

2023 / 2024

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	Session unique ou première		Seconde session		
															Session unique ou première				
B C C 7 S E O C C T L E S		BCC 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrites et orales																	
	UE 1	6VOTN21U Maîtriser les enjeux communicationnels	S. Marchand	Semestre 1 et 2	3	1	5	57		100%							/20		
		BCC 2 RNCP29982BC01 : Usages numériques																	
	UE 2	6VOTN22U Maîtriser les outils numériques	Stéphanie Marchand	Semestre 1 et 2	3	1		21		70%	Ecrit sur ordinateur	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'oenologie et du tourisme : RN Tourisme	Stéphanie Marchand et Nashidil Rouiaï	Semestre 1	3	1	61	18	6	70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	Oral	20 min			
		Fondements de la viticulture, de l'oenologie et du tourisme : RN VO					37	39	6										
	UE 4	6VOTN24U Connaitre la filière viticole	Stéphanie Marchand	Semestre 1	3	1	29	11		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	6VOTN32U Mise en situation professionnelle	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	15	5	2	855		0%	1 Dossier stage final + 1 oral 30mn soutenance stage final + 1 note maître stage	Semestre 2	30 min	/20	Oral	20 min			
B C C 7 P A R C 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 Rouiaï	Semestre 2	3	1		40		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min			
	UE 6	6VOTN26U Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles	Nashidil Rouiaï	Semestre 2	3	1		25		100%						/20			
		BCC 5 RNCP29982BC07 : Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation																	
	UE 7	VOTN27U Marketing	Frédéric Marchand	Semestre 1 et 2	3	1	15	24		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min			
	UE 8	VOTN28U Gestion, pilotage de projet	Jean Baptiste Jousset	Semestre 1 et 2	3	1		30		0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min			
	UE 9	VOTN29U Conception et commercialisation de prestations touristiques	David Moustaud et Katia Lengrand	Semestre 1 et 2	3	1		60		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min			
	UE 10	VOTN30U Mise en tourisme et valorisations	Laurent Delarbre	Semestre 1 et 2	3	1		56		100%						/20			
		BCC 6 RNCP29982BC06 : Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.																	
	UE 11	6VOTN31U Gestion de projet écriture technique	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	9	3		124		20%	Dossier + oral	Semestre 2	45 min	/20	Oral	45 min			
BCC OUVERTURE		BCC OUVERTURE		selon les modalités des UE choisies	6	2		60			"				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 tutoré et le stage
- et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré 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 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

													Session unique ou première					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 épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec sans soutenir								
B C C C 0 S E C C L 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	AL DAMONGEOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2		3	3	24		100%														
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																									
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	AQE, FVO, LPOT	semestre 1		4	4	14	30,5	70%		Ecrit sur ordinateur	semestre1		1h	/20	oral	20min						
	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		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																									
B C C 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	R.GHIDOSI	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2		4	4	34	12	0%		Ecrit	semestre 2		2h	/20	oral	20 min						
	6VAQN05EX1																									
	6VAQN05EX2																									
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	AQE, FVO	semestres 1 et 2		2	2	26	0%		Ecrit	semestre 2		1h	/20	oral	20 min							
	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	20 min						
	UE 13	6VAQN13U	Analyse chimique	S.MARCHAND	AQE	semestres 1 et 2		6	6	45		50%		Ecrit	semestre 2		2h	/20	oral	20 min						
	UE 14	6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	AQE	semestre 2		4	4	22		29							oral	20 min						
	6VAQN14EX1																									
	6VAQN14EX2																									
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%		projet			/20	oral	20 min						
UE 16	6VAQN16U	Procédés	C.NIOI	AQE	semestres 1 et 2		3	3	24		12,5		0%													
6VAQN16EX1																										
6VAQN16EX2																										
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE																									
	semestres 1 et 2																									
	6	6											0%		Oral	semestre 2		15min	/20	oral	20 min					

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 est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement,
La compensation entre UEs en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
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.
Tout 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.

