

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 2023-2024

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

Vu les statuts de l'université de Bordeaux ;

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

Article 1

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV), par délibération de son conseil et de la 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 2023-2024.

Article 2

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

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

Article 3

La présente délibération sera transmise à la rectrice de la région académique Nouvelle-Aquitaine, rectrice de l'académie de Bordeaux, chancelière des universités. Elle sera publiée conformément aux dispositions du règlement portant modalités de publication des actes à caractère réglementaire du 30 janvier 2014 de l'université de Bordeaux.

Adoptée à la majorité des votes exprimés :

26 votes pour

0 vote contre

0 abstention

Le président du conseil académique,

Dean Lewis

ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

JUNIVERSITÉ
De BORDEAUX

De BORDEAUX

Modalités de contrôle des connaissances : Diplôme National d'Œnologue 2023/2024 1ère année - 54 ECTS + 9 ECTS en cours d'acquisition

code étape : 60VNO4 version 100 code diplôme : 60DNOE1 version 200

Control Cont													Session uniq	ue ou première			Seconde	session	
March Marc	UE		Unités d'enseignement	1 '			Coeff	СМ	TD/TP		Equiv. ED	contrôle	1	1 1	l	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	l l
Marked M			Unités obligatoires																
Commonweight Comm	UE 1	6VNON21U		S.GUILLAUMIE	Semestre 1	6	3	34	21	10	82			Semestre 1					Non
Process Proc		6VNON21EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
OVERVIEW Province production of strain control of the control		6VNON21TP1	Epreuves pratiques				1					100%				/20			
6HON229 Spraces postages Process postages	UE 2	6VNON22U	Bases de la viticulture et production des raisins*	L.GENY	Semestre 2	8	3	40	39	10	109			Semestre 2					Non
MONICATION Concentration protections Conduct of productions of transformation alternations Conduct of productions of transformation alternations Conduct of productions of transformations Conduct of productions of transformations Conduct of productions of transformations Conduct of productions Conduct o		6VNON22EX1	Epreuves théoriques				2					0%	Ecrit ou oral	Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
Section Approximation Ap		6VNON22TP1	Epreuves pratiques				1					0%	projets : étude de cas à	Semestre 2		/20			
MARINAN Micro parameter of fermentations MARIN Semestres 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3	UE 3	6VNON23U		A.RABOT	Semestre 2	3	1	27	8		49			Semestre 2					Non
ONCONDATES												0%	Ecrit ou oral		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
ORONAZIDAD Streuwes thioriques 52 Ferniva manufactors Ferniva practiques Ferniva pr	UE 4	6VNON24U	Micro-organismes et fermentations	M.BELY	Semestres 1 et 2	6	2	34	32		83			Semestres 1 et 2					Non
Enclose Encl		6VNON24EX1	Epreuves théoriques S1				0,5					0%	Ecrit ou oral	Semestre 1	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
E S PROMUNE Spreament Spre			Epreuves théoriques S2												1h				
Seminary		6VNON24TP1	Epreuves pratiques				1					0%		Semestre 2		/20	Ecrit	1h	l
For the protection For the	UE 5	6VNON25U	Technologie des vinifications	PL TEISSEDRE	Semestres 1 et 2	8	3	46	18	10	97			Semestre 2					Non
F. G. MANNASEX Energy est trainments considerated as with the control of th		6VNON25EX1	Epreuves théoriques				2					0%		Semestre 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
6/NON2ER1 Exercise theoriques Figure Fig		6VNON25TP1	Epreuves pratiques				1						1 ' '	Semestre 2	30min	/20			
6VNONZFI Epreuves pratiques Composition of evolution du vin G DE REVEL Semestres 1 et 2 8 3 30 46 82 Semestres 1 et 2 15min 720 Non Non	UE 6			C. NIOI	Semestre 2	6		30	26	10	81								Non
Figure Provided		6VNON26EX1	Epreuves théoriques				2					0%		Semestre 2	2h	/20			
O/NONZTEX1 Epreuves théoriques \$1 Epreuves théoriques \$2 Epreuv			· · ·												15min	/20			
SYNONZEX1 Epreuves théoriques 52 Epreuves théoriques 52 Epreuves pratiques Expreuves Expre	UE 7			G.DE REVEL	Semestres 1 et 2	8		30	46		82		- 1			45.5			Non
SVNON2FT1 Epreuves pratiques Semestre 1 et 2 J20 Semestre 2 J20 J20 Semestre 2 J20 Semestre 2 J20 J20 Semestre 3 J20 Semestre 2 J20 J20 Semestre 3 J20 Semestre			·										 				Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
EVANONAZBUL Expressive Springues d'analyses des moûts et des vins Ph DARRIET Semestres 1 et 2 10 77 Semestres 1 et 2 72 Non		6VNUN2/EX2	Epreuves theoriques 52				1					0%		Semestre 2	2n	/20			
6VNON28EX1 Epreuves théoriques S1 Epreuves théoriques S2 Epreuves théoriques S2 Epreuves pratiques				21 2 1 2 1 2 1 2 1									1 ' '			/20			
6VNON28EXZ Epreuves théoriques S2	UE 8		' '	Ph DARRIET	Semestres 1 et 2	6		30	22	10	//		Forit ou oral		2h	/20			Non
E12 6VNON32U Langue étrangère			i i														Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
6VNON32EX1 Epreuves théoriques S1		6VNON28TP1	Epreuves pratiques				1					100%	1	Semestres 1 et 2		/20			
6VNON32EXZ Epreuves théoriques 52 Eg 6VNON29U Analyse sensorielle et Dégustation S.TEMPERE Semestres 1, 2 et 4 6 3 3 30 24 69 6VNON29EX1 Epreuves théoriques Semestre 2 2h /20 Semestre 2 2h /20 Semestre 2 2h /20 Non Non 6VNON29EX1 Epreuves théoriques Epreuves théoriques Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 1h /20 Ecrit ou oral Semestre 2 2h /20 Non Non Ecrit ou oral Semestre 2 2h /20 Semestres 2 et 4 1h /20 Dégustation Non Non Non Non	UE 12			L.GENY	Semestres 1 et 2	3	1	0	30		30								Non
6VNON32EXZ Epreuves théoriques 52																	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	
6VNON29EX1 Epreuves théoriques				C TENADES =	Semestres 1, 2 et								Ecrit ou oral			/20			
6VNON29TP1 Epreuves pratiques Epreuves pratique	UE 9		,	S.TEMPERE		6		30	24		69		Facility and	4		/22	Facility	45 45	Non
6VNON29TP2 Epreuves pratiques Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction) Semestres 2 et 4 1 1 720 Degustation 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			Epreuves tneoriques				1					U%		Semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1n ou 15 min	
DE 16 6VNON36U documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction) Semestres 2 et 4 3 1 8 20 32 Non			Epreuves pratiques				2					25%		Semestres 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h	
Epreuves théoriques 1 1 100% Ecrit ou oral /20	UE 16		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			

