DÉLIBERATION 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 2026-2027

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 des aptitudes et l'acquisition des connaissances ;

La commission de la formation et de la vie universitaire de l'université de Bordeaux, après en avoir délibéré, décide :

Résultats des votes :
Membres en exercice : 39
Nombre de votants : 27
Nombre de votes favorables : 22
Nombre de vote défavorable : 0
Nombre d'abstentions : 5

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 2026-2027.

Article 2

Les MCCC de licence, licence professionnelle 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

La direction générale des services de l'université de Bordeaux est chargée de l'exécution de la présente délibération.

Annexe : MCCC de licence, licence professionnelle et masters délivrés par l'ISVV pour l'année 2026-2027

Le président du conseil académique,
Dean Lewis

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6OVNO4 version 100
code diplôme : 6ODNOE1 version 200

							Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
UE	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Période enseignement**	**Crédits ECTS**	**Coeff**	**Modalité d'évaluation**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves**	**Période ~~épreuve terminale~~ d'évaluation**	**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	**ET+CC**	**33,30%**		Semestre 1					Non
	6VNON21EX1	Epreuves théoriques				2	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON21TP1	Epreuves pratiques				1	**CC**		Epreuves pratiques ou projets	Semestre 1		/20			
UE 2	6VNON22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	**ET+CT**	**0%**		Semestre 2					Non
	6VNON22EX1	Epreuves théoriques				2	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON22TP1	Epreuves pratiques				1	**CT**		~~Epreuves pratiques et projets : étude de cas à rendre~~ => **Etude de cas**	Semestre 2		/20			
UE 3	6VNON23U	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	A.RABOT	Semestre 2	3	1	**ET**	**0%**		Semestre 2					Non
		Epreuves théoriques				1	**ET**		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	**ET+CC**	**50%**		Semestres 1 et 2					Non
	6VNON24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON24EX2	Epreuves théoriques S2				0,5	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre2	1h	/20			
	6VNON24TP1	Epreuves pratiques				1	**CC**		Epreuves pratiques ou projets	Semestre 2		/20	Ecrit	1h	
UE 5	6VNON25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEDRE	Semestres 1 et 2	8	3	**ET+CT**	**0%**		Semestre 2					Non
	6VNON25EX1	Epreuves théoriques				2	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON25TP1	Epreuves pratiques				1	**CT**		~~Epreuves pratiques ou projets~~ => **Projet tuteuré**	Semestre 2	30min	/20			
UE 6	6VNON26U	Pratiques et traitements œnologiques	C. NIOI	Semestre 2	6	3	**ET+CC**	**33,30%**		Semestre 2					Non
	6VNON26EX1	Epreuves théoriques				2	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON26TP1	Epreuves pratiques				1	**CC**		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	**CCI**	**100%**		Semestres 1 et 2					Non
	6VNON27EX1	Epreuves théoriques S1				1	**CC**		CT écrit ou oral	Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON27EX2	Epreuves théoriques S2				1	**CC**		CT écrit ou oral	Semestre 2		/20			
	6VNON27TP1	Epreuves pratiques				1	**CC**		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	**ET+CC**	**33,30%**		Semestres 1 et 2					Non
	6VNON28EX1	Epreuve théoriques S1				1	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20			
	6VNON28EX2	Epreuves théoriques S2				1	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON28TP1	Epreuves pratiques				1	**CC**		Epreuves pratiques ou projets	Semestres 1 et 2		/20			
UE 12	6VNON32U	Langue étrangère	L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	**CCI**	**100%**		Semestres 1 et 2					Non
	6VNON32EX1	Epreuves théoriques S1				0,5	**CC**		**Activités pédagogiques**	Semestre 1		/20	**Ecrit ou oral**	**1h ou 15 min**	
	6VNON32EX2	Epreuves théoriques S2				0,5	**CC**		**Activités pédagogiques**	Semestre 2		/20			
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestres 1, 2 et 4	6	3	**ET+CC**	**8,30%**		Semestres 1, 2 et 4					Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques				1	**ET**		Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
	6VNON29TP1 6VNON29TP2 6VNON29TP3	Epreuves pratiques				2	**ET+CC**	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 1, 2 et 4	3	1	**CCI**	**100%**		**Semestres 1, 2 et 4**					Non
		Epreuves théoriques				1	**CCI**		Ecrit ou oral			/20	**Ecrit ou oral**	**1h ou 15 min**	
UE 18	6VNON38U	Stage pratique et d'expérimentation /recherche	S. MARCHAND	Semestres 2 et 3	18	16	**CC**	**100%**	Rapport + soutenance	Semestre 4	~~40 min =>~~ **1h**	/20	Rapport + soutenance	~~40 min =>~~ **1h**	Non

