

Niveau :	MASTER					année
Domaine :	SCIENCES-TECHNOLOGIES-SANTE					M1
Mention :	Sciences de la Vigne et du Vin (SVV)					
Parcours :	Vigne-Vin-Terroir					
Volume horaire étudiant :	165 h	204 h	131 h	0 h	4 semaines	500 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Sophie TROUVELOT Maître de conférences ☎ 03.80.39.63.90 sophie.trouvelot@u-bourgogne.fr	Emmanuelle LAVRADOR ☎ 03.80.39.61.90 Fax : 03.80.39.62.65 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Jules Guyot

Objectifs de la formation et débouchés :
■ Objectifs :

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire et de haut niveau, vise à répondre à la demande croissante de cadres et de spécialistes viti-vinicoles, à l'échelon national et international.

Plusieurs objectifs ont été définis :

- offrir aux étudiants des compétences scientifiques solides leur permettant d'appréhender les problèmes auxquels ils pourront être confrontés et de s'adapter aux évolutions du secteur, y compris à l'étranger. Les enseignements théoriques sont assurés par des chercheurs rattachés à des UMR et intègrent au maximum les avancées de la recherche dans les domaines concernés.

- garantir aux étudiants un contact privilégié avec le monde professionnel et les préparer à leur future insertion : intervenants du secteur, stage dans le secteur viticole, visites de terrain, d'exploitations, d'entreprises.

- permettre aux étudiants de se spécialiser par le choix d'un module optionnel, commun à un autre diplôme (Diplôme National d'Œnologue - DNO, autres M1 de l'Université de Bourgogne). Les étudiants n'ayant pas intégré ce M1 avec une Licence des « Sciences de la Vigne » peuvent notamment élargir leurs connaissances dans ce secteur par le choix des modules « viticulture » ou « pathologies de la vigne » du DNO. Les autres peuvent se former aux interactions plante-microorganismes ou à la détection de micropolluants dans les sols agricoles.

■ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

Les étudiants titulaires de ce M1 pourront poursuivre leurs études en intégrant le M2 « Sciences Technologies Santé », mention « Sciences de la Terre et des Planètes, Environnement », spécialité « Vigne-Vin-Terroir », ou une autre spécialité de la mention « Sciences de la Terre et des Planètes, Environnement ». Ils peuvent aussi choisir d'intégrer un M2 à spécialisation viti-vinicole ou environnementale proposé par une autre université. Enfin, il leur est possible de postuler pour le Diplôme National d'Œnologue.

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Il s'agit d'une formation à spécialisation viti-vinicole très marquée. Cette formation pluridisciplinaire, présentant un lien étroit avec le monde professionnel et une forte adéquation entre théorie et pratique, permet aux étudiants d'avoir une connaissance pointue des principales composantes du secteur viti-vinicole. En effet, à l'issue de cette formation, les étudiants ont acquis des compétences aussi bien théoriques que pratiques en viticulture (sciences du sol, délimitations et zonages viticoles, nutrition minérale de la vigne, pratiques de la fertilisation, lutte raisonnée, intégrée, etc.) ; en climatologie et agro-climatologie ; en physiologie de la vigne (métabolisme, adéquation au terroir, qualités organoleptiques des baies, caractéristiques des cépages) ; en comptabilité et législation ; en histoire du vin et dégustation... La pluridisciplinarité et l'acquisition de connaissances pointues requièrent de la part des étudiants de l'adaptabilité, de la polyvalence, une bonne réactivité, atouts nécessaires pour leur insertion professionnelle future.

■ **Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :**

A l'issue, du M1, les étudiants ont acquis un ensemble de connaissances leur permettant d'appréhender scientifiquement et techniquement les éléments clés de la viticulture moderne. A titre indicatif, les étudiants titulaires de ce M1 seront capables (i) de comprendre l'influence du climat et de la géologie dans l'expression du terroir, (ii) de comprendre le fonctionnement physiologique de la vigne (statut hydrique, nutrition carbonée et minérale, métabolisme et défense), (iii) de réaliser et décrire un profil de sol, (iv) d'analyser les propriétés agronomiques d'un sol en lien avec l'implantation du vignoble, (v) d'appliquer les méthodologies de zonage et (vi) d'appréhender les processus fermentaires appliqués aux technologies des vinifications. Ainsi, le caractère pluridisciplinaire et approfondi de cette formation leur confère une vision d'ensemble du secteur.