 $[\]hbox{* incluant le certificat individuel pour l'activit\'e « 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.



Modalités de contrôle des connaissances : Diplôme National d'Œnologue 2023/2024 2ème année - 66 ECTS

code étape : 60VNO5 version 200 code diplôme : 60DNOE1 version 200

										Session unique ou pren	nière		Seconde	session	
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	СМ	то/тр	TD/PT	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Seuil compens
		UNITES OBLIGATOIRES													
UE 9	6VNON29U	Analyse sensorielle et Dégustation	S.TEMPERE	6	3	30	24								Non
	6VNON29EX1	Epreuves théoriques			1				0%	Ecrit ou oral semestre 2	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON29TP1 6VNON29TP2	Epreuves pratiques			2				25%	DNO1 Epreuves pratiques et projets = dégustation semestre 2 et 4	1h	/20	Dégustation	1h	
UE 16	6VNON36U	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	S.MARCHAND	3	1	8	20		100%			/20	Oral	15min	Non
UE 10	6VNON30U	La filière et sa réglementation	G. de REVEL	4	2	36	7		0%	Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 11	6VNON31U	Système management qualité et environnement	PL TEISSEDRE	4	2	36	6		0%	Ecrit	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 13	BVNUN33U	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)		6	3	42	12	10					Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
	6VNON33EX2	Epreuves théoriques			2					Ecrit ou oral Epreuves pratiques et	1h	/20			
	6VNON33EX1	Epreuves pratiques			1					projets		/20			
UE 14	6VNON34U	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	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	PLTEISSEDRE	4	1	18	14		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 17	6VNON37U	Dégustation professionnelle	A. MARCHAL	4	1	10	32		0%	Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15 min	Non
UE 18	6VNON38U	Stage pratique et d'expérimentation /recherche	Stephanie MARCHAND	18	16		560		0%	Rapport + soutenance			Rapport + soutenance		Non
		UNITES OPTIONNELLES (2 au choix)		10	2										
UE 19	6VNON39U	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	Laurence GENY	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VNON39EX2 6VNON39EX1	Epreuves théoriques Epreuves pratiques			1					Ecrit Projet	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 20	6VNON40U	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	Remi GHIDOSSI	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VNON40EX2	Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
	6VNON40EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20			
UE 21	6VNON41U	Connaissance et histoire des vins du monde	PL TEISSEDRE	5	2	20	18	10	0%			-			Non
	6VNON41EX2 6VNON41EX1	Epreuves théoriques Epreuves pratiques			1					Ecrit Projet	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 22	6VNON42U	Qualification, contrôle , recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique	PL TEISSEDRE/ S. MARCHAND	5	2	20	18	10	0%						Non
	6VNON42EX2 6VNON42EX1	Epreuves théoriques Epreuves pratiques			1					Ecrit Projet	1h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 15min	
UE 23		Expérimentation et développement de nouveaux	PL TEISSEDRE	5	2	20	18	10	0%	riojet		720			Non
	6VNON43EX2	procédés et produits œnologiques ou viticoles Epreuves théoriques			1					Ecrit	1h	/20	Farit av anal	1h ou 15min	
	6VNON43EX1	Epreuves pratiques			1					Projet		/20	Ecrit ou oral	111 00 15111111	
		UNITES OPTIONNELLES A MOBILITE (1 au choix) Economie viticole durable, prospectives et innovations		3	1										
UE 24	6VNON440	(Montpellier SupAgro) Connaissance approfondie du champagne et vins	Montpellier SupAgro	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 25	6VNUN45U	effervescents (Reims)	Reims	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 26		Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	Montpellier Pharma	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 27	6VNON47U	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	Dijon	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 28		Produits fermentés et distillés (Toulouse)	Toulouse	3	1	14	15			Ecrit	1h	/20	Oral	15min	Non
UE 29	6VNUN49U	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													
	6VNON50F	Epreuve Socie Commun Nationale obligatoire (UE1, UE2, UE4, UE5, UE6, UE7, UE8)			2					Ecrit	2h		Ecrit	1h	Non

