

Présentation



Témoignages d'étudiants



PARTENAIRES :



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

Envie de
recevoir nos dernières
actualités ?
(JPO, webinaires, ...)

C'est par ici !



Chimie 3^{ème} année Parcours Préparation au Diplôme National d'Oenologie (Prépa DNO)

LICENCE



Licence Prépa DNO

Intéressé-e par les sciences du vin et l'œnologie ?

L'œnologue est l'expert scientifique du vin. Il intervient à toutes les étapes de son élaboration et peut exercer dans les domaines viticoles et les caves coopératives, mais aussi en laboratoire, dans le conseil, la recherche, l'innovation ou encore le contrôle et la qualité.

La L3 Prépa DNO : Une année pour préparer votre entrée en DNO Diplôme National d'œnologie

(Bac+5) ! Consolidez vos bases scientifiques, découvrez les sciences du vin et préparez votre poursuite d'études en Master DNO ou dans un master lié aux sciences des aliments.

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
- Salarié, demandeur d'emploi, reconversion professionnelle ou reprise d'études

DESCRIPTIF DE LA FORMATION :

L'œnologue est avant tout un **scientifique capable de comprendre, analyser et maîtriser les phénomènes qui interviennent dans la transformation du raisin en vin**. La L3 Prépa DNO vous apporte la rigueur et les bases scientifiques nécessaires tout en vous permettant de découvrir progressivement les réalités des métiers liés au vin. C'est une formation généraliste basée sur l'acquisition de connaissances fondamentales et expérimentales.

La L3 Prépa DNO, une remise à niveau scientifique :

Au programme : **chimie (générale, organique, analytique), biologie (moléculaire, bactérienne), physiologie olfactive et gustative, génie des procédés, sciences des aliments, biostatistiques, physiologie et biomolécules végétales**, avec une place importante accordée à l'expérimentation et à la mise en pratique.

La L3 Prépa DNO, une année de préprofessionnalisation :

Au programme : **Sciences et technologies des aliments, analyse sur le terrain des systèmes viti/ vinicoles, innovations technologiques en œnologie, gestion des arômes dans les vins, ateliers sensoriels...**

La L3 Prépa DNO, une formation qui se vit sur le terrain :

Travaux pratiques : Manipuler · mesurer · analyser · interpréter

Projets & missions techniques : Travailler en groupe sur des problématiques concrètes.

Sorties & visites : Découvrir les réalités de la filière viti-vinicole.

Conférences & rencontres : Échanger avec des professionnels et découvrir les différents métiers.

Stage : mobiliser et appliquer les connaissances acquises en formation dans un contexte professionnel.

LES POINTS FORTS : ARTICULATION DE LOGIQUES DISCIPLINAIRE ET PROFESSIONNELLE

- Enseignement en **présentiel** avec des enseignants chercheurs et des acteurs de la profession.
- 40% d'**enseignements pratiques** et accès aux équipements de pointe de la halle technologique.
- Intervention de **professionnels de l'œnologie, sorties sur le terrain, participation à des manifestations sur l'œnologie...**
- **Stage** scientifique au semestre 6 dans une entreprise privée ou publique.
- **Atelier d'initiation à l'analyse sensorielle.**
- Une **UE d'anglais** pour envisager son métier **à l'international**.
- **Très fort taux d'intégration en masters DNO** mais intégration possible dans des masters reliés aux sciences pour les aliments.
- **Entrée dans la vie active possible** à bac + 3 en tant que technicien avec une expertise en analyse et sciences pour les aliments.
- **Réseau d'employeurs** au niveau régional et national.

3 POSSIBILITÉS POUR CANDIDATER :

- **En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) :** Combiner formation universitaire et expérience professionnelle (laboratoire d'analyses, domaine ou cave coopérative). **Candidature** sur dossier eCandidat (base bleue) à partir de la mi-février. Entretien de motivation possible. Contrats gérés par le CFA Ensup-LR.
- **En formation initiale (voie classique) :** candidature sur dossier **eCandidat (base bleue)** à partir du début du mois d'avril. Entretien de motivation possible.
- **En formation continue :** Accessible aux **salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion ou en reprise d'études**. **Candidatures** selon la voie choisie (initiale ou l'alternance). Financement et de prise en charge à étudier **avec le service de formation continue de l'Université de Montpellier**.