	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	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	Session unique ou première		Seconde session		Stage Mémoire Projet																							
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																																													
B C C C 0 S E C C T L E S	UE 1	6VAQN01U	Anglais	AL DAMONGEOT	semestres 1 et 2	3	3	24			100%							/20	oral	20min																									
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																																												
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	semestre 1	4	4	14	30,5		70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral	20min																												
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																																													
S O C C T L E S	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	semestres 1 et 2	15	17	21	1		0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maître stage	semestre 2		/20	oral	20min																												
	BCC 3 : Identification du processus 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 C 0 S O C C T L E S	UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD	semestre 1	4	4	42	7	9	70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	oral	20 min																												
	UE 4	6VAQN04U	Filière	G. de REVEL	semestre 1	4	4	39	8		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral	20 min																												
	BCC 4 : Production des vins																																												
B C C C 0 S O C C T L E S	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	R.GHIDOSSE	semestres 1 et 2	4	4	34	12		0%							/20	oral	20 min																									
	6VAQN05EX1 écrit terminal																																												
	6VAQN05EX2 rapport TP																																												
B C C C 0 S O C C T L E S	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	A.RABOT	semestres 1 et 2	2	2	26			0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min																												
	BCC 5 : Fondamentaux pour l'ŒNologie																																												
	UE 7	6FVFN07U	Chimie	S.MARCHAND	semestre 2	4	4	44			0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min																												
P E R C O T F S	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	semestre 2	4	4	44			0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min																												
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	R.GHIDOSSE	semestres 1 et 2	4	4	24	4		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min																												
	BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour La viticulture																																												
B C C C 0 S O C C T L E S	UE 10	6FVFN10U	Fondements scientifiques du développement et de la génétique de la vigne	S.GUILLAUMIE	semestre 2	3	3	24	3		0%	Ecrit	semestre 2 hors période d'examen	2h	/20	oral	20 min																												
	UE 11	6FVFN11U	Fondements scientifiques en biochimie et pédologie pour le fonctionnement de la vigne	L.GENY	semestre 2	3	3	24	3		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min																												
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2		6	6								15 min	/20	oral	20 min																									

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 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 en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UE
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 10 une unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.
Chaque bloc de compétences est validé dès lors qu'il étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

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		
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	Automne 1	3	3	100%		Automne 1	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
BCC 2 / Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
BCC 3 / Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)	UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1	/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	Automne 1	6	6	100%		Automne 1	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non	
	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 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	Michael Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6		Ecrit	Automne 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michael Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	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	Printemps 1	3	3		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 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	Printemps 1	9	9		Soutenance (écrit-oral)	Printemps 1	20 min	/20	Soutenance	20 min	non
BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)																
BCC7 : Participer à la recherche et à la production dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC07)	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
		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	Printemps 1	3	3		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps 1	6	6	0%	Oral	Printemps 1	15 min	/20	oral	20 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		
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	Automne 1	3	3	100%		Automne 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%		Printemps 1		/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	Automne 1	6	6	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 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	Automne 1	6	6		Ecrit	Automne 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC 3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)		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	Printemps 1	3	3		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 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	Printemps 1	9	9	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit+oral)	15 min	non

P B C C F T - S	BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP360999BC05)													
	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1			
		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	Printemps 1	3	3		Ecrit	Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral 1h ou 20 min Non

BCC OUVERTURE BCC OUVERTURE OP, VE, CMV, VWM Automne 1 et
évaluation 6 6 0% Oral Printemps 1 15 min /20 oral 20 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 (WWM).

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 UFE.