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.



<u>Modalités de contrôle des connaissances :</u> Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation 2023/2024

code étape :6VUAD0 version 200 code diplôme : 6UAPDE1 version 200

										Session unique	ou première		Seconde	session	
Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Coeff	СМ	TD	TP	Equiv. TD	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Seuil compens.
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		Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin		10					10%						Note BCC2>ou= à 10/20 + note dégustation >ou=10/20
Epreuve		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 3		Reconnaître 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	
															·
Module 4	6VADN04M	Stage facultatif													

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.

Code étape : 6VUFO0 version 200

Code Diplôme : 6UIFOE1 version 200



Modalités de contrôle des connaissances :

Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique 2023/2024

										Session unique	ou première		Seconde :	session	
Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Coeff	СМ	TD	TP	Equiv. TD	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Seuil compens.
Module 1		Diplôme Universitaire d'immersion dans la filière Œnologique	Sophie TEMPERE										Cas pratique Oral	30 min	
Epreuve 1		Positionnement vis-à-vis d'un champ professionnel RNCP29982BC04							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			
Module 2	6VADN04M	Stage facultatif	Sophie TEMPERE												

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel selon décision pédagogique.

Règles d'obtention du diplôme : Valider l'épreuve 1 et obtenir une note >= 10/20 à l'épreuve 2

La validité de chaque épreuve est de 2 ans (3 années universitaires de validité, sous réserve d'une modification du programme).

La validation du DUIO nécessitera de passer et valider les deux épreuves du Module 1.

Modalités de contrôle des connaissances : LICENCE PROFESSIONNELLE OENOTOURISME RNCP29982 code étape : 6VPCD3 version 200 code diplôme : 6PTCDT2 version 200