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

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- l'article 11 de l'arrêté du 2 septembre 2021 portant organisation des études en vue de l'obtention du Diplôme National d'Œnologue
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
- l'annexe 4 du Bulletin officiel n°37 du 07-10-2027 - "Référentiel d'évaluation du diplome national d'oenologie"

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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6OVNO5 version 200
code diplôme : 6ODNOE1 version 200

							Session unique ou première						Seconde session		
UE	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Période enseignement**	**Crédits ECTS**	**Coeff**	**Modalité d'évaluation**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves**	**Période d'évaluation**	**Durée épreuves**	**Barème**	**Nature Epreuves terminales**	**Durée épreuves**	**Seuil compens.**
		UNITES OBLIGATOIRES													
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	Semestre 4	6	3	**ET+CC**			Semestres 1, 2 et 4					Non
	6VNON29EX1	*Epreuves théoriques*				*1*	**ET**	*0%*	Ecrit ou oral	Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON29TP1 6VNON29TP2 6VNON29TP3	*Epreuves pratiques*				*2*	**ET+CC**	*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 1, 2 et 4	3	1	**CCI**	100%	Ecrit ou oral	Semestres 1, 2 et 4		/20	**Ecrit ou** Oral	**1h ou** 15min	Non
UE 10	6VNON30U	La filière et sa réglementation	G. de REVEL	Semestre 4	4	2	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 11	6VNON31U	Système management qualité et environnement	PL TEISSEDRE	Semestre 4	4	2	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 13	6VNON33U	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	PL TEISSEDRE	Semestre 4	6	3	**ET+CT**			Semestre 4					Non
	6VNON33EX2	*Epreuves théoriques*				2	**ET**	0%	Ecrit ou oral	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON33EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CT**	0%	**Projet tuteuré**	Semestre 4		/20			
UE 14	6VNON34U	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	PL TEISSEDRE	Semestre 4	4	2	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	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 TEISSEDRE	Semestre 4	4	1	**ET+CT**			Semestre 4					
	6VNON35EX1	*Epreuves théoriques*				0,85	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	*1h*	*/20*	Ecrit ou oral	1h ou 15min	*Non*
	6VNON35EX2	*Epreuves pratiques*				0,15	**CT**	0%	Projet	Semestre 4		*/20*			
UE 17	6VNON37U	Dégustation professionnelle	A. MARCHAL	Semestre 4	4	1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 18	6VNON38U	Stage pratique et d'expérimentation /recherche	S. MARCHAND	Semestre 2 et 3	18	16	**CT**	0%	Rapport + soutenance	Semestre 4	**1h**	**/20**	Rapport + soutenance	1h	Non
		UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)			***10***	***2***									
UE 19	6VNON39U	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	L. GENY	Semestre 4	5	2	**ET+CC**			Semestre 4					Non
	6VNON39EX2	*Epreuves théoriques*				1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON39EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CC**	**~~0%~~ => 50%**	Projet	Semestre 4		/20			
UE 20	6VNON40U	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	R. GHIDOSSI	Semestre 4	5	2	**ET+CT**	0%		Semestre 4					Non
	6VNON40EX2	*Epreuves théoriques*				1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON40EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CT**	0%	Projet tuteuré	Semestre 4		/20			
UE 21	6VNON41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEDRE	Semestre 4	5	2	**ET+CT**	0%		Semestre 4					Non
	6VNON41EX2	*Epreuves théoriques*				1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON41EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CT**	0%	Projet tuteuré	Semestre 4		/20			
UE 22	6VNON42U	Qualification, contrôle , recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique	PL TEISSEDRE	Semestre 4	5	2	**ET+CT**	0%		Semestre 4					Non
	6VNON42EX2	*Epreuves théoriques*				1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON42EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CT**	0%	Projet tuteuré	Semestre 4		/20			
UE 23	6VNON43U	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	PL TEISSEDRE	Semestre 4	5	2	**ET+CT**	0%		Semestre 4					Non
	6VNON43EX2	*Epreuves théoriques*				1	**ET**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON43EX1	*Epreuves pratiques*				1	**CT**	0%	Projet tuteuré	Semestre 4		/20			
		UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix)			***3***	***1***									
UE 24	6VNON44U	Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)	Montpellier SupAgro	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 25	6VNON45U	Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims)	Reims	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 26	6VNON46U	Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	Montpellier Pharma	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 27	6VNON47U	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	Dijon	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 28	6VNON48U	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	Toulouse	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 29	6VNON49U	Construction des Grands Crus : qualité, identité et réputation (Bordeaux)	A. MARCHAL	Semestre 4	3	1	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	1h	/20	Oral	15min	Non
		Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologue													
	6VNON50F	Epreuve Socle Commun Nationale obligatoire (UE1, UE2, UE4, UE5, UE6, UE7, UE8)		Semestre 1 et 2		2	**CT**	0%	Ecrit	Semestre 4	2h	/20	Ecrit	1h	Non

