

DÉLIBÉRATION RELATIVE À LA MODIFICATION DE LA STRUCTURE ET DES MODALITÉS DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES ET DES COMPÉTENCES DU DIPLÔME D'UNIVERSITÉ D'APTITUDE À LA DÉGUSTATION (DUAD)

Vu le code de l'éducation en son article L613-2 et L712-6-1 ;

Vu les statuts de l'université ;

Après en avoir délibéré, la commission de la formation et de la vie universitaire :

Article 1

Approuve la modification de la structure du diplôme d'université d'aptitude à la dégustation (DUAD) précisée en annexe de la présente délibération.

Article 2

Approuve les nouvelles modalités de contrôle des connaissances et des compétences du diplôme d'université d'aptitude à la dégustation (DUAD) précisées en annexe de la présente délibération.

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.

Annexes :

- Structure du diplôme d'université d'aptitude à la dégustation (DUAD)
- Modalités de contrôle des connaissances et des compétences du diplôme d'université d'aptitude à la dégustation (DUAD)

Adoptée à la majorité des votes exprimés :
25 votes pour
0 vote contre
2 abstentions

Le président du conseil académique,

Dean Lewis

Référentiel de compétences et d'évaluation



Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation

Bloc1 : Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION		
	CRITÈRES D'ÉVALUATION	MODALITES D'ÉVALUATION	EVALUATEURS
C1.1 Utiliser ses différents sens pour percevoir les caractéristiques organoleptiques des vins	Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise le fonctionnement de ses sens • Situe ses performances sensorielles par rapport à un groupe • Distingue les stimulations visuelles, olfactives, gustatives et tactiles 	Epreuve écrite Le candidat doit répondre à plusieurs questions ouvertes concernant la physiologie de la dégustation, les molécules du vin possédant une activité sensorielle et le vocabulaire de la dégustation. Ces questions peuvent correspondre à une mise en situation professionnelle. Durée de l'épreuve : 1h30	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants
C1.2 Reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des raisins et des vins	Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • Identifie les éléments de composition d'un vin à l'origine de ses perceptions • Reconnaît les principales molécules odorantes et gustatives du vin • Associe des descripteurs à ces molécules 	Epreuve pratique <ul style="list-style-type: none"> • Identification de solutions olfactives et gustatives • Classement de vins en fonction de l'intensité de certains saveurs • Rédaction d'un commentaire synthétique de dégustation professionnelle d'un vin Durée de l'épreuve : 1h	
C1.3 Décrire avec un vocabulaire pertinent les propriétés sensorielles des vins	Le candidat : <ul style="list-style-type: none"> • Est capable d'exprimer ses perceptions à l'aide d'un vocabulaire adapté • Maîtrise la description analytique et structurée des vins • Synthétise l'ensemble de ces perceptions pour rédiger un commentaire de dégustation à visée professionnelle 		

Bloc2 : Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION		
	CRITÈRES D'ÉVALUATION	MODALITES D'ÉVALUATION	EVALUATEURS
C2.1 Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Identifie les principaux défauts du vin et leurs conséquences sensorielles• Relie ces altérations à d'éventuels problèmes dans la maturité du raisin, son état sanitaire ou encore la conduite des fermentations	Epreuve écrite Le candidat doit répondre à plusieurs questions ouvertes concernant l'incidence des processus fermentaires sur les propriétés sensorielles des vins, les altérations résultant d'un manque de maîtrise ou les moyens de les éviter. Ces questions peuvent correspondre à une mise en situation professionnelle. Durée de l'épreuve : 2h	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants
C2.2 Associer des propriétés sensorielles d'un vin à des spécificités fermentaires	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Reconnaît les marqueurs aromatiques associés aux fermentations alcooliques et malo-lactiques• Distingue l'acide malique de l'acide lactique et présume du déroulement de la fermentation malolactique	Epreuve pratique <ul style="list-style-type: none">• Identification de solutions olfactives et gustatives• Reconnaissances de vins affectés par des défauts aromatiques• Distinction des vins en fonction de leur schéma fermentaire et rédaction de commentaires pour les expliciter Durée de l'épreuve : 1h	