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 16/6/2023

RNCP29982 60 ECTS 2023 / 2024

												Session un	ique ou première			Seconde	session
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période enseignement	Crédits ECTS	Coeff	СМ	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves
		ВС	C 1 RNCP29982BC03 : Expression et communication écrite	es et orales													
	UE 1	6VOTN21U	Maîtriser les enjeux communicationnels	S. Marchand	Semestre 1 et 2	3	1	5	57		100%				/20		
В	BCC 2 RNC	CP29982BC01:	Usages numériques														
c	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
C 7	BCC 3 RNC	CP29982BC04 :	Positionnement vis à vis d'un champ professionnel														
S O E	UE 3	6VOTN23U	Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme : RN Tourisme	Stéphanie Marchand et	Semestre 1	3	1	61	18	6	70%	Ecrit	semestre 1	1h	/20	Oral	20 min
c C			Fondements de la viticulture, de l'œnologie et du tourisme : RN VO	Nashidil Rouiaï				37	39	6							
LS	UE 4	6VOTN24U	Connaître la filière viticole	Stéphanie Marchand	Semestre 1	3	1	29	11		0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	Oral	20 min
S	BCC 7 RN	ICP29982BC05	: Action en responsabilité au sein d'une organisation profe projet	essionnelle pour développer son													
	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 maitre stage	Semestre 2	30 min	/20	Oral	20 min
В		В	CC 4 RNCP29982BC02 : Exploitation de données à des fins	d'analyse													
c	UE 5	6VOTN25U	Enjeux interculturels liés au vin	Nashidil Rouiaï	Semestre 2	3	1		40		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
c 2	UE 6	6VOTN26U	Dynamiques oenotouristiques, acteurs et modèles	Nashidil Rouiaï	Semestre 2	3	1		25		100%				/20		
р ⁷ А		BCC 5 RNC	P29982BC07 : Mise en œuvre de stratégies marketing et	commercialisation													
R C	UE 7	VOTN27U	Marketing	Frédéric Marchand	Semestre 1 et 2	3	1	15	24		50%	Ecrit	Semestre 2	2h	/20	Oral	20 min
о т	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
U S	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
R	UE 10	VOTN30U	Mise en tourisme et valorisations	Laurent Delarbre	Semestre 1 et 2	3	1		56		100%				/20		
S			82BC06 : Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pou														
	UE 11	6VOTN31U	Gestion de projet ecriture technique	Nashidil Rouiaï	Semestre 1 et 2	9	3		124		20%	Dossier + oral	Semestre 2	45 min	/20	Oral	45 min
C JVERTURE			BCC OUVERTURE		selon les modalités des UE choisies	6	2		60				"			selon les modalité	des UE choisies

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

La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en fin de stage.

Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois :

- la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tuteuré et le stage

et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage.

Lorsque l'étudiant n'a pas satisfait aux contrôles des connaissances, il peut conserver à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.

Toute unité ayant obtenu une note inférieure à ce seuil devra être repassée à la seconde session.

Chaque bloc de compétences est validé 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.



Modalités de contrôle des connaissances : Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Œnologie Procédés (OP) 1ère année - 60 ECTS

code étape : 6WMOP4 version 200 code diplôme : 6MSVVN2 version 101

										Sessio	n unique ou pre	mière		Seconde	session	Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
	BCC 1/	mettre en œuv	re les usages avancés et spécialisés des outils r	umériques (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/ I	Mobiliser et pro	oduire des savoirs hautement spécialisés (RNCI	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
B C	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
C 4 8		6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
S _		6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
o c	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
LS	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
E S		6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
Ĵ		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
	BCC3 : N	/lettre en œuvi	re une communication spécialisée pour le trans	fert des connaissar	nce (RNCP36099BC03	3)										
	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
	BCC4 : C	Contribuer à la	transformation en contexte professionnel (RNG	CP36099BC04)												
	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
		-														
6	BCC6 : C	Conduire une p	roduction et une recherche finalisée dans le do	maine viti-vinicole	(RNCP36099BC06)											
В	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
CRE		6VVVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
C F T		6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
S	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
CC OUVERTURE			BCC OUVERTURE		OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps1	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 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.

ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIONE ET DU VIN DE MORDEAUX AUDITANE

Modalités de contrôle des connaissances : Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Viticulture Environnement (VE) 1ère année - 60 ECTS

code étape : 6VMVE4 version 200 code diplôme : 6MSVVN2 version 102

										Sessio	on unique ou pre	mière		Seconde	session	Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
	BCC 1/	mettre en œuv	re les usages avancés et spécialisés des outils n	umériques (RNCP 3	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/ I	Mobiliser et pro	oduire 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
B C	UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
c 4 8		6VVVN07EX1	Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
S E		6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
o c	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
LS	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
E S		6VVVN09EX1	Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
J		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
	BCC3 : N	/lettr en œuvre	une communication spécialisée pour le transfe	rt des connaissanc	e (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
	BCC4 : C	Contribuer à la t	transformation en contexte professionnel (RNC	P36099BC04)												
	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
		-														
6	BCC 5 : 0	Conseiller les pr	rofessionnels de la filière viti-vinicole (RNCP360	999BC05)												
P B R	UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
C O E		6VVVN11EX1	Projet-étude de cas							Oral (25%)			/20			
C F T		6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
·s	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
OUVERTURE			BCC OUVERTURE		OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps1	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 Wine and winery management (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.

ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIUNE ET DU VIUN DE LA VIUNE ET DU VIUN DE BORDEAUX AUDITANE

Modalités de contrôle des connaissances : Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Commerce et Marketing des Vins (CMV) 1ère année - 60 ECTS

Adopté par le Cons code étape : 6VMCM4 version 200 code diplôme : 6MSVVN2 version 103

									Sessio	on unique ou pre	mière		Seconde	session	Seuil compens.
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1	L / mettre en	œuvre les usages avancés et spécialisés des outi	ls numériques (RN	CP 36099BC01)											
UE 3	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	2/ Mobiliser e	t produire des savoirs hautement spécialisés (RI	ICP 36099BC02)												
UE 2	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	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	7 6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
	6VVVN07EX	1 Projet							Ecrit+oral (25%)			/20	oral	20 min	
	6VVVN07EX	Région, structuration et organisation viti-vinicole							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
UE 8	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
UES	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
	6VVVN09EX	1 Projet-étude de cas							oral (25%)			/20			
	6VVVN09EX	Qualité, sécurité, RSE							Ecrit (75%)		2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	No
вссз	: Mettr en œ	uvre une communication spécialisée pour le tra	sfert des connaiss	ance (RNCP36099BC	03)										
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
всс7	: Concevoir d	es stratégies en marketing et en commercialisat	ion des vins (RNCP	36099BV07)											
UE 2	2 6VCM22U	Serious Game	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	oral	20 min	non
UE 2	3 6VCM23U	Marketing fondamental	Jean Philippe Galan	CMV	Automne 1	3	3		Ecrit (rapport)	Automne 1		/20	Ecrit	1h	non
UE 2	4 6VCM24U	Négociation commerciale	Brian HLADY	CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 2	5 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 2	6 6VCM26U	Etudes de marché	Jean Philippe Galan	CMV	Printemps 1	6	6	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
URE BCC OL	JVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps1	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 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.



Modalités de contrôle des connaissances : Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Vineyard and Winery management (VWM) 1ère année - 60 ECTS

Adopté par le Conseil de l'ISVV le code étape : 6VMVW4 version 200 code diplôme : 6MSVVN2 version 104

/20

/20

Ecrit ou oral

oral

2h ou 20 min

20 min

non

Session unique ou première Seconde session Seuil compens. Codes Responsables / Période Crédits % ou barème Durée Nature Epreuve Période Nature Epreuves UE Eléments / Unités d'enseignement Parcours Coeff Durée épreuves Barème Intervenants d'enseignement **ECTS** contrôle continu terminales évaluation Epreuves BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01) 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) 2 2h ou 20 min 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 non 100% /20 Forit ou oral 6VVVN04U Automne 1 UE 4 Filière viti-vinicole: du territoire au produit Amélie Rabot OP, VE, CMV, VWM 6 6 Automne 1 2h ou 20 min non S 0 6VVW05U Wines & Spirits: International Markets & Clusters Alfredo Coelho VWM Automne 1 3 3 100% Automne 1 2h ou 20 min С Ecrit ou oral BCC3 : Mettr en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissance (RNCP36099BC03) Automne 1 + Printemp Gregory Gambetta/ outenance (écri 6VVW01U Bibliographic Research, Synthesis, and Presentation 3 3 100% Automne 1 /20 15 min Non Michael Jourdes oral) BCC4: Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04) Soutenance UE 46 6VVW46U Practical Internship - Part1 **Gregory Gambetta** VWM Printemps 1 8 0% Printemps 1 20 min /20 oral 20 min non (écrit-oral) BCC7: Concevoir des stratégies en marketing et en commercialisation des vins (RNCP36099BV07) В UE 38 6VVW38U 0% Fundamentals of Viticulture and Enology **Gregory Gambetta** VWM Automne 1 6 6 Ecrit (rapport) Automne 1 /20 Ecrit ou oral 2h ou 20 min non UE 39 6VVW39U Wine Policies and Fundamentals of Microeconomics Alfredo Coelho VWM Automne 1 6 100% Automne 1 /20 Ecrit ou oral 2h ou 20 min non Seasonal vineyard practices and management at different UE 40 6VVW40U Printemps 1 3 3 100% Printemps 1 /20 Ecrit ou oral 2h ou 20 min Gregory Gambetta VWM non С UE 41 6VVW41U Enology and Winery Technology **Guilherme Martins** VWM Printemps 1 2 2 0% Ecrit (rapport) Printemps 1 Ecrit ou oral 2h ou 20 min т 0 Laura Farris, Greg S UE 44 6VVW44U Technical Audit VWM Printemps 1 3 3 100% Printemps 1 /20 Ecrit ou oral 2h ou 20 min non Gambetta HF 42 6VVW42U 100% Printemps 1 /20 Marketing supply chain, distribution Alfredo Coelho VWM Printemps 1 3 3 Ecrit ou oral 2h ou 20 min 2 UE 43 6VVW43U Cost and profitability Alfredo Coelho VWM Printemps 1 3 3 100% Printemps 1 /20 Ecrit ou oral 2h ou 20 min non

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

Alfredo Coelho

VWM

VWM

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)

2

Printemps 1

Automne 1 et

Printemps1

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.