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- l'article 11 de l'arrêté du 2 septembre 2021 portant organisation des études en vue de l'obtention du Diplôme National d'Œnologue
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
- l'annexe 4 du Bulletin officiel n°37 du 07-10-2027 - "Référentiel d'évaluation du diplome national d'oenologie"

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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VUAD0 version 600
code diplôme : 6UAPDE1 version 200

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :
Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation
2026/2027

									Session unique ou première					Seconde session		
Module	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Coeff**	**CM**	**TD**	**TP**	**Equiv. TD**	**Modalité d'évaluation**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves**	**Durée épreuves**	**Barème**	**Nature Epreuves**	**Durée épreuves**	**Seuil compens.**
Module 1	6VADN10B	Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté		10					CC+ET	10%						Note BCC1>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN10M	Epreuve écrite		5					ET		Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve	6VADN11M	Dégustation		5					CC+ET					Dégustation	30 min	
	6VADN11EX1	*Epreuve pratique*		4					ET		Dégustation	1h	/20			
	6VADN11EX2	*Contrôle continu*		1					CC		Dégustation					
Module 2	6VADN20B	Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin		10					CC+ET	10%						Note BCC2>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN20M	Epreuve écrite		5					ET		Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve	6VADN21M	Dégustation		5					CC+ET					Dégustation	30 min	
	6VADN21EX1	*Epreuve pratique*		4					ET		Dégustation	1h	/20			
	6VADN21EX2	*Contrôle continu*		1					CC		Dégustation					
Module 3	6VADN30B	Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration		10					CC+ET	10%						Note BCC3>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve	6VADN30M	Epreuve écrite		5					ET		Ecrit	1h30	/20	Ecrit ou oral	Ecrit 1h - Oral 15 min	
Epreuve	6VADN31M	Dégustation		5					CC+ET					Dégustation	30 min	
	6VADN31EX1	*Epreuve pratique*		4					ET		Dégustation	1h	/20			
	6VADN31EX2	*Contrôle continu*		1					CC		Dégustation					
Module 4	6VADN06B	Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin		5					CC+ET	20%						Note BCC4>ou= à 10/20
Epreuve	6VADN06EX1	Contrôle continu		1					CC		Dégustation			Dégustation	1 h	
Epreuve	6VADN06EX2	Epreuve pratique		4					ET		Dégustation	1h30	/20			

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
Code étape : 6VUFO0 version 200
Code Diplôme : 6UIFOE1 version 200

Modalités de contrôle des connaissances :
Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique
2026/2027

									Session unique ou première				Seconde session		
Module	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Coeff**	**CM**	**TD**	**TP**	**Equiv. TD**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves terminales**	**Durée épreuves**	**Barème**	**Nature Epreuves terminales**	**Durée épreuves**	**Seuil compens.**
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.

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026

Modalités de contrôle des connaissances :

Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)

2026/2027

Code Etape : 6VUTE0 version 600

Code Diplôme : 6UTAEP1 version 200

										Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	Stage Mémoire Projet
Module	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Crédits ECTS**	**Coeff**	**CM**	**TD**	**TP**	**Equiv. TD**	**% 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.

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Licence sciences de la vigne et du vin

Parcours Analyse, Qualité, Environnement

RNCP37711

60 ECTS

2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VLFV3 version 200
code diplôme : 6LSVVN2 version 201

									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**	**Modalité d'évaluation**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves**	**Période d'évaluation ~~d'épreuve terminale~~**	**Durée épreuves**	**Barème**	**Nature Epreuves**	**Durée épreuves**	**Préciser avec ou sans soutenance**
BCC SOCLES 30 ECTS	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	C.NIOI	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Tests**			/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	**CCI**	~~70%~~ => **100%**	~~Ecrit sur ordinateur~~ => **Ecrit, oral**	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	**CT**	0%	Dossier stage + oral 30mn soutenance stage	semestre 2		/20	réecriture + 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/ S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	un autre resp diplôme?
	UE 4	6VAQN04U	Filière	M.BELY	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC PROF. 24 ECTS	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~~ => **3**	~~4~~ => **3**	**ET**	0%	**Ecrit**	**semestre 2**	**2h**	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
		~~*6VAQN05EX1*~~	~~*écrit terminal*~~					~~*3*~~	~~**ET**~~		~~*Ecrit*~~	~~*semestre 2*~~	~~*2h*~~	~~*/20*~~			
		~~*6VAQN05EX2*~~	~~*épreuve pratique*~~					~~*1*~~	~~**CT**~~		~~*Rapport*~~	~~*semestre 2*~~		~~*/20*~~			
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	S Marchand	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	~~2~~ => **3**	~~2~~ => **3**	**CCI**	100%	**Ecrits, étude de cas**	semestres 1 et 2		/20	~~oral ou écrit~~	~~20 min ou 1h~~	
	BCC 7 : Maitrise 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	Qualite et normes	S.MARCHAND	*AQE*	semestre 2	2	2	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min **ou 1h**	je demande a SM si veut passer en CC
	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	**ET+CC**	50%	**ET : Ecrit. CC : Rapport, TP informatique**	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 14	6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	*AQE*	semestre 2	4	4	**ET+CC**	25%					oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN14EX1	*écrit terminal*					*3*	**ET**		*Ecrit*	*semestre 2*	~~*2h*~~ => ***1h***	*/20*			
		6VAQN14EX2	*épreuve pratique*					*1*	**CC**		*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	**CCI**	100%	**Ecrits, projet**			/20	~~oral ou écrit~~	~~20 min ou 1h~~	
	UE 16	6VAQN16U	Procédés	C.NIOI	*AQE*	semestres 1 et 2	3	3	**ET+CT**	0%					oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN16EX1	*écrit terminal*					*2,7*	**ET**		*Ecrit*	*semestre 2*	*2h*	*/20*			
		6VAQN16EX2	*épreuve pratique*					*0,3*	**CT**		*Rapport*	*semestre 2*		*/20*			
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2	6	6	**CT**	0%	Oral	semestre 2	**10 min**	/20	**oral ou document de synthèse**	**10 min**	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 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 que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
Chaque bloc de compétences est validé dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Licence sciences de la vigne et du vin

