

Modalités de contrôle des connaissances :
Master Science de la vigne et du vin 2023/2024 parcours Œnologie Procédés (OP)
2ème année - 60 ECTS

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 16/06/2023
code étape : 6VMOP5 version 300
code diplôme : 6MSV/N2 version 201

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		
B C C 3 6 S O C I E T E S	BCC2/ Mobiliser et produire des savoirs hautement spécialisés (RNCP 36099BC02)															
	UE 13	6VVVN13U	Gestion des effluents viti-vinicole	Rémy Ghidossi	OP, VE	Automne 2	3	3	25%	Ecrit terminal	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	BCC4 : Contribuer à la transformation en contexte professionnel (RNCP36099BC04)															
	UE 6	6VVVN06U	Leadership et Management d'équipe	François Cocula	OP, VE, CMV	Automne 2	3	3	100%		Automne 2			Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 20	6VVVN20U	Réalisation d'un projet recherche et/ou développement	Amélie Rabot/ Michaël Jourdes	OP, VE	Printemps 2	30	30	0%		Printemps 2					
		6VVVN20U EX1	<i>Rapport</i>					15		Ecrit	Printemps 2		/20	Ecrit	/20	Non
	6VVVN20U EX2	<i>Soutenance</i>					15		Soutenance	Printemps 2	30 min	/20	Soutenance	20 min	non	
P B C O C F	BCC6 : Conduire une production et une recherche finalisée dans le domaine viti-vinicole (RNCP36099BC06)															
	UE 17	6VOPN17U	Évolution, conservation et stabilisation du vin	Michaël Jourdes / Claudia Nioi	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/20	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
	UE 18	6VOPN18U	Recherche et innovation en œnologie	Michaël Jourdes	OP	Automne 2	9	9	25%	Ecrit	Automne 2	2h	/21	Ecrit ou oral	1h ou 20 min	Non
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE			OP, VE	Automne 2	6	6	0%	Oral	Printemps2	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.