques d'analyse du vin et des normes																		
	RNCP37711BC06 - Coordonner et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité au sein de la filière viti-vinicole																		
	UE 12	6VAQN12U	Qualité et normes	S.MARCHAND	AQE	semestre 2	2	2		26		0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	RNCP37711BC07 - Développer et mettre en œuvre les outils d'analyse et de contrôle des produits de la filière viti-vinicoleRNCP37711BC07																		
	UE 13	6VAQN13U	Analyse chimique	S.MARCHAND	AQE	semestres 1 et 2	6	6		45	27	50%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	AQE	semestre 2	4	4	22-35	29-13	0% 25%						oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN14EX1	écrit terminal					3					Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		6VAQN14EX2	épreuve pratique					1					note CC TP	semestre 2		/20			
BCC 8 : Approches Expérimentales																			
RNCP37711BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse																			
UE 15	6VAQN15U	Outils pour l'expérimentation	A.RABOT	AQE	semestre 2	3	3		28	4	0%-100%	projet			/20	oral ou écrit	20 min ou 1h		
	6VAQN16U	Procédés	C.NIOI	AQE	semestres 1 et 2	3	3		24	12,5	0%					oral ou écrit	20 min ou 1h		
	6VAQN16EX1	écrit terminal					2,7					Ecrit	semestre 2	1h- 2h	/20				
	6VAQN16EX2	épreuve pratique					0,3					Rapport	semestre 2		/20				
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				semestres 1 et 2	6	6				0%	Oral	semestre 2	15 min	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en cours de fin-de stage.
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.
La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement.
La compensation entre UEs en s'opère dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

											Session unique ou première					Seconde session		Stage Mémoire Projet
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période d'épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
B C C 3 O S E C T E S	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																	
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																	
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	3	3		24		100%			/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																	
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	14 11	30,5 31		70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																	
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																	
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	15	17	21	1		0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maître-stage	semestre 2		/20	réécriture + oral	20 min
	BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes																	
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																	
B C C 4 P E R C O T F S	UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	42 36	7 5	9- 6	30% 0%	Ecrit	semestre 1	1h 2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	39 37	8 5		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	BCC 4 : Production des vins																	
	RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																	
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2	4	4	34 28	12 10		0%			/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN05EX1	écrit terminal					3					Ecrit	semestre 2	2h	/20		
		6VAQN05EX2	épreuve pratique					1					Rapport	semestre 2		/20		
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2	2	2	26 20			0% 100%	Ecrit	semestres 1 et 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	BCC 5 : Fondamentaux pour l'œnologie																	
	UE 7	6FVFN07U	Chimie	S.MARCHAND	FVO	semestre 2	4	4		44 40		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	FVO	semestre 2	4	4	18	44 17		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	C. NIOI	FVO	semestres 1 et 2	4	4	24	4		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
	BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour la viticulture																	
	UE 10	6FVFN10U	Fondements scientifiques du développement et de la génétique de la vigne	S.GUILLAUMIE	FVO	semestre 2	3	3	24 24,5	3	1,5	0% 30% CC + 70% CT	Ecrit	semestre 2	2h	/20	report de note CC session 1 (coef : 0,3) + oral ou écrit (coef : 0,7)	20 min ou 2h
	UE 11	6FVFN11U	Fondements scientifiques en biochimie et pédologie pour le fonctionnement de la vigne	L.GENY	FVO	semestre 2	3	3	24	3 1	2	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2	6	6				0%	Oral	semestre 2	15 min	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en cours de fin de stage.
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.
La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement.
La compensation entre UE s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UE
Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

