

Chimie 3^{ème} année

*Parcours Préparation au
Diplôme National d'Oenologie
(Prépa DNO)*



Plus d'informations :

Faculté des Sciences - Université de Montpellier
Département de Chimie
Place Eugène Bataillon
34095 Montpellier Cedex 5

Site web :
<https://www.prepadno.umontpellier.fr>

- Responsables pédagogiques :

Jean-Pierre Uttaro
jean-pierre.uttaro@umontpellier.fr

Valérie Rolland
valerie.rolland@umontpellier.fr

Devenir des anciens étudiants sur l'observatoire du suivi et de l'insertion professionnelle des étudiants :
<https://osipe.edu.umontpellier.fr>

L'oenologue accompagne et supervise l'élaboration des vins dans les coopératives, les exploitations viticoles. Il peut également exercer dans les laboratoires et instituts et occuper des fonctions de recherche, de conseil et d'innovation particulièrement décisives face aux nouveaux défis que doit relever cette profession.

Dans la filière viti-vinicole, c'est lui l'expert scientifique.

La L3 prépa DNO est un parcours de la licence de chimie destinée à des étudiants qui veulent acquérir une « L3 es sciences » nécessaire pour intégrer les masters DNO et les masters liés aux sciences des aliments.



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER

FACULTÉ DES SCIENCES
DE MONTPELLIER

FACULTÉ DES SCIENCES UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER
L3 chimie prépa DNO

Licence Prépa DNO



Descriptif de la formation :

La L3 prépa DNO, une remise à niveau scientifique

Une formation généraliste pour acquérir des connaissances fondamentales et expérimentales, développer l'esprit et la rigueur scientifiques.

- Chimie générale, chimie organique, thermodynamique, chimie analytique
- Biologie moléculaire, biologie bactérienne, biostatistiques, biomolécules végétales

La L3 prépa DNO, une année de préprofessionnalisation

Une formation pour contextualiser des enseignements théoriques.

- Sciences et technologies des aliments, analyse sur le terrain des systèmes viti/vinicoles, innovations technologiques en œnologie, gestion des arômes dans les vins...

La L3 prépa DNO, un lieu d'apprentissage collaboratif

Une formation mettant en avant la coopération entre pairs, l'apprentissage de compétences organisationnelles et relationnelles qui permet d'analyser sa manière d'interagir au service d'un projet professionnel.

Les candidatures :

3 possibilités pour candidater :

- **en formation initiale** (voie classique), sélection des candidatures en deux temps : une pré-sélection sur dossiers (dépôt par voie électronique sur le site de la Faculté des sciences dès le début du mois de mai) suivie éventuellement d'un entretien de motivation portant, entre autres, sur des pré-requis en chimie.
- **en formation continue**, sélection des dossiers dès le mois de février-mars
- **en alternance**, avec immersion professionnelle au sein d'un laboratoire (apprentissage ou contrat de professionnalisation), sélection des dossiers dès le mois de février.

Public concerné :

- Étudiants issus de BUT chimie, BUT génie biologique
- Étudiants issus de BTS viticulture-œnologie avec une appétence particulière pour les sciences
- Étudiants issus de divers L2
- Étudiants issus de CPGE BCPST
- Actifs en reconversion professionnelle

Les points forts :

- Articulation de logiques disciplinaire et professionnelle.
- Plus de 40% d'enseignements pratiques avec accès aux équipements de pointe de la halle technologique.
- Intervention de professionnels de l'œnologie, sortie sur le terrain, participation à des manifestations sur l'œnologie...
- Stage scientifique au semestre 6 dans une entreprise privée ou publique.
- **Nouveauté 24-25** : Atelier d'initiation à l'analyse sensorielle.
- Introduction de pédagogie innovante et collaborative.
- Une UE d'anglais pour envisager son métier à l'international.
- Très fort taux d'intégration en masters DNO mais intégration possible également dans différents masters reliés aux sciences pour les aliments.
- Entrée dans la vie active possible à bac + 3 en tant que technicien avec une expertise en sciences pour les aliments.
- Réseau d'employeurs au niveau régional et national.

La L3 prépa DNO en vidéo :

Présentation

https://video.umontpellier.fr/video/3136-presentation-de-l3-chimie-prepadno_fds/



Témoignages d'étudiants

<https://video.umontpellier.fr/video/3137-interview-detudiants-de-la-l3-chimie-prepadno/>