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		
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	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
BCC 2 / Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
BCC 3 C 6 S E O C C T L S E S	UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/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	Automne 1	6	6	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 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	Automne 1	6	6		Ecrit	Automne 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6		Ecrit	Printemps 1	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 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)																
	UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit/ oral)	15 min	Non
BCC 1 C 8 P E R C O T F S	BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)															
	UE 22	6VCM22U	Serious Game	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	oral	20 min	non
	UE 23	6VCM23U	Marketing fondamental	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3		Ecrit (rapport)	Automne 1		/20	Ecrit	1h	non
	UE 24	6VCM24U	Négociation commerciale	Brian HLADY	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 25	6VCM25U	Stratégie d'entreprise viticole : principes	François COCULA	CMV	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
	UE 26	6VCM26U	Etudes de marché	Jean Philippe Galan	CMV	Printemps 1	6	6	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps 1	6	6	0%	Oral	Printemps 1	15 min	/20	oral	20 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 Oenologie 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	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Session unique ou première				Seuil compens.	
													Session unique ou première					
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	Automne 1	3	3	100%		Automne 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%		Printemps 1		/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	Automne 1	6	6	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE-5 6VWW05U	Wines & Spirits : International Markets & Clusters	Alfredo Coelho	VWM	Automne 1	3	3	100%		Automne 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 6VWW01U	Bibliographic Research, Synthesis, and Presentation	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	VWM	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non		
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																		
		UE 46 6VWW46U	Practical Internship - Part1	Gregory Gambetta	VWM	Printemps 1	8	8	0%	Soutenance (écrit-oral)	Printemps 1	20 min	/20	oral	20 min	non		
BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)																		
		UE 38 6VWW38U	Fundamentals of Viticulture and Enology	Gregory Gambetta	VWM	Automne 1	6	6	0%	Ecrit (rapport)	Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 39 6VWW39U	Wine Policies and Fundamentals of Microeconomics	Alfredo Coelho	VWM	Automne 1	6	6	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 40 6VWW40U	Seasonal vineyard practices and management at different scales	Gregory Gambetta	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 41 6VWW41U	Enology and Winery Technology	Guilherme Martins	VWM	Printemps 1	2	2	0%	Ecrit (rapport)	Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 44 6VWW44U	Technical Audit	Laura Farris, Greg Gambetta	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 42 6VWW42U	Marketing supply chain, distribution	Alfredo Coelho	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 43 6VWW43U	Cost and profitability	Alfredo Coelho	VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
		UE 45 6VWW45U	Financial management	Alfredo Coelho	VWM	Printemps 1	2	2	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non		
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				VWM	Automne 1 et Printemps 1	6	6	0%	Oral	Printemps 1	15 min	/20	oral	20 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	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
C	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit terminal	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
C	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
S	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
O	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
C																
L	6VVVN20U EX1	<i>Rapport</i>						15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non
T																
S	6VVVN20U EX2	<i>Soutenance</i>						15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	20 min	non
P	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
R	UE 17	6VOPN17U	Évolution, conservation et stabilisation du vin	Michaël Jourdes / Claudia Nioi	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
O	UE 18	6VOPN18U	Recherche et innovation en œnologie	Michaël Jourdes	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/21	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
E																
C	BCC OUVERTURE				OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps2	15 min	/20	oral	20 min	
F																
S																

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 (WWM)

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		
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
B	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
C	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
C	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdès	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
C	6VVVN20U EX1		Rapport					15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non
L	6VVVN20U EX2		Soutenance					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)																
P	UE 14	6VEVN14U	Conception du vignoble	Laurence Geny	VE	Automne 2	5	5	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
R	UE 15	6VEVN15U	Conduite du vignoble	Amélie Rabot	VE	Automne 2	8	8	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
E	UE 16	6VEVN16U	Suivi du vignoble	Sabine Guillaumie	VE	Automne 2	5	5	0%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE		BCC OUVERTURE			OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 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 2023/2024 Commerce et Marketing des Vins (CMV)
2ème année - 60 ECTS