										Session unique ou première					Seconde session		
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
B C C 2 7 S E C T E S	BCC 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrites et orales																
	UE 1	6VOTN21U	Maîtriser les enjeux communicationnels	Stéphanie Marchand	Semestres 1 et 2	3	1	5	(57) 45,5	100%		Semestre 1 et 2		/20			
	BCC 2 RNCP29982BC01 : Usages numériques																
	UE 2	6VOTN22U	Maîtriser les outils numériques	Stéphanie Marchand	Semestre 1	3	1		(24) 19	(70%) 50%	Ecrit	Semestre 1	1h	/20	Ecrit (informatique)	1h	
	BCC 3 RNCP29982BC04 : Positionnement vis à vis d'un champ professionnel																
	UE 3	6VOTN23U	Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme	Thierry Devaud et Nashidil Roulai	Semestre 1	3	1	(64) 47	(18) 19	6	(70%) 0%	Ecrit	Semestre 1	(1h) 2h	/20	Oral	20 min
	UE 4	6VOTN24U	Connaître la filière viticole	Gilles De Revel	Semestre 1	3	1	(29) 23	(11) 8		0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/20	Oral	20 min
	BCC 7 RNCP29982BC05 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																
UE 12	VOTN32U	Mise en situation professionnelle	Nashidil Roulai	Semestres 1 et 2	15	5	(2) 12	(85%) 2	840 (stages)	0%	1 Dossier stage final + (1 oral 30mn soutenance stage final ou 1 note maître stage)	Semestre 2	30 min	/20	Oral	20 min	
B C C 2 7 P A R C T O U R S	BCC 4 RNCP29982BC02 : Exploitation de données à des fins d'analyse																
	UE 5	6VOTN25U	Enjeux interculturels liés au vin	Nashidil Roulai	Semestres 1 et 2	3	1		(40) 37	(50%) 30%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 6	VOTN26U	Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles	Nashidil Roulai	Semestre 2	3	1		(25) 22	100%				/20			
	BCC 5 RNCP29982BC07 : Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation																
	UE 7	VOTN27U	Marketing	Nashidil Roulai	Semestres 1 et 2	3	1	(15) 18	(24) 22		(50%) 30%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 8	VOTN28U	Gestion, pilotage de projet	Nashidil Roulai	Semestres 1 et 2	3	1		30		0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 9	VOTN29U	Conception et commercialisation de prestations touristiques	Katia Lengrand	Semestres 1 et 2	3	1		44	15	50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
	UE 10	VOTN30U	Mise en tourisme et valorisations	Nashidil Roulai	Semestres 1 et 2	3	1		67		100%			/20			
	BCC 6 RNCP29982BC06 : Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.																
	UE 11 non alternants	VOTN31U	Gestion de projet ecriture technique	Nashidil Roulai	Semestre 1 et 2	9	3		24	100 (projet tuteuré)	(20%) 40%	Dossier + oral	Semestre 2	45 min	/20	Oral	20 minutes
UE 11 alternants	VOTN31U	Gestion de projet ecriture technique	Nashidil Roulai	Semestre 1 et 2	9	3		14	100 (projet tuteuré)	40%	Evaluation maître alternance	Semestre 2		/20	Oral	20 minutes	
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			selon les modalités des UE choisies		6	2		60	selon les modalités des UE choisies					selon les modalités des UE choisies		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en fin de stage.
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.
La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois :
- la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tuteuré et le stage
- et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage.
Lorsque l'étudiant n'a pas satisfait aux contrôles des connaissances, il peut conserver à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.
Toute unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.
Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

								Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.	
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
B C C 3 S O C I E T É S	BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
	UE 3	6VVVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 4	6VVVN04U	Filière viti-vinicole: du territoire au produit	Amélie Rabot	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	6	6	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6			Semestre 1					Non
		6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
		6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
	UE 8	6VVVN08U	Du raisin au vin	Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6		Ecrit	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 2	6	6		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
		6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)															
	UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1 et 2	3	3	100%		Semestre 1		/20	soutenance (écrit oral)	15 min	Non
B 1 C C P R O F	BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)															
	UE 22	6VCM22U	Serious Game	Optigest	CMV	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	oral	20-min	non
	UE 23	6VCM23U	Marketing fondamental	Isabelle Chety	CMV	Semestre 1	3	3		Ecrit(rapport)— Oral	Semestre 1	20 min	/20	Ecrit ou oral	1h ou 30 minutes	non
	UE 24	6VCM24U	Négociation commerciale	Olivier Gailly	CMV	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 30 min	non
	UE 25	6VCM25U	Stratégie d'entreprise viticole : principes	François Cocula	CMV	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 26	6VCM26U	Etudes de marché (arrêt de la mutualisation avec le M1 MSC)	Jean Philippe Galan	CMV	Semestre 2	6	6	100%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1 et 2	6	6	0%	Oral	Semestre 2	10 min	/20	oral	10 min	

