Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Licence sciences de la vigne et du vin

Parcours Fondamentaux pour la viticulture et l'œnologie

RNCP37711

60 ECTS

2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VLFV3 version 200
code diplôme : 6LSVVN2 version 201

									Session unique ou première						Seconde session		Stage Mémoire Projet
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période d'evaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
BCC SOCLES 30 ECTS	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	C.NIOI	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Tests**	semestres 1 et 2		/20			
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**CCI**	100%	**Ecrit, oral**	semestre1		/20			
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	15	17	**CT**	0%	Dossier stage + oral 30mn soutenance stage	semestre 2		/20	réecriture + oral	20min	
	BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes																
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																
	UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD/S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 4	6VAQN04U	Filière	M.BELY	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC PROF. 24 ECTS	BCC 4 : Production des vins																
	RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestres 1 et 2	3	3	**ET**	0%	**Ecrit**	**semestre 2**	**2h**	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	S.MARCHAND	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Ecrits, étude de cas**	semestres 1 et 2		/20			
	BCC 5 : Fondamentaux pour l'ŒNOLOGIE																
	UE 7	6FVFN07U	Chimie	S.MARCHAND	FVO	semestre 2	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 8	6FVFN08U	Microbiologie	M.BELY	FVO	semestre 2	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 9	6FVFN09U	Procédés	C. NIOI	FVO	semestres 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	BCC 6 : Fondamentaux théoriques pour La viticulture																
	UE 10	6FVFN10U	Fondements scientifiques du développement et de la génétique de la vigne	S.GUILLAUMIE	FVO	semestre 2	3	3	**ET+CC**	**30%**	**ET : Ecrit. CC : TP, écrits**	semestre 2	2h	/20	report de note CC session 1 (coef : 0.3) + oral ou écrit (coef : 0,7)	20 min ou 2h	
	UE 11	6FVFN11U	Fondements scientifiques en biochimie et pédologie pour le fonctionnement de la vigne	A. RABOT	FVO	semestre 2	3	3	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2	6	6	**CT**	0%	Oral	semestre 2	**10 min**	/20	**oral ou document de synthèse**	**10 min**	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en cours de stage.
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.
La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement.
La compensation entre UEs en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
Chaque bloc de compétences est validé dés lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)

Modalités de contrôle des connaissances et des compétences :

Licence sciences de la vigne et du vin

Parcours Analyse, Qualité, Environnement

RNCP37711

60 ECTS

2026/2027

Adopté par le Conseil de l'ISVV le 19/06/2026
code étape : 6VLFV3 version 200
code diplôme : 6LSVVN2 version 201