Bloc3 : Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION		
	CRITÈRES D'ÉVALUATION	MODALITES D'ÉVALUATION	EVALUATEURS
C3.1 Identifier les propriétés sensorielles d'un vin résultant des choix de vinification	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Reconnaît les principaux types de vinification et leur influence sur les propriétés organoleptiques des vins• Perçoit les caractéristiques sensorielles susceptibles d'être modulées par la vinification, tant dans les vins blancs que dans les vins rouges	Epreuve écrite Le candidat doit répondre à plusieurs questions ouvertes concernant l'incidence des processus fermentaires sur les propriétés sensorielles des vins, les altérations résultant d'un manque de maîtrise ou les moyens de les éviter. Ces questions peuvent correspondre à une mise en situation professionnelle. Durée de l'épreuve : 1h30	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants
C3.2 Détecter les effets de l'élevage sur les caractéristiques du vin	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Identifie les modifications aromatiques et gustatives associées à l'élevage sous bois des vins et en reconnaît les composés clés• Distingue les vins blancs et rouges en fonction de leurs modalités d'élevage	Epreuve pratique <ul style="list-style-type: none">• Identification de solutions olfactives et gustatives• Reconnaissances de vins affectés par des défauts aromatiques• Distinction des vins en fonction de leur mode d'élaboration et rédaction de commentaires pour les expliciter Durée de l'épreuve : 1h	

Bloc4 : Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	REFERENTIEL D'ÉVALUATION		
	CRITÈRES D'ÉVALUATION	MODALITES D'ÉVALUATION	EVALUATEURS
C4.1 Détecter et décrire les caractéristiques sensorielles contribuant à la typicité de vins issus de différents cépages et régions	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Identifie les caractères distinctifs des principaux cépages et perçoit les molécules qui en sont responsables• Est capable de reconnaître et de décrire avec pertinence les grandes catégories de vin associées aux principales régions viticoles	Epreuve pratique <ul style="list-style-type: none">• Identification de solutions olfactives et gustatives• Distinction de vins issus de différents terroirs• Reconnaissance de vins appartenant à des grandes catégories (région cépage) Durée de l'épreuve : 1h30	Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants
C4.2 Relier la typicité d'un vin à son terroir d'origine et aux pratiques viticoles mises en œuvre	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Perçoit l'incidence du type de sol sur les propriétés sensorielles d'un vin• Maîtrise l'impact des pratiques viticoles sur la composition des raisins et la qualité des vins	Contrôle continu Des tests sensoriels permettront d'évaluer l'acquisition des compétences relatives à cette UE	
C4.3 Être capable d'évaluer la typicité d'un vin et la relier à des impératifs réglementaires et commerciaux	Le candidat : <ul style="list-style-type: none">• Maîtrise les pratiques permettant la stabilisation des vins garantissant leur caractère marchand• Est capable d'analyser un vin en fonction des critères sensoriels de son appellation• Maîtrise les attributs sensoriels permettant de répondre à des attentes spécifiques des consommateurs		

Module	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Coeff	CM	TD	TP	Equiv. TD	Session unique ou première				Seconde session		Seuil compens.	
									% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves		
Bloc 1		Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté	A.MARCHAL	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												
Bloc 2		Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin	A.MARCHAL	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												
Bloc 3		Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration	A.MARCHAL	10					10%				#NOM?			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												
Bloc 4		Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin	A.MARCHAL	5					20%							Note BCC4>ou= à 10/20
Epreuve		Contrôle continu		1												
Epreuve		Epreuve pratique		4						Dégustation	1h30	/20	Dégustation	1 h		
Bloc5	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 Blocs ainsi qu'un note >=10/20 à la dégustation de chaque bloc

Les blocs ne se compensent pas entre eux

Chaque bloc peut être acquis indépendamment d'une année universitaire mais la validation du DUAD nécessitera d'acquies les blocs dans l'ordre chronologique