2

6

100%

0%

Printemps 1

Printemps 1

15 min

Oral

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

Financial management

UE 45

BCC OUVERTURE BCC OUVERTURE

6VVW45U



<u>Modalités de contrôle des connaissances :</u> Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Œnologie Procédés (OP) 2éme année - 60 ECTS

code étape : 6VMOP5 version 300 code diplôme : 6MSVVN2 version 201

											Sessi	on unique ou prer	nière		Seconde :	session	Seuil compens.
		UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
В		BCC 2/	Mobiliser et p	roduire des savoirs hautement spécialisés (RNCI	9 36099BC02)												
C 3		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
6		BCC4 : 0	Contribuer à la	transformation en contexte professionnel (RNC	P36099BC04)												
S O E		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 T		UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
E S			6VVVN20U EX1	Rapport					15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non
S			6VVVN20U EX2	Soutenance					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	20 min	non
ВР	E	BCC6 : 0	Conduire une p	production et une recherche finalisée dans le do	maine viti-vinicole (RNCP36099BC06)											
C R 1	_	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
C F	s	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
				·			•										
BCC OUVER	TURE BCC OUVERTURE					OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps2	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 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.



Modalités de contrôle des connaissances : Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 Viticulture Environnement (VE) 2éme année - 60 ECTS

Adopté par le Conseil de l'ISVV le code étape : 6VMVE5 version 300 code diplôme : 6MSVVN2 version 202

										Sessi	on unique ou prer	nière		Seconde :	ession	Seuil compens.
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
В	BCC 2/	Mohiliser et n	roduire des savoirs hautement spécialisés (RNC	D 36000BC03/												
C 3	UE 13		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
6	BCC4 : 0	Contribuer à la	transformation en contexte professionnel (RNO	CP36099BC04)												
S O E	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 T	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
E S		6VVVN20U EX1	Rapport					15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non
S		6VVVN20U EX2	Soutenance					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
P F	BCC6 : 0	Conduire une p	production et une recherche finalisée dans le do	maine viti-vinicole	(RNCP36099BC06)											
B R 1 C	UE 14	6VEVN14U	Conception du vignoble	Laurence Geny	VE	Automne 2	5	5	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
C F S	UE 15	6VEVN15U	Conduite du vignoble	Amélie Rabot	VE	Automne 2	8	8	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	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 Juvinery 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.

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 16/6/2023

code étape : 6VMCM5 version 300 code diplôme : 6MSVVN2 version 203

Modalités de contrôle des connaissances :



Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 Commerce et Marketing Management (VWM) 2éme année - 60 ECTS

									Session	unique ou prem	ière		Seconde s	ession	Seuil comp
UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC4 : C	Contribuer à	a transformation en contexte pro	fessionnel	(RNCP3609	9BC04)										
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	Nor
UE35	6VCM35U	Rapport d'étude, de mission ou de recherche II	François Cocula	CMV	Printemps 2	6	6	0%		Printemps 2					Noi
		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%	Grai	Printemps 2	30 111111		Orai	20 111111	No
		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					
	Concevoir	des stratégies en marketing e	t en com	mercialisa	tion des vi	ns (RNCP	36099BC	171							
BCC 9 :			François			•), 	I					1h ou 20	l
BCC 9 :	6VCM27U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux	François Cocula	CMV	Automne 2	6	6	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	No
	6VCM27U 6VCM28U		-	CMV	Automne 2 Automne 2	•		Ī	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral Ecrit ou oral		No No
UE 27 UE 28	6VCM28U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique	Cocula François Cocula François	CMV	Automne 2	6	6	0%	Rapport	Automne 2			Ecrit ou oral	min 1h ou 20 min 1h ou 20	No
UE 27		stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole	Cocula François Cocula François Cocula			6	6	0%	Rapport Rapport					min 1h ou 20 min 1h ou 20 min	No
UE 27 UE 28 UE 29	6VCM28U 6VCM29U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole Management des implantation à	Cocula François Cocula François Cocula François	CMV	Automne 2	6 6 3	6 0 3	0% 100%		Automne 2			Ecrit ou oral	min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20	No No
UE 27 UE 28	6VCM28U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole	Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François Cocula	CMV	Automne 2	6	6	0%		Automne 2			Ecrit ou oral	min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20 min	No No
UE 27 UE 28 UE 29 UE 30	6VCM28U 6VCM29U 6VCM30U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole Management des implantation à l'international	Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François	CMV CMV	Automne 2 Automne 2 Automne 2	6 6 3	6 0 3	0% 100%		Automne 2 Automne 2 Automne 2			Ecrit ou oral Ecrit ou oral Ecrit ou oral	min 1h ou 20	No No
UE 27 UE 28 UE 29	6VCM28U 6VCM29U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole Management des implantation à	Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François Cocula	CMV	Automne 2	6 6 3	6 0 3	0% 100% 0% 100%		Automne 2			Ecrit ou oral	min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20 min 1h ou 20 min	
UE 27 UE 28 UE 29 UE 30	6VCM28U 6VCM29U 6VCM30U	stratégie d'entreprise viticole : enjeux Marketing des vins Management de la chaine logistique viticole Management des implantation à l'international	Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François Cocula François Cocula	CMV CMV	Automne 2 Automne 2 Automne 2	6 6 3	6 0 3	0% 100% 0% 100%		Automne 2 Automne 2 Automne 2			Ecrit ou oral Ecrit ou oral Ecrit ou oral	min 1h ou 20 min	No No