Parcours Fondamentaux pour la viticulture et l'œnologie

RNCP37711

60 ECTS

2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VLFV3 version 200
code diplôme : 6LSVVN2 version 201

									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	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période d'évaluation ~~d'épreuve terminale~~	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
BCC SOCLES 30 ECTS	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	C.NIOI	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Tests**			/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	**CCI**	~~70% =>~~ **100%**	~~Ecrit sur ordinateur =>~~ **Ecrit, oral**	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	**CT**	0%	Dossier stage + oral 30mn soutenance stage	semestre 2		/20	réecriture + 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/ S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 4	6VAQN04U	Filière	M.BELY	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC PROF. 24 ECTS	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~~ => **3**	~~4~~ => **3**	**ET**	0%	**Ecrit**	**semestre 2**	**2h**	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
		~~6VAQN05EX:~~	~~*écrit terminal*~~					~~*3*~~	~~**ET**~~		~~*Ecrit*~~	~~*semestre 2*~~	~~*2h*~~	~~*/20*~~			
		~~6VAQN05EX:~~	~~*épreuve pratique*~~					~~*1*~~	~~**CT**~~		~~*Rapport*~~	~~*semestre 2*~~		~~*/20*~~			
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	S Marchand	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	~~2~~ => **3**	~~2~~ => **3**	**CCI**	100%	**Ecrits, étude de cas**	semestres 1 et 2		/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	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	FVO	semestre 2	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	C. NIOI	FVO	semestres 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	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	**ET+CC**	**30%**	**ET : Ecrit. CC : TP, écrits**	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	A. RABOT	FVO	semestre 2	3	3	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2	6	6	**CT**	0%	Oral	semestre 2	**10 min**	/20	**oral ou document de synthèse**	**10 min**	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 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 que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
Chaque bloc de compétences est validé dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

LICENCE PROFESSIONNELLE OENOTOURISME
RNCP 40439
60 ECTS

2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VPCD3 version 200
code diplôme : 6PTCDT2 version 200

