

UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Session unique ou première					Seconde session		Seuil compens.
								% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves terminales	Période évaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves terminales	Durée épreuves	
BCC 1 / mettre en œuvre les usages avancés et spécialisés des outils numériques (RNCP 36099BC01)															
UE 3	6VVVN03U	Vine and wine data analysis and visualization	Gregory Gambetta	OP, VE, CMV, VWM	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
BCC 2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
UE 2	6VVVN02U	Basics in wine estate management	Alfredo Coelho	OP, VE, CMV, VWM	Printemps 1	3	3	100%		Printemps 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 4	6VVVN04U	Filière viti-vinicole: du territoire au produit	Amélie Rabot	OP, VE, CMV, VWM	Automne 1	6	6	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE5	6VVVN05U	International wine markets	Jean Marie Cardebat	OP, VE, CMV	Automne 1	3	3	100%		Automne 1		/20	Ecrit ou oral	2h ou 20 min	non
UE 7	6VVVN07U	Région, structuration et organisation viti-vinicole	Amélie Rabot	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1					Non
	6VVVN07EX1	Projet										/20	oral	20 min	
	6VVVN07EX2	Région, structuration et organisation viti-vinicole									2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	
UE 8	6VVVN08U	Du raisin au vin	Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1	6	6			Automne 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 9	6VVVN09U	Qualité, sécurité, RSE	Rémy Ghidossi/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Printemps 1	6	6			Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	6VVVN09EX1	Projet-étude de cas										/20	oral (25%)		
	6VVVN09EX2	Qualité, sécurité, RSE									2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
UE 10	6VVVN10U	Microbiologie du vin	Marina Bely/Patrick Lucas	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC3 : Mettre en œuvre une communication spécialisée pour le transfert des connaissances (RNCP36099BC03)															
UE1	6VVVN01U	Recherche bibliographique et conception de projet de recherche ou de R&D	Gregory Gambetta/ Michaël Jourdes	OP, VE, CMV	Automne 1 + Printemps 1	3	3	100%		Automne 1		/20	soutenance (écrit-oral)	15 min	Non
BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
UE 19	6VVVN19U	Stage d'initiation à la recherche et au monde de l'entreprise	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	9	9					/20	Soutenance (écrit-oral)	20 min	non
BCC 5 : Conseiller les professionnels de la filière viti-vinicole (RNCP36099BC05)															
UE 11	6VVVN11U	Identité chimique et sensoriel du vin	Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1					
	6VVVN11EX1	Projet-étude de cas										/20	Oral (25%)		
	6VVVN11EX2	Identité chimique et sensoriel du vin									2h	/20	Ecrit (75%)	1h ou 20 min	Non
UE 12	6VVVN12U	Fonctionnement de la vigne	Amélie Rabot	OP, VE	Printemps 1	3	3			Printemps 1	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE, CMV, VWM	Automne 1 et Printemps1	6	6	0%	Oral	Printemps 1	15 min	/20	oral	20 min	

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.

Le master Science de la vigne et du vin est organisé sous la forme de 4 parcours différents, parcours Viticulture et environnement (VE), le parcours Œnologie et procédés (OP), le parcours Commerce et marketing des vins (CMV) et le parcours Wine and winery management (VWM)

Le master est validé dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant. Chaque bloc de compétences est validé dès lors que l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10 sur 20 pour chacune des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

Il n'y a pas de compensation possible entre les UE.