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 16/06/2026 code étape :6VMVW5 version 300 code diplôme : 6MSVVN2 version 204

<u>Modalités de contrôle des connaissances :</u> Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 Commerce et Marketing des Vins (CMV) 2éme année - 60 ECTS

O	ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIONE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE	université *BORDEAUX
---	---	-------------------------

											Session unique ou		Seconde s	Seuil compens.			
	UE	BSA Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
	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	Non
В	UE49	TU17		Specific Vinification and Aging	Laura Farris, Guilherme Martins	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automùne2		/20	oral	20 min	Non
C C 4 C 3	BCC4 / Co	BCC4 / Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
S O E	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	Non
C T	UE47	TU15		First Year Internship-Part 2	Greg Gambetta	VWM	Automne 2	4	4	0%		Automne 2					
E S				Rapport					2		écrit	Automne 3		/20	Ecrit	/20	Non
S				Soutenance					2		soutenance	Automne 4	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
	UE53	T22		Second Year Internship	Greg Gambetta, Alfredo Coelho	VWM	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
				Rapport					15		écrit			/20	Ecrit	/20	Non
				Soutenance					15		soutenance		30 min	/20	Soutenance	30 min	non
B 1	BCC 10-	Vineya	rd & Win	ery Management													
C 1 C 1	UE50	TU18		International Business & Development Strategies	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	3	3	100%		Automne 2		/20	oral	20 min	Non
P E	UE51	TU19		Business Plan for Wine Estate	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	2	2		Rapport	Automne 2		/20	oral	20 min	Non
R T	UE52	TU21		Global Audit	Alfredo Coelho	VWM	Automne 2	6	6		••	Automne2		,			
O S F				Rapport					3		écrit	Automne2		/20	Ecrit	/20	Non
				Soutenance					3		soutenance	Automne2	30 min	/20	Soutenance	30 min	non
BCC UVERTURE				BCC OUVERTURE		VWM	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps 2	15 min	/20	oral	20 min	Non





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

Code Etape : 6VUTE0 version 600 Code Diplôme : 6UTAEP1 version 200

												ou première		Second	e session	Seuil	Stage Mémoire Projet
Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Crédits ECTS	Coeff	СМ	TD	TP	Equiv. TD	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	compens.	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		
	6VION00M	Stage facultatif															

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 : Licence sciences de la vigne et du vin 2023/2024 Parcours Analyse, Qualité, Environnement 60 ECTS