								Session unique ou première					Seconde session		Stage Mémoire Projet	
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période d'évaluation ~~épreuve terminale~~	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
BCC SOCLES 27 ECTS	BCC 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrites et orales															
	UE 1	6VOTN21U	Maîtriser les enjeux communicationnels	Marina Belly / Claudia NIOI	Semestre 1 et 2	3	1	CCI	100%	Ecrit, travail de groupe, CR, oral, quizz	Semestre 1 et 2		/20			
	BCC 2 RNCP29982BC01 : Usages numériques															
	UE 2	6VOTN22U	Maîtriser les outils numériques	Marina Belly / Claudia NIOI	Semestre 1 et 2	3	1	CCI	50%	CC : vidéo, productions à remettre ; ET = ecrit (informatique)	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 Rouiaï	Semestre 1	3	1	ET	0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 4	6VOTN24U	Connaître la filière viticole	De Revel	Semestre 1	3	1	ET	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 Rouiaï	Semestre 1 et 2	15	5	CT	0%	1 Dossier stage final + (1 oral 30mn soutenance stage final ou 1 note maitre stage)	Semestre 2	30 min	/20	Oral	20 min	
BCC PARCOURS 27 ECTS	BCC 4 RNCP29982BC02 : Exploitation de données à des fins d'analyse															
	UE 5	6VOTN25U	Enjeux interculturels liés au vin	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	3	1	CC+ET	~~30%~~ => **40%**	CC : Portfolio, oral, support. ET : Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 6	VOTN26U	Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles	Nashidil Rouiaï	Semestre 2	3	1	CCI	100%	Etudes de cas, support, oral	Semestre 2		/20			
	BCC 5 RNCP29982BC07 : Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation															
	UE 7	VOTN27U	Marketing	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	3	1	CC+ET	30%	CC : étude de cas, participation, création de contenu. ET : Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 8	VOTN28U	Gestion, pilotage de projet	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	3	1	CC+ET	**20%**	CC : projet, étude de cas ET : ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 9	VOTN29U	Conception et commercialisation de prestations touristiques	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	3	1	CC+ET	50%	CC : étude de cas, oral. ET : Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min	
	UE 10	VOTN30U	Mise en tourisme et valorisations	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	3	1	CCI	100%	Etude de cas, oral, dégustation	Semestres 1 et 2		/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 Rouiaï	Semestre 1 et 2	9	3	CC+ET	40%	CC : études de cas, bibliographie. ET : Dossier + oral	Semestre 2	45 min	/20	Oral	20 minutes	
	UE 11 alternants	VOTN31U	Gestion de projet ecriture technique	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	9	3	CC+ET	40%	CC : études de cas, bibliographie. ET : Evaluation maître alternance	Semestre 2		/20	Oral	20 minutes	
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				selon les modalités des UE choisies	6	2	CT	0%	selon les modalités des UE choisies + soutenance finale orale	Semestre 2	10 min	/20	**oral ou document de synthèse**	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMOP4 version 200

code diplôme : 6MSVVN2 version 101

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Œnologie Procédés (OP)
RNCP36099
1ère année - 60 ECTS
2026/2027

									Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
BCC SOCLES 48 ECTS	**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	CT	~~100%~~ => 0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/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	Claire Lamoureux	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Ecrits	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	CCI	100%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	CCI	100%	Rapport+oral	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	ET+CT	0%		Semestre 1					Non
		6VVVN07EX1	*Projet*					1,5	CT	0%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	oral	20 min	
		6VVVN07EX2	*Région, structuration et organisation viti-vinicole*					4,5	ET	0%	Ecrit	Semestre 1	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	ET	0%	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	ET+CT	0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN09EX1	*Projet-étude de cas*					1,5	CT	0%	oral	Semestre 2	20 min	/20			
		6VVVN09EX2	*Qualité, sécurité, RSE*					4,5	ET	0%	Ecrit	Semestre 2	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	ET	0%	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	CCI	100%	Ecrit, rapport, oral	Semestre 1 et 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	Céline Cholet/ Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 2	9	9	CT	0%	Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	Soutenance	20 min	Non
BCC PROF 6 ECTS	**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	ET+CT	0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN11EX1	*Projet-étude de cas*					0,75	CT	0%	~~oral~~ => Ecrit	Semestre 2		/20			
		6VVVN11EX2	*Identité chimique et sensoriel du vin*					2,25	ET	0%	Ecrit	Semestre 2	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	ET	0%	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	CT	0%	~~Oral~~ => **selon les modalités des UE choisies + soutenance finale orale**	Semestre 2	10 min	/20	**oral ou document de synthèse**	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMVE4 version 200

code diplôme : 6MSVVN2 version 102

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Viticulture Environnement (VE)
RNCP36099
1ère année - 60 ECTS
2026/2027

									Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
BCC SOCLES 48 ECTS	**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	CT	~~100%~~ => 0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/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	Claire Lamoureux	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Ecrits	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	CCI	100%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	CCI	100%	Rapport+oral	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	ET+CT	0%		Semestre 1					Non
		6VVVN07EX1	*Projet*					1,5	CT	0%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	oral	20 min	
		6VVVN07EX2	*Région, structuration et organisation viti-vinicole*					4,5	ET	0%	Ecrit	Semestre 1	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	ET	0%	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	ET+CT	0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN09EX1	*Projet-étude de cas*					1,5	CT	0%	oral	Semestre 2	20 min	/20			
		6VVVN09EX2	*Qualité, sécurité, RSE*					4,5	ET	0%	Ecrit	Semestre 2	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	ET	0%	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	CCI	100%	Ecrit, rapport, oral	Semestre 1 et 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	CT	0%	Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	Soutenance	20 min	Non
BCC PROF. 6 ECTS	**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	ET+CT	0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN11EX1	*Projet-étude de cas*					0,75	CT	0%	~~oral~~ => Ecrit	Semestre 2		/20			
		6VVVN11EX2	*Identité chimique et sensoriel du vin*					2,25	ET	0%	Ecrit	Semestre 2	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	ET	0%	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	CT	0%	~~Oral~~ => **selon les modalités des UE choisies + soutenance finale orale**	Semestre 2	10 min	/20	**oral ou document de synthèse**	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMCM4 version 200

code diplôme : 6MSVVN2 version 103

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Commerce et Marketing des Vins (CMV)
RNCP36099
1ère année - 60 ECTS
2026/2027

									Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
BCC SOCLES 36 ECTS	**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	CT	~~100%~~ => 0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/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	Claire Lamoureux	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Ecrits	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	CCI	100%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Semestre 1	3	3	CCI	100%	Rapport+oral	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	ET+CT	0%		Semestre 1					Non
		6VVVN07EX1	*Projet*					1,5	CT	0%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	oral	20 min	
		6VVVN07EX2	*Région, structuration et organisation viti-vinicole*					4,5	ET	0%	Ecrit	Semestre 1	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	ET	0%	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	ET+CT	0%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
		6VVVN09EX1	*Projet-étude de cas*					1,5	CT	0%	oral	Semestre 2	20 min	/20			
		6VVVN09EX2	*Qualité, sécurité, RSE*					4,5	ET	0%	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	CCI	100%	Ecrit, rapport, oral	Semestre 1 et 2		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC PROF 18 ECTS	**BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)**																
	UE 22	6VCM22U	Serious Game	Optigest	CMV	Semestre 1	3	3	CCI	100%	Quizz, missions	Semestre 1	?	/20			Non
	UE 23	6VCM23U	Marketing fondamental	Isabelle Chety	CMV	Semestre 1	3	3	CT	0%	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	CT	0%	Projet	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	CCI	100%	cas pratiques, rapport de stage	Semestre 2		/20	~~Ecrit ou oral~~	~~2h ou 20 min~~	~~Non~~
	UE 26	6VCM26U	Etudes de marché (arrêt de la mututalisation avec le M1 MSC)	Jean Philippe Galan	CMV	Semestre 2	6	6	CCI	~~0%~~ => 100%	Ecrit ou projet	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	CT	0%	~~Oral~~ => **selon les modalités des UE choisies + soutenance finale orale**	Semestre 2	10 min	/20	**oral ou document de synthèse**	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMVW4 version 200

code diplôme : 6MSVVN2 version 104

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Vineyard and Winery management (VWM)
RNCP36099
1ère année - 60 ECTS
2026/2027

	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première: Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Seconde session: Nature Epreuves	Durée épreuves	Seuil compens.
BCC SOCLES 26 ECTS	**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	CT	~~100%~~ => 0%	Ecrit	Semestre 1	2h	/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	Claire Lamoureux	OP, VE, CMV, VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Ecrits	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	CCI	100%	Ecrit+oral	Semestre 1	20 min	/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE-5	6VVW05U	Wines & Spirits : International Markets & Clusters	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 1	3	3	CCI	100%	Rapport+oral	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	CCI	100%	Ecrit, rapport, oral	Semestre 1 et 2		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																
	UE 47	6VVW46U	Practical Internship - Part1	Gregory Gambetta	VWM	Printemps 1	8	8	CT	0%	Soutenance (écrit-oral)	Semestre 2	20 min	/20	oral	20 min	Non
BCC PROF 28 ECTS	**BCC7 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07)**																
	UE 39	6VVW38U	Fundamentals of Viticulture and Enology	Gregory Gambetta	VWM	Semestre 1	6	6	CCI	~~0%~~ => 100%	Ecrits (rapport, quizz)	Semestre 1		/20	~~Ecrit ou oral~~	~~2h ou 20 min~~	Non
	UE 40	6VVW39U	Wine Policies and Fundamentals of Microeconomics	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 1	6	6	CT	~~100%~~ => 0%	Rapport	Semestre 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE 41	6VVW40U	Seasonal vineyard practices and management at different scales	Gregory Gambetta	VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Rapport + take-home exam	Semestre 2		/20	~~Ecrit ou oral~~	~~2h ou 20 min~~	Non
	UE 42	6VVW41U	Enology and Winery Technology	Guilherme Martins	VWM	Semestre 2	2	2	CT	0%	Ecrit (rapport)	Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE 45	6VVW44U	Technical Audit	Laura Farris, Greg Gambetta	VWM	Semestre 2	3	3	CT	~~100%~~ => 0%	Rapport et oral	Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE 43	6VVW42U	Marketing supply chain, distribution	Claire Lamoureux	VWM	Semestre 2	3	3	CCI	100%	Ecrit+oral	Semestre 2		/20	~~Ecrit ou oral~~	~~2h ou 20 min~~	Non
	UE 44	6VVW43U	Cost and profitability	Claire Lamoureux	VWM	Semestre 2	3	3	CT	~~100%~~ => 0%	Rapport	Semestre 2		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	Non
	UE 46	6VVW45U	Financial management	Claire Lamoureux	VWM	Semestre 2	2	2	CCI	100%	Oral + take-home exam	Semestre 2		/20	~~Ecrit ou oral~~	~~2h ou 20 min~~	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				OP, VE, CMV, VWM	Semestre 1 et 2	6	6	CT	0%	~~Oral~~ => **selon les modalités des UE choisies + soutenance finale orale**	Semestre 2	10 min	/20	**oral ou document de synthèse**	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMOP5 version 300

code diplôme : 6MSVVN2 version 201

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Œnologie Procédés (OP)
RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2026/2027