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	

B
C
C
4
S
O
C
I
E
T
E
S

BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)																
UE 3	6VVVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
UE 4	6VVVN04U	Filière viti-vinicole: du territoire au produit	Amélie Rabot	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	6	6	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6			Semestre 1					Non	
	6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min		
	6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min		
UE 8	6VVVN08U	Du raisin au vin	Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6		Ecrit	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 2	6	6		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
	6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20				
	6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
UE 10	6VVVN10U	Microbiologie du vin	Marina Bely/Patrick Lucas	OP, VE	Semestre 2	3	3		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non	
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)																
UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1 et 2	3	3	100%		Semestre 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non	
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
UE 19	6VVVN19U	Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 2	9	9		Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	Soutenance	20 min	non	

6 P R O C E S	BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP360999BC05)															
	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensorielle du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 2	3	3			Semestre 2					
		6VVVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
		6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 12	6VVVN12U	Fonctionnement de la vigne	Amélie Rabot	OP, VE	Semestre 2	3	3		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non

BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1 et 2	6	6	0%	Oral	Semestre 2	10 min	/20	oral	10 min	
---------------	---------------	--	--	------------------	-----------------	---	---	----	------	------------	--------	-----	------	--------	--

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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.

Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

								Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.	
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coef	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
BCC 4 S O C C L E S	BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
	UE 3	6VVVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Printemps 1	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 4	6VVVN04U	Filière viti-vinicole: du territoire au produit	Amélie Rabot	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	6	6	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6			Semestre 1					Non
		6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
		6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
	UE 8	6VVVN08U	Du raisin au vin	Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1	6	6		Ecrit	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 2	6	6		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
		6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 10	6VVVN10U	Microbiologie du vin	Marina Bely/Patrick Lucas	OP, VE	Semestre 2	3	3		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)															
	UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Semestre 1 et 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 19	6VVVN19U	Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 2	9	9		Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	Soutenance	20 min	non
P BCC 6 S O C C L E S	BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP360999BC05)															
	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensorielle du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 2	3	3			Semestre 2					
		6VVVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
		6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 12	6VVVN12U	Fonctionnement de la vigne	Amélie Rabot	OP, VE	Semestre 2	3	3		Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1 et 2	6	6	0%	Oral	Semestre 2	10 min	/20	oral	10 min		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

									Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
UE	Codes Éléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
B C C 2 S O C I É T É	BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
	UE 3	6VVVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 4	6VVVN04U	Filière viti-vinicole: du territoire au produit	Amélie Rabot	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1	6	6	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE-5	6VVW05U	Wines & Spirits : International Markets & Clusters	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 1	3	3	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03)															
	UE-1	6VVW01U	Bibliographic Research, Synthesis, and Presentation	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	VWM	Semestre 1 et 2	3	3	100%		Semestre 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
UE 46	6VVW46U	Practical Internship - Part1	Gregory Gambetta	VWM	Printemps 1	8	8	0%	Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	oral	20 min	non	
B C C P R O F 2 8	BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)															
	UE 38	6VVW38U	Fundamentals of Viticulture and Enology	Gregory Gambetta	VWM	Semestre 1	6	6	0%	Ecrit (rapport)	Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 39	6VVW39U	Wine Policies and Fundamentals of Microeconomics	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 1	6	6	100%		Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 40	6VVW40U	Seasonal vineyard practices and management at different scales	Gregory Gambetta	VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 41	6VVW41U	Enology and Winery Technology	Guilherme Martins	VWM	Semestre 2	2	2	0%	Ecrit (rapport)	Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 44	6VVW44U	Technical Audit	Laura Farris, Greg Gambetta	VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 42	6VVW42U	Marketing supply chain, distribution	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 43	6VVW43U	Cost and profitability	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 2	3	3	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 45	6VVW45U	Financial management	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 2	2	2	100%		Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			VWM	Semestre 1 et 2	6	6	0%	Oral	Semestre 2	10 min	/20	oral	10 min		

