

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26398**

Intitulé

MASTER : MASTER Domaine SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, mention Sciences de la vigne et du vin

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bordeaux, Ecole nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine (Bordeaux sciences agro)	Le Recteur de l'académie de Bordeaux, chancelier des universités, Le Président de l'Université, Le Directeur de l'Ecole nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine

Cette certification fait l'objet d'une co-habilitation : chaque certificateur est en mesure de la délivrer en son nom propre

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures, 220 Spécialités pluritechnologiques des transformations

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les titulaires du Master mention « Sciences de la vigne et du vin » sont des cadres du secteur vitivinicole qui seront amenés à exercer leur profession dans les exploitations vitivinicoles, les entreprises du secteur, les organismes professionnels, les laboratoires de R&D et laboratoires de recherche. Ils sont formés aux activités de management, gestion de projet, gestion de l'environnement, recherche et développement et recherche scientifique.

Le diplômé est capable de :

- Maîtriser les connaissances scientifiques en rapport avec la viticulture, la chimie du vin, la microbiologie du vin et les procédés œnologiques
- Comprendre les mécanismes fondamentaux des différents types de vinification
- Réaliser et animer l'analyse sensorielle d'un vin
- Assurer une veille documentaire scientifique et technique
- Réaliser des travaux de recherche et des expérimentations en viticulture et œnologie
- Analyser et communiquer des résultats par écrit et à l'oral
- Comprendre l'anglais scientifique et technique et savoir communiquer des résultats dans cette langue
- Identifier la structure organisationnelle d'une entreprise
- Connaître le marché de l'emploi et savoir se situer dans le contexte professionnel

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Exploitations et groupements d'exploitations vitivinicoles
- Collectivités locales, organismes régionaux
- Organismes de contrôle qualité et certification
- Entreprise de prestations de services ou de conseil vitivinicoles
- Entreprise produisant ou distribuant des équipements ou produits œnologiques ou agroalimentaires
- Laboratoires d'analyses œnologiques ou agroalimentaires
- Instituts techniques
- Etablissements de recherche et d'enseignement supérieur

Les types d'emplois accessibles dépendent du parcours :

Parcours: Management des entreprises vitivinicoles

- Directeur technique d'exploitation viticole
- Directeur d'exploitation viticole
- Chef de projet
- Ingénieur en agro-développement
- Ingénieur en agro-environnement

Parcours: Vigne et environnement vitivinicole

- Chef de culture
- Chercheur / chargé de recherche
- Responsable management par la qualité
- Responsable qualité en agroalimentaire
- Responsable d'expérimentation en agro-développement
- Ingénieur recherche et développement
- Ingénieur en agro-développement

- Ingénieur de qualification des exploitations agricoles
- Ingénieur en agro-environnement
- Chargé d'études en environnement / gestion de déchets
- Animateur d'organisme agricole

Parcours: Oenologie et procédés

- Chef de projet
- Chef de produit
- Chercheur / chargé de recherche
- Responsable d'expérimentation
- Ingénieur recherche et développement
- Ingénieur en agro-développement
- Responsable laboratoire de contrôle

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1303 : Ingénierie en agriculture et environnement naturel

A1405 : Arboriculture et viticulture

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

H1303 : Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

La formation repose sur une approche théorique et pratique concernant les thématiques principales de la filière vitivinicole. Elle apporte des compétences techniques en gestion des vignobles et de l'environnement et en production du vin, en vue d'une insertion professionnelle à l'issue du Master. La deuxième année de Master permet aux étudiants d'acquérir des compétences scientifiques spécifiques des différentes disciplines des sciences de la vigne et vin (biologie végétale, biochimie, chimie, microbiologie, procédés), en vue de l'entrée dans une formation doctorale ou d'une insertion professionnelle.

Trois parcours sont possibles :

P1 : Oenologie et procédés

P2 : Vigne et environnement vitivinicole

P3 : Management des entreprises vitivinicoles

SEMESTRE 1 :

Il est composé de 6 Unités d'Enseignements de tronc commun :

UE1 - De la viticulture à l'oenologie : initiation - 6 ECTS

UE2 - De la vigne au vin : approfondissement - 9 ECTS

UE3 - Basics in wine estate management - 3 ECTS

UE4 - Initiation aux métiers du secteur vitivinicole - 3 ECTS

UE5 - Microorganismes du vin et bioagresseurs de la vigne - 6 ECTS

UE6 - Communication scientifique - 3 ECTS

Modalités de contrôle des connaissances : contrôle continu + examen final

SEMESTRE 2 :

Il comprend des Unités d'Enseignements spécifiques (18ECTS) à chaque parcours ainsi qu'un stage de 8 semaines d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise (12ECTS).

Modalités de contrôle des connaissances :

UE spécifiques : contrôle continu + examen final

Stage de 8 semaines : Rapport + soutenance orale à l'issue du stage

SEMESTRE 3 :

Il est consacré aux enseignements théoriques spécifiques à chaque parcours, avec 3 UE obligatoires (15 ECTS) et de 13 UE optionnelles (3 ou 6 ECTS) à choisir pour un total de 15 ECTS.

Modalités de contrôle des connaissances : contrôle continu + examen final

SEMESTRE 4 :

Stage de professionnalisation de 5 à 6 mois en laboratoire de recherche ou en entreprise (30 ECTS).

Modalités de contrôle des connaissances : Rapport + soutenance orale à l'issue du stage

Modalités de capitalisation et de compensation de l'étudiant :

Chaque UE est acquise et capitalisable lorsque la moyenne des notes des matières qui la composent affectées de leurs coefficients est supérieur ou égale à 10/20 pour une durée illimitée.

Un semestre est validé lorsque la moyenne des notes des Unités d'Enseignement du semestre, affectées de leurs coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20. Un semestre ne peut pas être validé si la moyenne d'au moins une Unités d'Enseignement qui le compose est

inférieure à 6/20.

A défaut, l'étudiant conserve les unités d'enseignement où il a obtenu une note supérieure ou égale à 10 sur 20.

Le master est attribué aux étudiants ayant validé séparément les quatre semestres d'études, en ayant obtenu une note moyenne supérieure ou égale à 10/20.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE	X	Le Jury est composé : -d'une majorité d'enseignants-chercheurs -de personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée ;

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Autres certifications : Le master Sciences de la Vigne et du Vin est un diplôme co-accrédité par l'Université de Bordeaux et Bordeaux Sciences Agro	Il y a un accord de double diplomation avec l'Université Rovira i Virgili, Tarragone, Espagne, et un autre accord de double diplomation est prévu avec l'Université du Pays Basque, Vitoria, Espagne

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté du 25 avril 2002 relatif au diplôme national de master

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 26 mai 2016 accréditant l'université de Bordeaux en vue de la délivrance de diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

site de l'observatoire de l'Université sur l'insertion des étudiants

<http://www.u-bordeaux.fr/formation/enquetes-et-statistiques>

Autres sources d'information :

Site internet de l'ISVV : <http://www.isvv.fr>

Site internet de l'Université de Bordeaux : <http://www.u-bordeaux.fr>

[Université de Bordeaux](#)

Lieu(x) de certification :

Université de Bordeaux : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Talence]

Ecole nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine (Bordeaux sciences agro) : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Villenave d'Ornon]

Université de Bordeaux
351 cours de la Libération
33405 Talence Cedex

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université Bordeaux
Institut des Science de la Vigne et du Vin (ISVV)
280 Chemin de Leysotte
33882 VILLENAVE D'ORNON
École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine (Bordeaux Sciences Agro)
1 Cours Général de Gaulle
33170 Gradignan

Historique de la certification :