Les séances de travaux pratiques permettent aux étudiants de maîtriser certains outils photogrammétriques (cartographie GPS), informatiques (SIG) et d'utiliser certains appareils couramment employés en expérimentation au vignoble. L'équipe pédagogique, par ces travaux pratiques mais aussi par des visites d'entreprises, s'attache à mettre en adéquation la théorie et la pratique.

Modalités d'accès à l'année de formation :

L'effectif est limité à 25 étudiants

■ Sur sélection :

Pour les étudiants titulaires d'une Licence (soit 180 ECTS) dans un domaine compatible avec celui de ce diplôme de Master. En priorité, L3 Sciences de la Vie, parcours à dominante "sciences du végétal" (exemple parcours Sciences de la vigne). Secondairement, L3 Sciences de la Terre (parcours de type sciences de la terre et de l'environnement).

Les dossiers de candidatures font l'objet d'un examen par la commission pédagogique du Master 1 (. Cette dernière sélectionne des candidats sur mérite universitaire (notes, classement, mentions etc.) et dont le cursus est en adéquation avec la formation proposée. La motivation des candidats pour la filière viticole et la cohérence du projet professionnel avec la formation sont également des critères examinés. La commission pourra proposer des orientations potentielles aux candidats non retenus.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web **ub-link** relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel, de leurs compétences, et de l'adéquation de leurs diplômes avec cette formation.

■ Par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

-en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

-en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (SEFCA)
(03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE 1

UE1	Discipline ⁽²⁾	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Géologie de la Surface et Climatologie	Géomorphologie* ou Agroclimatologie**	10	4	4	18		CT+CC	CT	1	1	2
	Science du Sol	10		7	17		CT+CC	CT	2	1	3
	Climatologie	10			10		CT	CT	1		1
TOTAL UE		30	4	11	45	6	CT+CC	CT	4	2	6

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

(2) Spécifique *SE et *GBS/ **VVT et GETIA

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils analytiques	Statistiques	8		8	16		CT	CT	2		2
	SIG	4		20	24		CC			2	2
	Acquisition données de Terrain et Traitement			15	15		CC			2	2
TOTAL UE		12	0	43	55	6	CT+CC	CT	2	4	6

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Formation à l'Environnement Professionnel	Anglais		12	12	24		CT+CC	CT	2	2	4
	Communication et Vie Professionnelle		8	8	16						
TOTAL UE		0	20	20	40	4	CT+CC		2	2	4

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Technologie des vinifications	Microbiologie	4		10	14		CC	CT		2	2
	Microorganismes et fermentation	10			10		CT		2		2
	Techniques de vinification	20	10		30		CT +CC		2	1	3
TOTAL UE		34	10	10	54	7	CT +CC	CT	4	3	7

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Nutrition carbonée et métabolisme de la vigne	Nutrition carbonée	8	13	10	31		CT+CC	CT	4	3	7
	Métabolisme	7	12		19						
TOTAL UE		15	25	10	50	7	CT+CC	CT	4	3	7

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 ⁽²⁾					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾					0			0	0	0
TOTAL UE											

(1) CC = contrôle continu, CT = contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au

calcul des résultats du master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

- (3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu au semestre 2 (au cours de la même année universitaire ; UE11) ou porter sur un sujet différent. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul du master. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

TOTAL S1	91	59	94	244	30					30
-----------------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------	--	--	--	--	-----------

SEMESTRE 2

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Agronomie viticole	Fonctionnement hydrique des sols viticoles	6	6	8	20		CT+CC		1	1	2
	Statut hydrique de la vigne	4	4		8		CC			1	1
	Nutrition minérale et fertilisation	18	6	4	28		CT		4		4
TOTAL UE		28	16	12	56	7	CT+CC	CT	5	2	7

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Exploration des ressources génétiques de la vigne	Ressources génétiques de la vigne	6	8	5	19		CT+CC		1	1	2
	Exploration des ressources (sélection, hybridation)	6	11		17		CT +CC		1	1	2
	Amélioration et transformation génétique	3	6		9		CT		1		1
TOTAL UE		15	25	5	45	6	CT+CC	CT	3	2	5

UE9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Droit, réglementation et économie de la filière	Droit rural	6	2		8		CT	CT	3		3
	Droit des marques	6	4		10						
	Droit des marchandises	7			7						
	Economie	4			4						
	Comptabilité	4	3		7						
	Management	4	5		9		CC			2	2
TOTAL UE		31	14		45	6	CT+CC	CT	3	2	5

UE10	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Option (une au choix)	Viticulture				50		CT+CC	CT	3	3	6
	Pathologie de la vigne				50						
	Interactions plante- microorganismes				50						
	Sols, paysages et dynamique des polluants				50						
TOTAL UE			50		50	6	CT+CC	CT	3	3	6