									Session unique ou première						Seconde session		Stage Mémoire Projet
	UE	Codes Eléments / Epreuves	Unités d'enseignement	Responsables / Intervenants	Parcours	Période d'enseignement	Crédits ECTS	Coeff	Modalité d'évaluation	% ou barème contrôle continu	Nature Epreuves	Période d'evaluation	Durée épreuves	Barème	Nature Epreuves	Durée épreuves	Préciser avec ou sans soutenance
BCC SOCLES 30 ECTS	BCC 1 : Expression, Communication et utilisation du numérique pour développer un esprit critique																
	RNCP37711BC03 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère																
	UE 1	6VAQN01U	Anglais	C.NIOI	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Tests**	semestres 1 et 2		/20			
	RNCP37711BC01 - Utiliser les outils numériques de référence																
	UE 2	6VAQN02U	Communication	S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**CCI**	100%	**Ecrit, oral**	semestre1		/20			
	BCC 2 : Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle pour développer son projet																
	RNCP37711BC05 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle																
	UE 17	6VAQN17U	Mise en situation professionnelle	S.MARCHAND	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	15	17	**CT**	0%	Dossier stage + oral 30mn soutenance stage	semestre 2		/20	réecriture + oral	20min	
	BCC 3 : Identification du process de production et positionnement vis-à-vis du champ professionnel pour élaborer les réponses pertinentes																
	RNCP37711BC04 - Se positionner vis à vis d'un champ professionnel																
	UE 3	6VAQN03U	Bases de la production	T.DEVAUD/S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 4	6VAQN04U	Filière	M.BELY	*AQE, FVO, LPOT*	semestre 1	4	4	**ET**	0%	Ecrit	semestre 1	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
BCC PROF. 24 ECTS	BCC 4 : Production des vins																
	RNCP37711BC08 - Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils																
	UE 5	6VAQN05U	Production des vins	S.MARCHAND	*AQE, FVO, LPOT*	semestres 1 et 2	3	3	**ET**	0%	**Ecrit**	**semestre 2**	**2h**	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 6	6VAQN06U	Le vin dans son environnement	S.MARCHAND	*AQE, FVO*	semestres 1 et 2	3	3	**CCI**	100%	**Ecrits, étude de cas**	semestres 1 et 2		/20			
	BCC 7 : Maitrise de techniques d'analyse du vin et des normes																
	RNCP37711BC06 - Coordonner et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité au sein de la filière viti-vinicole																
	UE 12	6VAQN12U	Qualite et normes	S.MARCHAND	*AQE*	semestre 2	2	2	**ET**	0%	Ecrit	semestre 2	1h	/20	oral ou écrit	20 min **ou 1h**	
	RNCP37711BC07 - Développer et mettre en œuvre les outils d'analyse et de contrôle des produits de la filière viti-vinicoleRNCP37711BC07																
	UE 13	6VAQN13U	Analyse chimique	S.MARCHAND	*AQE*	semestres 1 et 2	6	6	**ET+CC**	50%	**ET : Ecrit. CC : Rapport, TP informatique**	semestre 2	2h	/20	oral ou écrit	20 min ou 1h	
	UE 14	6VAQN14U	Analyse biologique et sensorielle	M.BELY	*AQE*	semestre 2	4	4	**ET+CC**	25%					oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN14EX1	*écrit terminal*					*3*	**ET**		*Ecrit*	*semestre 2*	***1h***	*/20*			
		6VAQN14EX2	*épreuve pratique*					*1*	**CC**		*note CC TP*	*semestre 2*		*/20*			
	BCC 8 : Approches Expérimentales																
	RNCP37711BC02 - Exploiter des données à des fins d'analyse																
	UE 15	6VAQN15U	Outils pour l'expérimentation	A.RABOT	*AQE*	semestre 2	3	3	**CCI**	100%	**Ecrits, projet**			/20			
	UE 16	6VAQN16U	Procédés	C.NIOI	*AQE*	semestres 1 et 2	3	3	**ET+CT**	0%					oral ou écrit	20 min ou 1h	
		6VAQN16EX1	*écrit terminal*					*2,7*	**ET**		*Ecrit*	*semestre 2*	*2h*	*/20*			
		6VAQN16EX2	*épreuve pratique*					*0,3*	**CT**		*Rapport*	*semestre 2*		*/20*			
BCC OUVERTURE	BCC OUVERTURE					semestres 1 et 2	6	6	**CT**	0%	Oral	semestre 2	**10 min**	/20	**oral ou document de synthèse**	**10 min**	

Les examens se dérouleront conformément aux dispositions suivantes :
- le code de l'éducation en son article L613-1 L712-6-1
- la charte des examens votée en Conseil de la Formation et de la Vie Universitaire le 7 mars 2024
- la charte des études 2026/2027 pour l'ensemble des formations dispensées à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

Les épreuves peuvent se dérouler soit en présentiel, soit en distanciel.
La première session d'examen est organisée fin décembre pour les UE du semestre 1 et avant le départ en stage pour les UE du second semestre sauf pour l'oral du stage qui se déroulera en cours de stage.
Une deuxième session est organisée après l'oral du stage.
La licence est décernée aux étudiants qui ont obtenu la moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement.
La compensation entre UEs en s'opère que dans le cas où il n'y a pas de note inférieure à 06/20 à chaque UEs
Chaque bloc de compétences est validé dés lors que l'étudiant obtient une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 sur l'ensemble des unités d'enseignement constituant le bloc de compétences.

CC : contrôle continu
Cci : contrôle continu intégral
ET : Examen terminal (pendant les sessions officielles d'examens terminaux)
CT : contrôle terminal (en dehors des sessions officielles d'examens terminaux)