

LE DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

EN ALTERNANCE



UNE FORMATION SUR 2 ANS

qui permet à l'œnologue de maîtriser les connaissances nécessaires afin d'exercer les missions suivantes :

- Diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin
- Contribuer à l'établissement de la vigne et sa culture
- Utiliser et concevoir des équipements viticoles et œnologiques
- Réaliser ou interpréter les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés
- Utiliser l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du produit
- Savoir adapter le produit aux contraintes de production et à la demande du marché
- Maîtriser le contrôle qualité pour la filière vinicole (environnement, santé, sécurité)

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans des secteurs variés :

- Entreprises vitivicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs)
- Maisons de négoce, sociétés commerciales
- Laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil
- Organismes consulaires (chambres d'agriculture)
- Organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques
- Administration d'Etat (DGCCRF, INAO, Viniflor, Agriculture, Environnement)
- Structures de formation et de recherche
- Service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers
- Commerce, distribution, communication sur le vin





UN PROGRAMME PÉDAGOGIQUE QUI RÉPOND AUX BESOINS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE

1^{ère} année

- La vigne et son milieu
- Bases de la viticulture et production des raisins
- Conduite de production et transformations alternatives, agriculture biologique et certifications
- Micro-organismes et fermentations
- Technologie des vinifications
- Pratiques et traitements œnologiques
- Composition et évolution du vin
- Techniques d'analyses des moûts et des vins
- Analyse sensorielle et dégustation
- Outils d'aide à la conception et à la recherche documentaire

2^{ème} année

- La filière et sa réglementation
- Système management qualité et environnement
- Langue étrangère
- Conduite et management d'entreprise
- Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation, santé et responsabilité sociétale
- Autres produits de la vigne et du vin
- Dégustation professionnelle
- Stage pratique et d'expérimentation/recherche

(Complété par 2 unités d'enseignements au choix de l'étudiant)

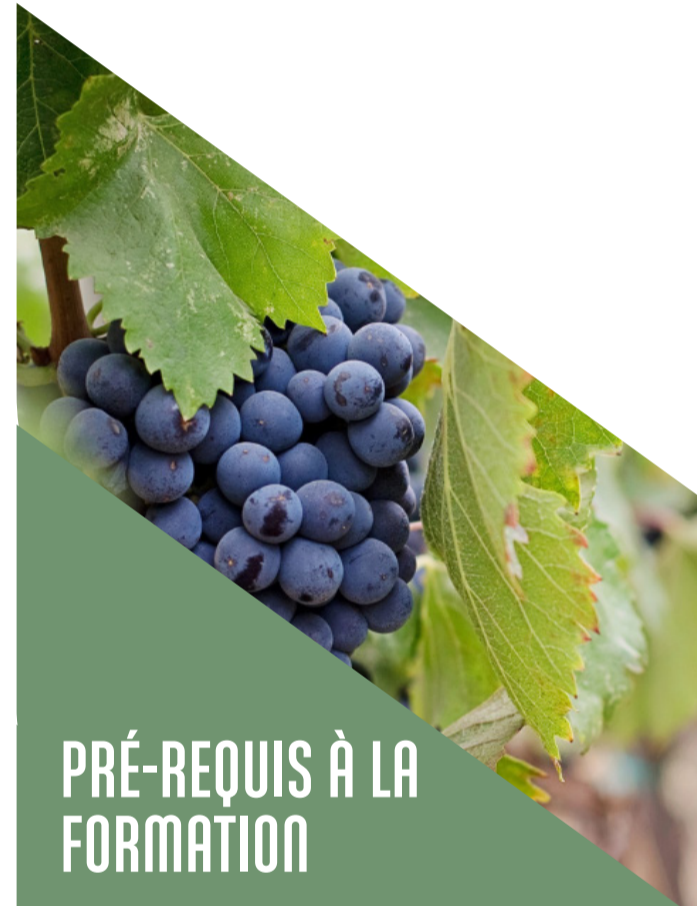
DNO EN ALTERNANCE

Les 2 années de formation doivent s'effectuer dans le cadre d'un contrat en alternance, selon 2 cadres possibles :

- **Contrat de professionnalisation :** jeunes de moins de 26 ans, salariés et demandeurs d'emploi de 26 ans et plus, déjà dans le cursus vitivinicole
La rémunération varie en fonction de l'âge du bénéficiaire et de son niveau de formation initial.
- **Contrat d'apprentissage :** jeunes jusqu'à 29 ans révolus
L'apprenti bénéficie d'une rémunération variant en fonction de son âge. Sa rémunération progresse chaque nouvelle année calendaire d'exécution de son contrat.

€ COÛT DE LA FORMATION

Nous contacter pour plus de renseignements et connaître le coût de la formation (prise en charge selon les modalités des opérateurs de compétences - OPCO).



PRÉ-REQUIS À LA FORMATION

- Titulaire d'un BAC+3
- Titulaire d'un BAC+2 justifiant d'une expérience professionnelle dans le domaine après une Validation des Acquis Professionnels



CONTACT



dno@ensat.fr
+33(0) 5 34 32 39 00

www.agrotoulouse.fr



NOS PARTENAIRES DANS LA FORMATION



UNIVERSITÉ
TOULOUSE III
PAUL SABATIER



TOULOUSE
INP Ensiacet