	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
									Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
BCC SOCLES 36 ECTS	**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	CC+ET	25%	Ecrit, oral, CR TP	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	CCI	100%	QCM	Semestre 3			~~Ecrit ou oral~~	~~1h ou 20 min~~	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Céline Cholet / Michaël Jourdes	OP, VE	Semestre 4	30	30	CT	0%		Semestre 4					
		6VVVN20EX1	*Rapport*					*15*			*Ecrit*	*Semestre 4*		*/20*	*Ecrit*	*/20*	*Non*
		6VVVN20EX2	*Soutenance*					*15*			*Soutenance*	*Semestre 4*	*30 min*	*/20*	*Soutenance*	*20 min*	*non*
BCC PROF 18 ECTS	**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	CC+ET	25%	Ecrit, CR TP	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	CC+ET	25%	Ecrit, oral, CR TP	Semestre 3	2h	/21	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE				OP, VE	Semestre 3	6	6	CT	0%	~~oral~~ => Doc de synthèse	Semestre 4	~~10 min~~	/20	oral ou document ecrit	10 min	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMVE5 version 300

code diplôme : 6MSVVN2 version 202

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Viticulture Environnement (VE)
RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2026/2027

									Session unique ou première						Seconde session		Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
BCC SOCLES 36 ECTS	**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	CC+ET	25%	Ecrit, oral, CR TP	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	CCI	100%	QCM	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	CT	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*

BCC PROF 18 ECTS	**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	CCI	100%	Ecrit, CR	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 15	6VEVN15U	Conduite du vignoble	Amélie Rabot	VE	Semestre 3	8	8	CCI	100%	Ecrit, CR	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 16	6VEVN16U	Suivi du vignoble	Sabine Guillaumie	VE	Semestre 3	5	5	ET	0%	Ecrit	Semestre 3	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non

BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE	OP, VE	Semestre 3	6	6	CT	0%	~~oral~~ => Doc de synthèse	Semestre 4	~~10 min~~	/20	oral ou document ecrit	10 min	Non

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Commerce et Marketing des Vins (CMV)
RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2026/2027

Adopté par le conseil de l'IAE du
Adopté par le conseil de collège DSPEG du

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026

code étape : 6VMCM5 version 500
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	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)																	
BCC SOCLES 24 ECTS obligatoires	UE 6	6VVVN16U	5GVS9BDM	Leadership et Management des équipes commerciales	François Cocula	OP, VE, CMV	Semestre 3	3	1,5	CCI	100%		Semestre 3					
	UE35	6VCMN35U	5GVS0T1M	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Semestre 4	6	3	CT	0%		Semestre 4					
				rapport					2			ecrit	Semestre 4					
				soutenance					1			oral	Semestre 4					
	UE37	6VCMN37U	5GVS0B1M	Mémoire de stage (6mois), mémoire professionnel ou mémoire de recherche II	François Cocula	CMV	Semestre 4	15	7,5	CT	0%		Semestre 4					
				rapport								ecrit	Semestre 4					
				soutenance								oral	Semestre 4					
	UE34	6VCMN34U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	*Semestre 3*	*3*	*1,5*	*CT*	*0%*	*Rapport de stage*	*Semestre 3*					
	UE36	6VCMN36U		Stage - UE facultative	François Cocula	CMV	*Semestre 4*	*3*	*1,5*	*CT*	*0%*	*Rapport de stage*	*Semestre 4*					
	BCC 9 : Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BC07)																	
BCC PROF 30 ECTS	UE 27	6VCMN27U	5GVS9B9M	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Semestre 3	6	3	CT	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 28	6VCMN28U	5GVS9BAM	Marketing des vins	François Cocula	CMV	Semestre 3	6	3	CT	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 29	6VCMN29U	5GVS9BBM	Management de la chaine logistique viticole	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	CT	0%	Rapport	Semestre 3			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 30	6VCMN30U	5GVS9BCM	Management des implantation à l'international	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	CCI	100%		Semestre 3					
	UE31	6VCMN31U	5GVS9BEM	Marketing digital et e-commerce du vin	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	CCI	100%		Semestre 3					
	UE32	6VCMN32U	5GVS0B0M	CRM et marketing direct	François Cocula	CMV	Semestre 4	6	3	CCI	100%		Semestre 4					
	UE33	6VCMN33U	5GVS9BFM	Management commercial et distribution du vin	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	3	CCI	100%		Semestre 3					
	UE38	6VCMN38U	5GVS9T0M	International Wine Market II	François Cocula	CMV	Semestre 3	3	1,5	CCI	100%		*Semestre 3*					
	UE 39	6VCMN39U	5GVS0B2M	Méthodes et recherche	François Cocula	CMV	Semestre 4	3	1,5	CT		Rapport	*Semestre 4*			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					CMV,OP, VE	Semestre 3	6	6		0%	~~oral~~ => Doc de synthèse	Printemps 2		/20	oral ou document ecrit	10 min	Non