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

Modalités de contrôle des connaissances :
Master Science de la vigne et du vin
parcours Vineyard and Winery management (VWM)
RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2025/2026

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 20/06/2025

code étape : 6VMVW5 version 300

code diplôme : 6MSVVN2 version 204

										Session unique ou première					Seconde session		Seuil compen
UE	BSA Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
B C C 4 3 S E C T S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
	UE48	TU16	6VWV48U	World Viticulture	Greg Gambetta	VWM	Semestre 3	3	3	1		Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	UE49	TU17	6VWV49U	Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Semestre 3	3	3	100%		Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	BCC4 / Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
	UE 6	TU20	6VVVN06U	Leadership and Project management	François Cocula	VWM	Semestre 3	3	3	100%		Semestre 3		/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE47	TU15	6VWV47U	First Year Internship-Part 2	Greg Gambetta	VWM	Semestre 3	4	4	0%		Semestre 3					
				Rapport				2		écrit	Semestre 3		/20	Ecrit	/20	Non	
				Soutenance				2		soutenance	Semestre 3	30 min	/20	Soutenance	30 min	non	
	UE53	T22	6VWV53U	Second Year Internship	Greg Gambetta, Alfredo Coelho	VWM	Semestre 4	30	30	0%		Semestre 4					
				Rapport				15		écrit			/20	Ecrit	/20	Non	
				Soutenance				15		soutenance		30 min	/20	Soutenance	30 min	non	
B 1 C 1 P E C T S O F	BCC 10- Vineyard & Winery Management																
	UE50	TU18	6VWV50U	International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 3	3	3	100%		Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	UE51	TU19	6VWV51U	Business Plan for Wine Estate	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 3	2	2		Rapport	Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	UE52	TU21	6VWV52U	Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 3	6	6			Semestre 3					
				Rapport				3		écrit	Semestre 3		/20	Ecrit	/20	Non	
				Soutenance				3		soutenance	Semestre 3	30 min	/20	Soutenance	30 min	non	
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				VWM	Semestre 3	6	6	0%	Oral	Semestre 4	10 min	/20	oral	10 min	Non	

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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.

Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

Modalités de contrôle des connaissances :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Commerce et Marketing des Vins (CMV)

RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2025/2026

Adopté par le conseil de l'IAE du 31/03/2025
Adopté par le conseil de collège DSPEG du 19/05/2025

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 20/06/2025

code étape : 6VMCMT version 400
code diplôme : 6MSVVN2 version 203

										Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	
UE	Codes Eléments / Epreuves	Code IAE	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coef	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
o b i l i g a t i o n n e s	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
	UE 6	6VVVN16U	SGVS9BDM	Leadership et Management des équipes commerciales	François Cocula	OP, VE, CMV	Semestre 3	3	1,5	100%		Semestre 3					
	UE35	6VCMN35U	SGVS0T1M	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Semestre 4	6	3	0%		Semestre 4					
				rapport					2		écrit	Semestre 4					
				soutenance					1		oral	Semestre 4					
	UE37	6VCMN47U	SGVS0B1M	Mémoire de stage (6mois minimum), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II	François Cocula	CMV	Semestre 4	48	15	7,5	0%		Semestre 4				
				rapport							écrit	Semestre 4					
				soutenance							oral	Semestre 4					
	UE34	6VCMN34U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	0%	Rapport de stage	Semestre 3					
	UE36	6VCMN36U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	Semestre 4	3	1,5	0%	Rapport de stage	Semestre 4					
B C C P R O f 3 O C T S	BCC 9 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BC07)																
	UE 27	6VCMN27U	SGVS9B9M	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Semestre 3	6	3	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 28	6VCMN28U	SGVS9BAM	Marketing des vins	François Cocula	CMV	Semestre 3	6	3	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 29	6VCMN29U	SGVS9BBM	Management de la chaîne logistique viticole	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 30	6VCMN30U	SGVS9BCM	Management des implantation à l'international	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	100%		Semestre 3					
	UE31	6VCMN31U	SGVS9BEM	Marketing digital et e-commerce du vin	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	100%		Semestre 3					
	UE32	6VCMN32U	SGVS0B0M	CRM et marketing direct	François Cocula	CMV	Semestre 4	6	3	100%		Semestre 4					
	UE33	6VCMN43U	SGVS9BFM	Management commercial et distribution du vin	François Cocula	CMV	Semestre 3	6	3	100%		Semestre 3					
	UE34	6VCMN44U	SGVS9T0M	International Wine Market II	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	100%		Semestre 3					
	UE 35	6VCMN45U	SGVS0B2M	Méthodes et recherche	François Cocula	CMV	Semestre 4	3	1,5		Rapport	Semestre 4			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				CMV,OP,VE	Semestre 3	6	6	0%	Oral-Rapport de synthèse	Printemps 2	10-min	/20	oral	10 min	Non	