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 o b l i g s E a t C o C L T i r e s	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE35	6VCM35U	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6	0%		Printemps 2					Non
			rapport					4		ecrit	Printemps 2			rapport		
			soutenance					2		oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE37	6VCM37U	Mémoire de stage (6mois minimum), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II	François Cocula		Printemps 2	15	15	0%		Printemps 2					Non
			rapport					4		ecrit	Printemps 2			rapport		
			soutenance					2		oral	Printemps 2	30 min		oral	20 min	
	UE34	6VCM34U	Stage - UE optionnelle	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	0%	Rapport de stage	Automne 2					
	UE36	6VCM36U	Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	Printemps 2	3	3	0%	Rapport de stage	Printemps 2					

B C C P R O F 3 0 E C T S	BCC 9 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BC07)															
	UE 27	6VCM27U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Automne 2	6	6	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 28	6VCM28U	Marketing des vins	François Cocula	CMV	Automne 2	6	0	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 29	6VCM29U	Management de la chaîne logistique viticole	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 30	6VCM30U	Management des implantation à l'international	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE31	6VCM31U	Marketing digital et e-commerce du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE32	6VCM32U	CRM et marketing direct	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6	100%		Printemps 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE33	6VCM33U	Management commercial et distribution du vin	François Cocula	CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non

BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE	CMV,OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non
---------------	---------------	------------	-----------	---	---	----	------	-------------	--------	-----	------	--------	-----

Modalités de contrôle des connaissances :
Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 Vinyard Winerie Management (VWM)
2ème année - 60 ECTS

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

B C C 4 3 S O C C T L E S	BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)																
	UE48	TU16		World Viticulture	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	3	3	100%			Automne 2		/20	oral	20 min
	UE49	TU17		Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Automne 2	3	3	100%			Automne 2		/20	oral	20 min
	BCC4 / Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
	UE 6	TU20	6VVVN60U	Leadership and Project management	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%			Automne 2		/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min
	UE47	TU15		First Year Internship-Part 2	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	4	4	0%			Automne 2				
				<i>Rapport</i>					2		écrit		Automne 3		/20	Ecrit	/20
				<i>Soutenance</i>					2		soutenance		Automne 4	30 min	/20	Soutenance	30 min
	UE53	T22		Second Year Internship	Greg Gambetta, Alfredo Coelho	VWM	Printemps 2	30	30	0%			Printemps 2				
				<i>Rapport</i>					15		écrit				/20	Ecrit	/20
				<i>Soutenance</i>					15		soutenance			30 min	/20	Soutenance	30 min

B C 1 C P E R C T O S F	BCC 10- Vineyard & Winery Management																
	UE50	TU18		International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	3	3	100%			Automne 2		/20	oral	20 min
	UE51	TU19		Business Plan for Wine Estate	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	2	2		Rapport		Automne 2		/20	oral	20 min
	UE52	TU21		Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	6	6				Automne 2		/20	Ecrit	/20
				<i>Rapport</i>					3		écrit		Automne 2		/20	Soutenance	30 min
				<i>Soutenance</i>					3		soutenance		Automne 2	30 min	/20		non

BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				VWM	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non
------------------	---------------	--	--	--	-----	-----------	---	---	----	------	-------------	--------	-----	------	--------	-----