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
- le réglement des études et M3C IAE

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)

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VMVW5 version 300

code diplôme : 6MSVVN2 version 204

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Master Science de la vigne et du vin
parcours Vineyard and Winery management (VWM)
RNCP36099
2ème année - 60 ECTS
2026/2027

	UE	BSA Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première: Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Seconde session: Nature Epreuves	Durée épreuves	Seuil compens.
BCC SOCLES 43 ECTS	**BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)**																	
	UE49	**TU16**	6VVW48U	World Viticulture	Greg Gambetta	VWM	Semestre 3	3	3	CCI	100%	Rapport et oral	Semestre 3		/20	~~oral~~	~~20 min~~	~~Non~~
	UE50	**TU17**	6VVW49U	Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Semestre 3	3	3	CT	~~100%~~ => 0%	ecrit	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	CCI	100%	écrit + oral + rapport	Semestre 3		/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE48	**TU15**	6VVW47U	First Year Internship-Part 2	Greg Gambetta	VWM	Semestre 3	4	4	CT	0%		Semestre 3					
				Rapport					*2*			*écrit*	*Semestre 3*		*/20*	*Ecrit*	*/20*	*Non*
				Soutenance					*2*			*soutenance*	*Semestre 3*	*30 min*	*/20*	*Soutenance*	*30 min*	*non*
	UE54	**T22**	6VVW53U	Second Year Internship	Greg Gambetta, Alfredo Coelho	VWM	Semestre 4	30	30	CT	0%		Semestre 4					
				Rapport					*15*			*écrit*			*/20*	*Ecrit*	*/20*	*Non*
				Soutenance					*15*			*soutenance*		*30 min*	*/20*	*Soutenance*	*30 min*	*non*
BCC PROF 11 ECTS	**BCC 10- Vineyard & Winery Management**																	
	UE51	**TU18**	6VVW50U	International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 3	3	3	CT	~~100%~~ => 0%	rapport	Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	UE52	**TU19**	6VVW51U	Business Plan for Wine Estate	Claire Lamoureux	VWM	Semestre 3	2	2	CCI	~~0%~~ => **100%**	écrit + oral + rapport	Semestre 3		/20	oral	20 min	Non
	UE53	**TU21**	6VVW52U	Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Semestre 3	6	6	CT			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	CT	0%	Oral	Semestre 4	10 min	/20	oral	10 min	Non

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

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 dés 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.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Modalités de contrôle des connaissances :
Master WINTOUR
1ère année - 2e semestre - 30 ECTS
2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
Code Etape : 6VMWN4 version 400
Code Diplôme : 6MSVVN1 version 104

											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

Master WINTOUR
2ème année - 2e semestre - 30 ECTS
2025/2026

Code Etape : 6VMWN5 version 200
Code Diplôme : 6MSVVN1 version 204

											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 quesions	/20	Rapport +Soutenance	20 min presentation 20 min quesions	Non	Soutenance

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
Code étape : 6VUFO0 version 200
Code Diplôme : 6UIFOE1 version 200

Modalités de contrôle des connaissances :
Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique
2026/2027

									Session unique ou première				Seconde session		
Module	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Coeff**	**CM**	**TD**	**TP**	**Equiv. TD**	**% ou barème contrôle continu**	**Nature Epreuves terminales**	**Durée épreuves**	**Barème**	**Nature Epreuves terminales**	**Durée épreuves**	**Seuil compens.**
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.

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026

Modalités de contrôle des connaissances :

Diplôme Universitaire de Taille et Epamprage (DUTE)

2026/2027

Code Etape : 6VUTE0 version 600

Code Diplôme : 6UTAEP1 version 200

										Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	Stage Mémoire Projet
Module	**Codes Eléments / Epreuves**	**Unités d'enseignement**	**Responsables / Intervenants**	**Crédits ECTS**	**Coeff**	**CM**	**TD**	**TP**	**Equiv. TD**	**% 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.

Modalités de contrôle des connaissances :
Master WINTOUR
1ère année - 2e semestre - 30 ECTS
2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
Code Etape : 6VMWN4 version 400
Code Diplôme : 6MSVVN1 version 104

											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

Master WINTOUR
2ème année - 2e semestre - 30 ECTS
2025/2026

Code Etape : 6VMWN5 version 200
Code Diplôme : 6MSVVN1 version 204

											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 quesions	/20	Rapport +Soutenance	20 min presentation 20 min quesions	Non	Soutenance