code étape : 6VLAQ3 version 200 code diplôme : 6LSVVN2 version 202

_													Session (ınique ou première			Seconde se	ssion	Stage Mémoire Projet
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	СМ	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
В	3CC 1 : Ex	1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																	
R	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																		
	UE 1 6VAQNO1U Anglais AL DAMONGEOT AQE, FVO semestres 1 et 2 3 3 3 24 100% /20 oral 20min																		
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																		
ັ ຊ	JE 2 GVAQN02U Communication S.MARCHAND AQE, FVO, LPOT semestre 1 4 4 14 30,5 70% Ecrit sur ordinateur semestre 1 1h /20 oral 20min																		
C O		Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet 7118COS - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																	
, i	RNCP37711BCOS - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																		
C T L S	JE 17 Θ	SVAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	AQE, FVO	semestres 1 et 2	15	17	21	1		0%	Dossier stage final + oral 30mn soutenance stage final + note maitre stage	semestre 2		/20	oral	20min	
į.	JE 3 6	11BC04 - Se po 5VAQN03U 5VAQN04U	sitionner vis à vis d'un champ profession Bases de la production Filière	T.DEVAUD G. de REVEL	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4 4	4 4	42 39	7 8	9	70% 0%	Ecrit Ecrit	semestre 1	1h 2h	/20	oral	20 min 20 min	
	JE 4 E	VAUNU4U	Filiere	G. de REVEL	AQE, FVO, LPOT	semestre 1	4	4	39	8		0%	Ecrit	semestre 1	2n	/20	oral	20 min	
_	BCC 4 : Production des vins RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																		
	H-	VAQN05U	Production des vins	R.GHIDOSSI	AQE, FVO, LPOT	semestres 1 et 2	4	4	34	12		0%				/20	oral	20 min	
L	JE 5	VAQN05EX1	écrit terminal					3					Ecrit	semestre 2	2h	/20			
		VAQN05EX2	rapport TP					1					Rapport	semestre 2		/20			
	JE 6	SVAQN06U	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	
C 4			niques d'analyse du vin et des normes																
_			donner et mettre en œuvre une démarch												1	T .			
·		VAQN12U VAQN13U	Qualite et normes Analyse chimique	S.MARCHAND S.MARCHAND	AQE AQE	semestre 2 semestres 1 et 2	6	6		26 45	27	0% 50%	Ecrit Ecrit	semestre 2 semestre 2	1h 2h	/20	oral oral	20 min 20 min	
R C				M.BELY	AQE	semestres 1 et 2 semestre 2	4					50%	ECHL	semestre z	ZII	/20			
от Ц		VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	IVI.DELT	AUE	Semestre 2	4	4		22	29					/20	oral	20 min	
FS 🖺		VAQN14EX1 VAQN14EX2	écrit terminal rapport TP				1	3					Ecrit Rapport	semestre 2 semestre 2	2h	/20			
. 8		pproches Expé						1					каррогі	semestre 2		/20			
B	RNCP3771	11BC02 - Explo	iter des données à des fins d'analyse																
		VAQN15U	Outils pour l'expérimentation	A.RABOT	AQE	semestre 2	3	3		28	4	0%	projet			/20	oral	20 min	
ľ		VAQN16U	Procédés	C.NIOI	AQE	semestres 1 et 2	3	3		24	12,5	0%	p. 5jec			,20	2101		
l.		VAQN16EX1	écrit terminal		-			2,7		27	12,3		Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral	20 min	
	F	SVAQN16EX1	rapport TP				1	0.3			-				111	/20	Ulai	20 111111	
ERTURE	BCC OUVE		тарроте т			semestres 1 et 2	6	6				0%	Rapport 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,

a 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.

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 à l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.



Modalités de contrôle des connaissances : Licence sciences de la vigne et du vin 2023/2024 Parcours Fondamentaux pour la viticulture et l'œnologie 60 ECTS

code étape : 6VLFV3 version 200 code diplôme : 6LSVVN2 version 201

												Session	unique ou première	Seconde se	Stage Mémoire Projet			
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	СМ	TD	TP	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période d'épreuve terminale	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
		·	tion et utilisation du numérique pour développer un	· · ·														
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère UE 1 SVACNOSUL Anglais AL DAMONGFOT semestres 1 et 2 3 3 2 24 100% //O oral 20min																	
В	UE 1		Anglais	AL DAMONGEOT	semestres 1 et 2	3	3		24		100%				/20	oral	20min	
С		_	utils numériques de référence	CAMARCHANIR			. 1			<u> </u>	700/				/20			
С 3	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	semestre 1	4	4	14	30,5		70%	Ecrit sur ordinateur	semestre1	1h	/20	oral	20min	
0	BCC 2 : Action e	n responsabilité	au sein d'une organisation professionnelle pour dév	elopper son projet														
S O E	RNCP377118COS - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																	
C T L 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 maitre stage	semestre 2		/20	oral	20min	
S	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 RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																	
	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															<u> </u>		
	BCC 4 : Product	1	T				-	-		·		ı	ı					
		6VAQN05U	Production des vins	R.GHIDOSSI	semestres 1 et 2	4	4	34	12		0%				/20	oral	20 min	
В	UE 5	6VAQN05EX1	écrit terminal				3					Ecrit	semestre 2	2h	/20			
C 2		6VAQN05EX2	rapport TP				1					Rapport	semestre 2		/20			
	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	
C 4	BCC 5: Fondan	nentaux pour l'O	ENOLOGIE															
	UE 7	6FVFN07U	Chimie	S.MARCHAND	semestre 2	4	4		44		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
PΕ	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	semestre 2	4	4		44		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	
R C	UE 9	6FVFN09U	Procédés	R.GHIDOSSI	semestres 1 et 2	4	4	24	4		0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral	20 min	<u> </u>
ОТ	BCC 6 : Fondam	nentaux théoriqu	ues pour La viticulture								1	ı	1					
F 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	estre 2 hors période d'exa	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 OUVERTUR	E			semestres 1 et 2	6	6				0%	Oral	semestre 2	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 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.

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.