UE11	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage (découverte de la filière)	Sorties (visites d'exploitations et d'expérimentations)			20	20						
	Conférences/Débats		10								
	Conduite de projet et Suivi méthodologique		30		30		CC (Soutenance orale)				
TOTAL UE		0	40	20	60	7					7

UE12	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 ⁽²⁾					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾					0			0	0	0
TOTAL UE											

(1) CC = contrôle continu, CT = contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats du master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu en UE11 (au cours de la même année universitaire) ou porter sur un sujet différent. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul du master. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

TOTAL S2	74	145	37	256	30						30
-----------------	-----------	------------	-----------	------------	-----------	--	--	--	--	--	-----------

Les étudiants ont la possibilité de suivre une UE transversale au S3 et/ou au S4, à condition que cette UE transversale n'ait pas été déjà été suivie au cours du cursus à l'uB. Le résultat obtenu lors de l'UE transversale confère un gain de point à la moyenne du semestre. A titre dérogatoire par

rapport aux modalités générales de l'uB, le gain de point est calculé, par le jury souverain, suivant les critères adoptés par l'Université de Franche-Comté : il pourra souverainement être rajouté 0, 0,1 ou 0,2 point à la moyenne du semestre suivant le résultat obtenu dans l'UE transversale.

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

● **Sessions d'examen**

Chaque semestre fait l'objet d'une session d'examen. Une session de rattrapage est organisée 15 jours après la délibération du jury de la première session. Chaque UE théorique correspond à un module d'examen qui comporte une épreuve écrite et/ou orale portant sur les cours magistraux, travaux dirigés et travaux pratiques. Le contrôle continu correspond aux notes de travaux pratiques et de travaux dirigés (notes d'exposés, interrogations périodiques).

● **Absence aux examens :**

Les absences lors des examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance.

L'équipe pédagogique s'efforcera de proposer une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée à une évaluation de contrôle continu.

- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2).

● **Règles de validation et de capitalisation :**

Principes généraux :

COMPENSATION : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Précisions :

- L'assistance aux TP et TD est obligatoire.
- Le CT correspond à une évaluation soit écrite, soit orale selon les années et les enseignants responsables des sujets.

- De façon générale, CC n'est pas rattrapé en 2^{ème} session et les notes de CC de la première session sont en conséquence reportées.
- Pour l'unité d'enseignement UE10, le stage fera l'objet d'une soutenance orale devant jury dont la note sera affectée d'un coefficient 6. Il s'agit du seul cas de figure où le CC pourra éventuellement, en cas d'absence justifiée, être rattrapé en deuxième session.
- Pour les éléments facultatifs (stages à l'initiative de l'étudiant), ces derniers ne seront pas évalués durant la formation, mais il sera indispensable de clore cette période professionnalisante au 30 Septembre de l'année de formation.

Niveau :	MASTER					année
Domaine :	SCIENCES-TECHNOLOGIES-SANTE					M2 60 ECTS
Mention :	Sciences de la Vigne et du Vin (SVV)					
Parcours :	Professionnelle Vigne-Vin-Terroir					
Volume horaire étudiant :	79 h	55 h	116 h	0 h	4 à 6 mois	250 h + stage
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	X français		<input type="checkbox"/> anglais			

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Sandrine ROUSSEAU Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.61 sandrine.rousseau @u-bourgogne.fr	Emmanuelle LAVRADOR ☎ 03.80.39.61.90 Fax : 03.80.39.62.65 emmanuelle.lavrador @u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Jules Guyot

Objectifs de la formation et débouchés :
■ Objectifs :

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire, et de haut niveau, vise à répondre à la demande croissante de **cadres et de spécialistes viti-vinicoles**, hautement qualifiés à l'échelon national et international. Elle est unique en France et bénéficie d'un **fort ancrage dans la filière viti-vinicole** (acteurs locaux (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Institut National des Appellations d'Origine (INAO), Chambres d'Agriculture, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)) et est promue par le GIP « Pôle Bourgogne Vigne et Vin » et la Chaire Unesco « Culture et tradition du vin » de l'Université de Bourgogne.

Plusieurs objectifs ont été définis :

- former des cadres de la filière flexibles et innovants ayant acquis des compétences solides leur permettant d'appréhender les problèmes auxquels ils pourront être confrontés et de s'adapter aux évolutions du secteur, y compris à l'étranger.
- garantir aux étudiants un contact privilégié avec le monde professionnel et les préparer à leur future insertion : nombreux intervenants du secteur permettant une confrontation aux problématiques actuelles de la filière viti-vinicole, stage, visites de terrain, de domaines, d'entreprises.

