

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31481**

Intitulé

MASTER : MASTER SCIENCES, TECHNOLOGIE, SANTE Mention : Sciences de la Vigne et du Vin

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Ministère chargé de l'agriculture

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

La directrice générale de Montpellier SupAgro

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1969)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture, 220 Spécialités pluritechnologiques des transformations, 310 Spécialités plurivalentes des échanges et de la gestion

Formacode(s) :

21053 viticulture, 21059 agronomie, 21510 vinification oenologie

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le diplômé du master Sciences, technologie, santé de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro), mention Sciences de la vigne et du vin, exerce son activité dans le domaine du fonctionnement de la filière viti-vinicole. C'est un professionnel orienté vers les activités de conception, de direction et de management, les applications et les réalisations techniques, la recherche, la recherche-développement, le conseil, la formation.

Le diplômé du master Sciences, technologie, santé de l'Institut Montpellier SupAgro, mention Sciences de la vigne et du vin, acquiert une approche pluridisciplinaire dans les secteurs de la production, de la transformation du vivant et des sciences socio-économiques ainsi que des connaissances sur les acteurs et les organisations des filières agricoles.

La formation de Montpellier SupAgro s'attache à développer son "sens de l'humain", son ouverture aux sciences humaines et à la réflexion citoyenne, ses capacités à la controverse socio-technique et scientifique.

La maîtrise des outils de communication, comme les langues et l'informatique, lui permet de s'adapter aux exigences du monde socio-professionnel.

Il doit être capable de synthétiser l'expérience acquise par la rédaction d'un mémoire écrit, lui permettant une formalisation et un recul critique, qui la rend ainsi transférable à d'autres situations professionnelles.

De par ses connaissances scientifiques, biotechniques et socio-économiques, il développe des capacités d'intégration pluridisciplinaires.

Il est apte à résoudre des problèmes complexes de conception et de développement dans les domaines d'application afférents aux champs disciplinaires des sciences agronomiques et à occuper des fonctions à l'interface des spécialistes de ces différents domaines.

Il est capable de gérer un projet, d'animer, de diriger des équipes et des systèmes dans un contexte local, régional ou international, en lien avec les domaines concernés et d'avoir une fonction de conseil.

Sur la base d'acquisitions de connaissances de haut niveau dans les domaines de la Viticulture (génétique, développement du végétal, écophysiologie, environnement, production et génie viticoles, protection raisonnée du vignoble, viticulture durable, viticulture biologique), de l'Oenologie (composition du raisin et du vin, analyses chimiques et sensorielles, microbiologie des fermentations, techniques de vinification et de traitements des vins, génie oenologique, conditionnement) et de l'Economie (économie et législation de la filière, gestion de l'entreprise, marketing), les professionnels sont capables, à l'échelon national ou international, de concevoir, de développer ou d'appliquer des pratiques conduisant à la production de vendanges et de vins de diverses typicités, de haute qualité organoleptique et sanitaire et, également, de participer au développement des circuits de commercialisation de ces vins.

Dans ces domaines, les professionnels développent plus particulièrement des capacités spécialisées leur permettant de :

concevoir des systèmes de production intégrés et durables en adéquation avec la notion de terroir, au sens large du terme (conduite, variétés, équipements);

développer l'utilisation des méthodes de lutte raisonnée ou biologique pour la protection du vignoble;

mettre en oeuvre des techniques de vinification éprouvées ou innovantes, adaptées à l'élaboration de vins de haute qualité;

mettre en oeuvre l'ensemble des référentiels et guides de bonnes pratiques;

mettre en place une démarche expérimentale ou de recherche finalisée;

préparer et mettre en oeuvre une stratégie de marketing des produits de la filière.

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

Caves coopératives et particulières, négoce, domaines viticoles, pépinières, entreprises dans le secteur de la production viticole, de la fabrication de produits oenologiques, de la fabrication de machines et matériels agricoles et oenologiques, services aux entreprises, banques, cabinets d'expertise, cabinets de conseil oenologique, organisations professionnelles agricoles, instituts techniques, enseignement-recherche (public et privé), commerce-distribution, presse spécialisée,...

Directeur d'entreprise viti-vinicole, cadre technique de production, gestionnaire de domaine, de cave coopérative ou particulière, de société de négoce, responsable commercial, responsable des approvisionnements, expert pour des sociétés de conseil, conseiller technique d'organismes professionnels ou interprofessionnels, oenologue, responsable de laboratoire, oenologue-conseil, formateur-animateur,...

Codes des fiches ROME les plus proches :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Formation M1- Semestre 7 (30 ECTS)

Une dominante au choix :

Dominante 1 : Vers des agricultures durables

Dominante 2 : Produits, procédés entreprises

4 ou 5 UE, 280 h, 20 ECTS

Anglais ou Français Langue Etrangère : 21 h, 2 ECTS

Projets d'étudiants masters : 75 h, 6 ECTS

Statistiques : 24 h, 2 ECTS

Formation M1-Semestre 8 (30 ECTS)

UE1 Morphologie, physiologie et génétique : 5 ECTS

UE2 La vigne et son milieu : composantes et interactions : 2 ECTS

UE3 Protection du vignoble : 4 ECTS

UE4 Matériel végétal, ampélographie, multiplication : 4 ECTS

UE5 Composition raisin-vin : 3 ECTS

UE6 Analyses physico-chimiques : 4 ECTS

UE7 Microbiologie, fermentations : 2 ECTS

UE 8 Génie oenologique : 2 ECTS

UE9 Anglais : 2 ECTS

UE10 Stage 1ère période : 2 ECTS

Formation M2 - Semestres 9 et 10

UE11 Systèmes de culture : 2 ECTS

UE12 Génie viticole : 2 ECTS

UE13 Production intégrée : 2 ECTS

UE14 Transformation raisin-vin : 3 ECTS

UE15 Stabilisation, clarification, élevage et conditionnement des vins : 4 ECTS

UE16 Analyse sensorielle : 3 ECTS

UE17 Produits dérivés, effluents : 1 ECTS

UE18 Economie, régulation et réglementations filière : 2 ECTS

UE19 Géographie viticole : 2 ECTS

UE20 Microéconomie, audit d'exploitation : 4 ECTS

UE21 Audit production, filière bordelaise : 5 ECTS

UE22 : Stage de fin d'études - Mémoire de Master : 30 ECTS

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Enseignants-chercheurs
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Enseignants-chercheurs
En contrat de professionnalisation	X	Enseignants-chercheurs
Par candidature individuelle	X	Enseignants-chercheurs
Par expérience dispositif VAE	X	Enseignants-chercheurs et professionnels

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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Diplôme national de Master

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

Arrêté ministériel du 10 juillet 2018 portant accréditation de Montpellier SupAgro à délivrer des diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.supagro.fr>

Lieu(x) de certification :

Montpellier SupAgro, 2 Place Pierre Viala, 34060 Montpellier Cedex 2

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

Montpellier SupAgro, 2 Place Pierre Viala, 34060 Montpellier Cedex 2

Historique de la certification :