

DIPLÔME NATIONAL D'OENOLOGUE

TYPE DE DIPLÔME

Diplôme national d'oenologue

NIVEAU D'ÉTUDE VISÉ : BAC +5

ACCESSIBLE EN :

Formation initiale

Formation continue

Formation en alternance

DOMAINE D'ÉTUDE : Œnologie

Domaine : Sciences, Ingénierie et Technologies

Présentation

Formation des **cadres de la filière vitivinicole**, le DNO est structuré en 2 années d'enseignement théorique et pratique soit 4 semestres et comprend :

- des cours complets et variés couvrant l'ensemble compétences de la filière vitivinicole : viticulture, œnologie, droit et législation vitivinicole, économie, informatique, management, marketing, comptabilité, gestion, langues...
- des travaux pratiques,
- des visites d'entreprises,
- des stages.

L'insertion professionnelle est aidée par l'Association des diplômés du Centre d'Œnologie de Toulouse.

ÉTABLISSEMENT

INP - ENSAT

LIEU D'ENSEIGNEMENT

Auzeville-Tolosane

CONTACT

scolarite.ensat@ensat.fr

Condition d'accès

Les candidats doivent être titulaires d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines .

Les élèves-ingénieurs de l'ENSAT et de l'ENSIACET peuvent suivre cette formation en parallèle à leur cursus d'ingénieur.

Un contingent de places est réservé au titre de la formation continue pour les bac+2 avec expérience professionnelle.

L'admission est prononcée par un jury d'admission après examen des dossiers de candidature.

Parcours

- DNO - 1ère année
- DNO - 2ème année

Contenu de la formation

Le DNO accueille **45 étudiants** et rassemble des enseignants de l'INPT, de l'UPS, ainsi que cadres d'entreprises et consultants.

Programme de la 1ère année

La 1ère année porte sur la viticulture et la connaissance du raisin et du vin (analyse et contrôle, production et transformation, œnologie, microbiologie, vinifications).

Un pré-stage obligatoire de 4 semaines au moins est effectué en entreprise Viti-Vinicole.

Programme de la 2ème année

Les enseignements de la 2ème année portent sur la gestion, la comptabilité, le génie œnologique, l'étude des produits et des sous-produits de la vigne et du vin.

Stages

Un stage obligatoire de 4 mois est effectué dans des propriétés viticoles, des caves coopératives de vinification et de conservation dans des organismes de recherche ou des laboratoires privés ou publics. Le choix du lieu de stage est soumis à autorisation. Ces stages peuvent se dérouler en France ou à l'étranger.

Perspectives professionnelles

Cadres de la filière vitivinicole.