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	CM	TD/TP	TD/Proj. Tutorés	Equiv. ED	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
											% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
<i>Unités obligatoires</i>																		
UE 1	6VN0N21U	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82			Semestre 1					Non
	6VN0N21EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N21TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets			/20			
UE 2	6VN0N22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109			Semestre 2					Non
	6VN0N22EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N22TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre	Semestre 2		/20			
UE 3	6VN0N23U	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	6VN0N24U	Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83			Semestres 1 et 2					Non
	6VN0N24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N24EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20			
	6VN0N24TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2		/20	Ecrit	1h	
UE 5	6VN0N25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEDRE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97			Semestre 2					Non
	6VN0N25EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N25TP1	Epreuves pratiques				1					0%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	30min	/20			
UE 6	6VN0N26U	Pratiques et traitements œnologiques	C. NIOI	Semestre 2	6	3	30	26	10	81			Semestre 2					Non
	6VN0N26EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
	6VN0N26TP1	Epreuves pratiques				1					25%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 2	15min	/20			
UE 7	6VN0N27U	Composition et évolution du vin	G.DE REVEL	Semestres 1 et 2	8	3	30	46		82			Semestres 1 et 2					Non
	6VN0N27EX1	Epreuves théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N27EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
	6VN0N27TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestre 1 et 2		/20			
UE 8	6VN0N28U	Techniques d'analyses des moûts et des vins	Ph DARRIET	Semestres 1 et 2	6	3	30	22	10	77			Semestres 1 et 2					Non
	6VN0N28EX1	Epreuve théoriques S1				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20			
	6VN0N28EX2	Epreuves théoriques S2				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N28TP1	Epreuves pratiques				1					100%	Epreuves pratiques et projets	Semestres 1 et 2		/20			
UE 12	6VN0N32U	Langue étrangère	L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30			Semestres 1 et 2					Non
	6VN0N32EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N32EX2	Epreuves théoriques S2				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20			
UE 9	6VN0N29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	30	24		69			Semestres 1, 2 et 4					Non
	6VN0N29EX1	Epreuves théoriques				1					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VN0N29TP1	Epreuves pratiques				2					25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation	Semestres 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h	
UE 16	6VN0N36U	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			

* 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'œnologue 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	
UE 9	6VN0N29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	6	3	30	24		0%	Ecrit ou oral semestre 2 DNO1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	Non
	6VN0N29EX1	Epreuves théoriques			1										
	6VN0N29TP1 6VN0N29TP2	Epreuves pratiques			2				25%	Epreuves pratiques et projets = dégustation semestre 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h	
UE 16	6VN0N36U	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	6VN0N30U	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	6VN0N31U	Système management qualité et environnement	PL TEISSEDRE	4	2	36	6		0%	Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 13	6VN0N33U	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)		6	3	42	12	10					Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
	6VN0N33EX2	Epreuves théoriques			2					Ecrit ou oral	1h	/20			
	6VN0N33EX1	Epreuves pratiques			1					Epreuves pratiques et projets		/20			
UE 14	6VN0N34U	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	PL TEISSEDRE	4	2	22	22		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 15	6VN0N35U	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 TEISSEDRE	4	1	18	14		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 17	6VN0N37U	Dégustation professionnelle	A. MARCHAL	4	1	10	32		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 18	6VN0N38U	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	6VN0N39U	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	Laurence GENY	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VN0N39EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20			
	6VN0N39EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 20	6VN0N40U	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	Remi GHIDOSSI	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VN0N40EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20			
	6VN0N40EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 21	6VN0N41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEDRE	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VN0N41EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20			
	6VN0N41EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 22	6VN0N42U	Qualification, contrôle , recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique	PL TEISSEDRE / S. MARCHAND	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VN0N42EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20			
	6VN0N42EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 23	6VN0N43U	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	PL TEISSEDRE	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VN0N43EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20			
	6VN0N43EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)			3	1										
UE 24	6VN0N44U	Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)	Montpellier SupAgro	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 25	6VN0N45U	Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims)	Reims	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 26	6VN0N46U	Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	Montpellier Pharma	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 27	6VN0N47U	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	Dijon	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 28	6VN0N48U	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	Toulouse	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 29	6VN0N49U	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'Œnologue														
	6VN0N50F	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'œnologue 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		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		Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve		Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
Epreuve		Contrôle continu		1											
Module 2		Reconnaitre 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		Epreuve écrite		5						Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve		Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
Epreuve		Contrôle continu		1											
Module 3		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		Epreuve écrite		5						Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve		Epreuve pratique		4						Dégustation	1h	/20	Dégustation	30 min	
Epreuve		Contrôle continu		1											
Module 4		Reconnaitre et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin		5					20%						Note BCC4>ou= à 10/20
Epreuve		Contrôle continu		1											
Epreuve		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 la dégustation de chaque module
 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	% ou barème contrôle continu	Session unique ou première		Seconde session		Seuil compens.	
										Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
Module 1		Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière œnologique	Sophie TEMPERE									/20	Cas pratique Oral	30 min	
Epreuve 1		Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel RNCP 29982BC04							0%	Etude de cas : oral ou Ecrit	45 min ou 1h				
Epreuve 2		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 $\geq 10/20$ 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 DUO nécessitera de passer et valider les deux épreuves du Module 1.