■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

L'obtention du Master spécialité Vigne-Vin-Terroir permet aux diplômés de prétendre à une large gamme de **postes à responsabilités** offerts dans les secteurs public et privé, industriel et tertiaire. On peut citer les organismes

spécialisés de la filière viti-vinicole (IFV, INAO, FranceAgrimer, chambres d'agriculture, bureaux et organismes interprofessionnels, etc.), les distributeurs de produits viti-vinicoles, les pépinières, négoce, cabinets d'experts. Un nombre non négligeable de diplômés crée leur domaine, s'installe sur le domaine familial ou occupe un poste à responsabilités dans un domaine viticole (assistant(e) chef de culture, assistant(e) régisseur, chef de culture ou régisseur).

Certains étudiants ont aussi la possibilité de s'orienter vers l'enseignement dans les organismes de formation viti-vinicole ou la recherche (concours INRA).

Enfin, cette formation permet aux étudiants étrangers qui l'ont suivie de s'insérer facilement dans le secteur viti-vinicole de leur pays (domaines, unités de production, distribution...) et à des étudiants français d'acquérir une expérience professionnelle à court ou moyen terme à l'étranger.

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

Cette formation pluridisciplinaire, présentant un lien étroit avec le monde professionnel et une forte adéquation entre théorie et pratique, permet aux étudiants d'avoir une connaissance pointue des principales composantes du secteur viti-vinicole. En effet, à l'issue de cette formation, les étudiants ont acquis des compétences aussi bien théoriques que pratiques en viticulture (sciences du sol, délimitations et zonages viticoles, nutrition minérale de la vigne, pratiques de la fertilisation, lutte raisonnée, intégrée, etc.) ; en climatologie ; en physiologie de la vigne (métabolisme du raisin, adéquation au terroir, qualités organoleptiques des baies, caractéristiques des cépages) ; en économie viti-vinicole et législation ; en histoire du vin et dégustation... La pluridisciplinarité, l'acquisition de connaissances pointues, requiert de la part des étudiants de l'adaptabilité, de la polyvalence, une bonne réactivité, atouts nécessaires pour leur insertion professionnelle future.

■ Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

Au cours de la deuxième année de cette spécialité Vigne-Vin-Terroir, les étudiants ont finalisé leur cursus en acquérant des compétences et également des outils et méthodologies nécessaires dans la caractérisation de terroirs viticoles (pédologie, climatologie, zonage, délimitations, camp de terrain et sorties de terrain). A l'issue de cette année de formation, les étudiants ont acquis des connaissances concernant les appellations (organisation, aspects socio-historiques, etc.), les vins (dégustations, reconnaissance de cépages) et les terroirs de régions viticoles à l'échelle nationale et internationale (facteurs pédoclimatiques, pratiques culturelles, etc.). Les étudiants ont également complété leurs connaissances en protection raisonnée, intégrée et biologique, atout devenu indispensable dans le contexte d'une viticulture durable soucieuse de la protection de l'environnement. Grâce à un stage de 4 à 6 mois, du suivi personnalisé de ce stage, de la rencontre avec des professionnels tout au long de cette année de formation (conférences, visites) et aux compétences acquises (anglais, préparation à l'embauche...), les étudiants ont une très bonne connaissance du milieu viti-vinicole qui les rend compétitifs en terme d'insertion professionnelle.

Modalités d'accès à l'année de formation :

L'effectif est limité à 25 étudiants

■ de droit

Pour les étudiants titulaires de la première année de Master 1 Vigne-Vin-Terroir délivré à l'Université de Bourgogne (soit 60 ECTS).

■ sur sélection

Dans la limite des places disponibles, pour les étudiants titulaires d'une première année de Master (soit 60 ECTS) compatible avec celui du diplôme, à savoir, spécialisé dans les domaines des Sciences du Vivant : sciences agronomiques en particulier. Cette entrée en Master 2 VVT est subordonnée à l'examen d'un dossier de candidature et à un entretien avec les responsables pédagogiques de la première et deuxième année du Master Vigne-Vin-Terroir. La commission pédagogique sélectionne des candidats sur mérite universitaire et dont le cursus est en adéquation avec la formation proposée.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web **ub-link** relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de

dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière). Leur candidature sera étudiée en fonction de leur projet universitaire et professionnel, de leurs compétences, et de l'adéquation de leurs diplômes avec cette formation.