48

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel. Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)
REGLES D'OBTENTION DU MASTER ISVV : Le master mention "Sciences de la Vigne et du Vin" est validé 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. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences. Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.
REGLES D'OBTENTION DU MASTER IAE : (cf. : règlement des études et M3C IAE) Validation des unités d'enseignement : chaque unité d'enseignement est définitivement acquise lorsque la note est égale ou supérieure à 10/20. Validation des semestres : chaque semestre est validé lorsque toutes les unités d'enseignement obligatoires qui le composent sont acquises. Il est également validé lorsque la moyenne des unités d'enseignement obligatoires qui le composent, chacune affectée de son coefficient, est égale ou supérieure à 10/20, à la condition qu'aucune note ne soit inférieure à 8/20, à l'exception des unités d'enseignement suivantes : « Mémoire de stage, mémoire professionnel ou mémoire de recherche I », « Rapport de mission, d'étude ou de recherche I », « Mémoire de stage, mémoire professionnel ou mémoire de recherche II » et « Rapport de mission, d'étude ou de recherche II », pour lesquelles il doit obtenir une note supérieure ou égale à 10/20. Progression dans la formation : le semestre 1 et le semestre 2 doivent être validés avant de commencer les enseignements du semestre 3 et du semestre 4. Cette disposition ne fait pas obstacle à une éventuelle admission directe en 2ème année de Master, selon les procédures en vigueur. Validation du diplôme : -pour valider la 1ère année de Master mention « Marketing & Vente » parcours « Commerce et Marketing des Vins », il faut avoir validé chacun des semestres 1 et 2. -pour l'obtention du diplôme de Master mention « Marketing & Vente » parcours « Commerce et Marketing des Vins », il faut avoir validé chacun des semestres 1, 2, 3 et 4.

Modalités de contrôle des connaissances :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Œnologie Procédés (OP)

RNCP36099

2ème année - 60 ECTS

2025/2026

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 20/06/2025

code étape : 6VMOP5 version 300

code diplôme : 6MSVVN2 version 201

									Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff		% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
B C C 3 6 S E C T S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicoles	Rémy Ghidossi	OP, VE	Semestre 3	3	3	25%	Ecrit terminal	Semestre 3	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocola	OP, VE, CMV	Semestre 3	3	3	100%		Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 4	30	30	0%		Semestre 4					
		6VVVN20EX1	Rapport					15		Ecrit	Semestre 4		/20	Ecrit	/20	Non
										Soutenance	Semestre 4	30 min	/20	Soutenance	20 min	non
P B R 1 C O 8 T F S	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
	UE 17	6VOPN17U	Évolution, conservation et stabilisation du vin	Michaël Jourdes / Claudia Nioi	OP	Semestre 3	9	9	25%	Ecrit	Semestre 3	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 18	6VOPN18U	Recherche et innovation en œnologie	Michaël Jourdes	OP	Semestre 3	9	9	25%	Ecrit	Semestre 3	2h	/21	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE		BCC OUVERTURE		OP, VE	Semestre 3	6	6		0%	Oral	Semestre 4	10 min	/20	oral	10 min	

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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.

Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

Modalités de contrôle des connaissances :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Viticulture Environnement (VE)

RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2025/2026

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 20/06/2025
code étape : 6VMVE5 version 300

code diplôme : 6MSVNV2 version 202

									Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens
									% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
B C C 3 6 S E C T O R S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Semestre 3	3	3	25%	Ecrit	Semestre 3	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Semestre 3	3	3	100%		Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 4	30	30	0%		Semestre 4					
		6VVVN20U EX1	Rapport					15		Ecrit	Semestre 4		/20	Ecrit	/20	Non
	6VVVN20U EX2	Soutenance					15		Soutenance	Semestre 4	30 min	/20	Soutenance	30 min	non	

B C C 6 P R O D U C T I O N	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
	UE 14	6VEVN14U	Conception du vignoble	Laurence Geny	VE	Semestre 3	5	5	100%		Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 15	6VEVN15U	Conduite du vignoble	Amélie Rabot	VE	Semestre 3	8	8	100%		Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 16	6VEVN16U	Suivi du vignoble	Sabine Guillaumie	VE	Semestre 3	5	5	0%	Ecrit	Semestre 3	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non

BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				OP, VE	Semestre 3	6	6	0%	Oral	Semestre 4	10 min	/20	oral	10 min	Non
---------------	---------------	--	--	--	--------	------------	---	---	----	------	------------	--------	-----	------	--------	-----

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé 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.

Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.

											Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Seminaire / Visites	TD	TP	Equiv. TD	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
UE1	6VMW811U	Management of wine tourism firms : towards sustainable practices	N. Rouiai	3	1	40	14				50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20	Non
Epreuve	6VMW811EX1	Contrôle terminal WT3			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20			
Epreuve	6VMW811EX2	Contrôle continu WT3			0,5							Class group work (Travail de groupe)					
UE2	6VMW812U	Digitalization in Winetourism	N. Rouiai	6	1	54	10				50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20	Non
Epreuve	6VMW812EX1	Contrôle terminal WT4			0,5							2 Oral exams (Oral)	20 min	/20			
Epreuve	6VMW812EX2	Contrôle continu WT4			0,5							Class group work (travail de groupe)					
UE3	6VMW803U	Aged and sweet wine production	PL. Teissedre	6	1	20	10	6	2		50%				Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20	Non
Epreuve	6VMW803EX1	Contrôle terminal WM			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20			
Epreuve	6VMW803EX2	Contrôle continu WM			0,5							3 sensory analysis (dégustations)	2h	/20			
UE4	6VMW814U	Wine Typicalities, Food Matching and Service, Tasting	PL. Teissedre	6	1	11	10	14			50%		2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20	Non
Epreuve	6VMW814EX1	Contrôle terminal WA			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20			
Epreuve	6VMW814EX2	Contrôle continu WA			0,5							1 sensory analysis / Group Project (Dégustation, / projet de groupe)					
UE5	6VMW815U	Wine Heritage II : market and wineculture	N. Rouiai	3	1	33	10	2			50%		2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20	Non
Epreuve	6VMW815EX1	Contrôle terminal WM			0,5							Written exam (Ecrit)	2h	/20			
Epreuve	6VMW815EX2	Contrôle continu WA			0,5							Class assignments / Group Project (travail de groupe)					
UE6	6VMW806U	Français (Mise à niveau)				40											Non
UE7	6VMW809U	Wine Tourism Internship	PL. Teissedre / N. Rouiai	6		40						Internship Preparation (Préparation au stage)		/20	Oral 20 min	/20	Non

Chaque UE est acquise et capitalisable lorsque la moyenne des notes des matières qui la composent, affectées de leurs coefficients, est égale ou supérieure à 10/20.
Un semestre est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement.
Il n'y a pas de compensation possible entre les 2 semestres de la formation.
La moyenne de l'année est la moyenne des 2 semestres

											Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	Stage Mémoire Projet
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Seminaire	TD	TP	Equiv. TD	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		Préciser avec ou sans soutenance
UE1	6VMW001U	UE Stage Semestre 10 WINTOUR	PL Teissedre / N. Rouiai	30	1					40		Rapport + soutenance	20 min presentation 20 min questions	/20	Rapport +Soutenance	20 min presentation 20 min questions	Non	Soutenance