



Université Montpellier 1

Une offre de formation adaptée au monde du travail



DIDERIS

FORMATION CONTINUE · APPRENTISSAGE · UNIVERSITÉ D'ÉTÉ

UNIVERSITÉ MONTPELLIER 1

N°Déclaration d'activité : 9134PO45034

Formation continue et Apprentissage

Catalogue de présentation de l'offre de formation Année universitaire 2011-2012

Ce catalogue ne présente qu'une partie des formations dispensées à l'Université Montpellier 1
Les autres sont consultables sur le site www.univ-montp1.fr



Des formations en...

Agroalimentaire

... adaptées au monde du travail



DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

N° Déclaration d'activité : 9134PO45034



Publics et conditions d'accès

Salariés ou demandeurs d'emploi titulaires d'un BAC+3 validé dans le domaine des sciences biologiques, chimiques, biochimiques ou agronomiques.

Conditions d'admission : Sélection sur dossier et entretien éventuel

POSSIBILITE DE VALIDATION DES ACQUIS PROFESSIONNELS

Objectifs

Former des œnologues qui auront pour rôle d'assurer dans les conditions optimales la transformation du raisin en vin, l'élaboration des vins spéciaux, d'assurer et de contrôler l'élevage des vins et leur conservation pendant leur vieillissement ou leur stockage.

Débouchés

A l'issue de la formation, les titulaires du diplôme peuvent intégrer les postes suivants : Viticulteur-vigneron, Responsable vignoble, Responsable qualité en production, Directeur de cave coopérative, Responsable en cave, Maître de chai, Responsable laboratoire propre à la cave ou extérieur, Conseiller, Technico-commercial, Salarié d'organismes, Consultant, animateur de séance de dégustation/Initiation au vin (cours aux particuliers et professionnels, organisation d'évènements), Courtier (achat vente de raisin, moûts et/ou vins, dégustation avec fournisseurs et clients).

Tarif

2 900€ par année (hors droits d'inscription à l'Université)

Individuels et demandeurs d'emploi, nous consulter.

Durée et période

2 années (septembre à mai)

Stage découverte de 3 semaines en début de première année

Stage obligatoire de 3 mois en début de deuxième année

Programme

Première année

Techniques d'analyse des moûts du vin : analyse sensorielle

Composition et évolution du vin

Micro-organismes et fermentations

Pratiques œnologiques

Technologie des vinifications

La vigne et son milieu

Bases de la viticulture et production des raisins

Langue étrangère

Deuxième année

La filière et sa réglementation

Assurance qualité

Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)

Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin

Langue étrangère

Unités optionnelles (1 au choix) : Terroirs et conduite du vignoble - Le monde du vin -

Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole - Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants - Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques - Dégustation professionnelle - Biotech' œnologie (UM1 laboratoire d'analyse)

Stage - Mémoire

Modalités d'évaluation

Les stagiaires sont évalués par des épreuves écrites et orales ainsi que sur le rapport de stage de deuxième année.

Equipe pédagogique

Responsable pédagogique : Monsieur Alain Blaise, Professeur

Les enseignements sont assurés par des universitaires et des professionnels.

Contacts administratifs

Pour tout renseignement (conseils, tarifs, possibilités de prise en charge...), veuillez contacter :

raphaelle.demange@univ-montp1.fr

maud.andre@univ-montp1.fr

DIPLOME D'UNIVERSITE
OLEOLOGIE

N° Déclaration d'activité : 9134PO45034

Publics et conditions d'accès

Salariés ou demandeurs d'emploi titulaires d'un baccalauréat.

Conditions d'admission : Sélection sur dossier

Objectifs

Répondre au besoin de professionnalisation du secteur oléicole en France. Les titulaires du diplôme seront notamment capables de répondre aux obligations réglementaires du secteur.

Débouchés

A l'issue de la formation, les titulaires du diplôme pourront intégrer des entreprises de type : Oliveraies, Moulins, Confiseries etc.

Tarif

1 900 € (hors droits d'inscription à l'Université)

Individuels et demandeurs d'emploi, nous consulter.

Durée et période

Formation répartie à raison d'une journée par semaine de janvier à juin.

Visites de sites de production.

Modalités d'évaluation

Les stagiaires sont évalués par des épreuves écrites et orales ainsi que sur une épreuve pratique de dégustation.

Equipe pédagogique

Responsable pédagogique : Monsieur Alain Blaise, Professeur

Les enseignements sont assurés par des universitaires et des professionnels.

Programme

L'Oléiculture

Physiologie de l'Olivier, variétés et implantation mondiale
Cycle végétatif et pratiques culturales
Les maladies et leurs traitements
Les techniques de récolte

Techniques de Transformation

Huiles d'Olives
Olives de table et pâtes d'olives
Sous-produits et environnement

Composition et Analyse

Composition chimique de l'olive et de l'huile d'olive
Méthodes d'Analyse de l'huile d'olive
Méthodes d'analyse de l'olive et de ses supports de conservation
Etat des recherches sur la composition des huiles d'olives – Effet Terroir
Détection des fraudes dans l'huile d'olive et l'olive

Aspects Organoleptiques

Techniques de dégustation
Vocabulaire de la dégustation
Méthode Officielle panel test
Mauvais goûts et défauts

Qualité, Hygiène et Sécurité

Techniques de traçabilité
Directive Hygiène et sécurité des installations
Document Unique Evaluation

Règlementation

Législation mondiale, législation européenne
L'étiquetage
Les Appellations d'Origine Protégées et les Indications d'Origine Protégées

Economie et Marketing

Marchés
Production et consommation mondiale

Nutrition et Santé

Composition nutritionnelle de l'huile d'olive et de l'olive
Bienfaits de l'huile d'olive et de l'olive sur la santé
Utilisation gastronomique de l'huile d'Olive et de l'olive

Cosmétiques et produits dérivés

Fabrication de savons, produits d'hygiène et cosmétiques

Contacts administratifs

Pour tout renseignement (conseils, tarifs, possibilités de prise en charge...), veuillez contacter :

raphaelle.demange@univ-montp1.fr

maud.andre@univ-montp1.fr