Modalités de contrôle des connaissances :
Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)
2023/2024

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	
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.

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Séminaire / Visites	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		
UE1	6VMW807U	Management of wine tourism firms and entrepreneurship WT3	N. Rouai	3	1	40	14				50%							Non
Epreuve	6VMW807EX1	Contrôle terminal WT3			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20		
Epreuve	6VMW807EX2	Contrôle continu WT3			0,5							Class group work (Travail de groupe)						
UE2	6VMW802U	ICT and Wine Tourism / Oenotourism 2.0 WT4	N. Rouai	6	1	54	10				50%							Non
Epreuve	6VMW802EX1	Contrôle terminal WT4			0,5							2 Oral exams (Oral)	20 min	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20		
Epreuve	6VMW802EX2	Contrôle continu WT4			0,5							Class group work (travail de groupe)						
UE3	6VMW803U	Aged and sweet wine production WM	PL. Teissedre	6	1	20	10	6	2		50%							Non
Epreuve	6VMW803EX1	Contrôle terminal WM			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20		
Epreuve	6VMW803EX2	Contrôle continu WM			0,5							3 sensory analysis (dégustations)	2h	/20				
UE4	6VMW804U	Wine Appellations knowledge, Food matching and service, Tasting WA	PL. Teissedre	6	1	11	10	14			50%							Non
Epreuve	6VMW804EX1	Contrôle terminal WA			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20		
Epreuve	6VMW804EX2	Contrôle continu WA			0,5							1 sensory analysis / Group Project (Dégustation, / projet de groupe)						
UE5	6VMW808U	French Wine Heritage and Traditions WH2	N. Rouai	3	1	33	10	2			50%							Non
Epreuve	6VMW808EX1	Contrôle terminal WM			0,5							written exam (Ecrit)	2h	/20	Oral 20 min or Written (écrit) 1Hour	/20		
Epreuve	6VMW808EX2	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. Rouai	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

Conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 2020-351 du 27 mars 2020 relative à l'organisation des examens et concours pendant la crise sanitaire née de l'épidémie de covid-19, une adaptation des modalités de contrôle des compétences et des connaissances de l'année universitaire 2020/2021 pourra être réalisée jusqu'au 31 décembre 2020, dans la mesure où elle est nécessaire pour faire face aux conséquences de la propagation de l'épidémie de covid-19 et des mesures prises pour limiter cette propagation.

Les adaptations seront portées à la connaissance des étudiants concernés dans un délai raisonnable et au plus tard 15 jours avant les épreuves par tout moyen possible, notamment par courriels et publication sur le site internet www.isvv.fr

Les étudiants qui se trouveraient dans l'impossibilité de suivre les évaluations organisées à distance pour des raisons professionnelles, techniques, ou médicales seront soit convoqués en présentiel à une date ultérieure, soit évalués à distance de manière spécifique.

Master WINTOUR 2023/2024
2ème année - 2e semestre - 30 ECTS

Code Etape : 6VMWN5 version 200
Code Diplôme : 6MSVWN1 version 204

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	CM	Séminaire	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			
UE1	6VMW001U	UE Stage Semestre 10 WINTOUR	PL. Teissedre / N. Rouai	30	1						40		Rapport + soutenance	20 min présentation 20 min questions	/20	Rapport +Soutenance	20 min présentation 20 min questions	Non	Soutenance