■ par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général des parcours possibles :

■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE 3

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Terrain/Ateliers de mise en situation professionnelle	Audit de terroirs			40						4	
	Synthèse bibliographique									2	
TOTAL UE1				40	40	6	CC			6	6

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils et environnement professionnel	Anglais			12							
	Outils pour la rédaction scientifique		2	4							
	Traitements des données			22							
TOTAL UE2			2	38	40	6	CC			6	6

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Viticulture durable	Protection intégrée et alternatives à la lutte chimique	8					CT				
	Pulvérisation- Gestion des effluents viti-	3					CT				

	vinicoles										
	Biodiversité et vignobles	13	8	8			CT+CC				
TOTAL UE3		24	8	8	40	6	CT + CC	CT	4	2	6

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Valorisation des terroirs vitivinicoles	Connaissances de terroirs par la dégustation			15							
	Analyse sensorielle	10		10							
	Conférences-Débats avec des professionnels de la filière-Sorties terrain		5								
TOTAL UE4		10	5	25	40	6	CT	CT	6		6

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Régions Terroirs et Vins	Zonage, délimitation et réglementation vitivinicole	29		5							
	Histoire et sociétés des mondes de la vigne et du vin	16									
TOTAL UE5		45		5	50	6	CT	CT	6		6

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 ⁽²⁾					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif ⁽³⁾					0			0	0	0
TOTAL UE											

(1) CC = contrôle continu, CT = contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats du master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu au semestre 4 (au cours de la même année universitaire ; UE7) ou porter sur un sujet différent. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul du master. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

TOTAL S3	79	15	116	210	30				16	14	30
-----------------	-----------	-----------	------------	------------	-----------	--	--	--	-----------	-----------	-----------

SEMESTRE 4

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projet professionnel et stage	Conduite de projet et suivi méthodologique		40		40						
	Stage					30					
TOTAL UE7			40		40	30	CC			30	30

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 ⁽²⁾					0			0	0	0
	Stage supplémentaire					0			0	0	0
	facultatif ⁽³⁾										
TOTAL UE8											

TOTAL S4			40		40	30				30	30
-----------------	--	--	-----------	--	-----------	-----------	--	--	--	-----------	-----------

(1) CC = contrôle continu, CT = contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats du master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu au semestre 2 (au cours de la même année universitaire) ou porter sur un sujet différent. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul du master. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

Les étudiants ont la possibilité de suivre une UE transversale au S3 et/ou au S4, à condition que cette UE transversale n'ait pas été déjà suivie au cours du cursus à l'uB. Le résultat obtenu lors de l'UE transversale confère un gain de point à la moyenne du semestre. A titre dérogatoire par rapport aux modalités générales de l'uB, le gain de point est calculé, par le jury souverain, suivant les critères adoptés par l'Université de Franche-Comté : il **pourra souverainement être** rajouté 0, 0,1 ou 0,2 point à la moyenne du semestre suivant le résultat obtenu dans l'UE transversale.

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les connaissances sont évaluées dans le respect de la charte des modalités de contrôle des connaissances adoptée par le conseil d'administration de l'université du 18 octobre 2004 ;

Les examens se déroulent dans le respect de la charte des examens adoptée par le conseil d'administration de l'université du 2 avril 2001.

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

● **Sessions d'examen**

Chaque semestre fait l'objet d'une session d'examen. Une session de rattrapage est organisée 15 jours après la délibération du jury de la première session. Chaque UE théorique correspond à un module d'examen qui comporte une épreuve écrite et/ou orale portant sur les cours magistraux, travaux dirigés et travaux pratiques et, pour certains, un contrôle continu.

Le contrôle continu correspond aux notes de travaux pratiques et de travaux dirigés (notes d'exposés, interrogations périodiques...).

Absence aux examens :

Les absences lors des examens ont les conséquences suivantes :

Absence justifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance.

L'équipe pédagogique s'efforcera de proposer une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée à une évaluation de contrôle continu.

Absence justifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2)

Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)

Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2).

● **Règles de validation et de capitalisation :**

Principes généraux :

COMPENSATION : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Précisions :

L'assistance aux TP et TD est obligatoire.

L'unité d'enseignement UE6 comprend : la rédaction d'un rapport écrit et d'une soutenance orale dont la moyenne des deux notes sera affectée d'un coefficient 30.

Sans précision supplémentaire, le CT correspond à une évaluation soit écrite, soit orale selon les années et les enseignants responsables des sujets.

Le CC n'est pas rattrapé en 2^{ème} session et les notes de CC de la première session sont en conséquence reportées.