

Diplôme National d'œnologue

RNCP12909 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	110f
Formacode(s)	21510
Code(s) ROME	A1405, G1804, D1301, A1413
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/09/2022

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013

UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE · SIRET : 19211237300019

UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA) · SIRET : 19511296600799

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

UNIVERSITE PAUL SABATIER TOULOUSE III · SIRET : 19311384200010

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT · SIRET : 13002622200013

<https://www.institut-agro.fr/>

INSTITUT NATIONAL POLYTECHNIQUE DE TOULOUSE · SIRET : 19311381800127

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est en mesure de:

- développer et superviser un secteur d'activité viti-vinicole (conception et étude technique, relation avec les prestataires, planification et suivi des procédures et de la qualité) ;
- prendre les décisions techniques correspondantes et proposer à la direction générale des améliorations ou des adaptations des process de fabrication ;
- gérer les ressources humaines nécessaires à l'exécution des différentes tâches ;
- mettre en place et faire respecter les procédures et échéances ;
- collaborer à la gestion financière de l'entreprise avec les services comptables ;
- collaborer à de nouvelles stratégies commerciales avec les services commerciaux ;
- réaliser des expertises dans les litiges de transactions commerciales ;
- garantir la conformité, la garantie d'origine et la typicité du produit élaboré.

Il exerce son activité principalement dans le secteur viti-vinicole de la production et du contrôle de l'élaboration des vins, des alcools, et des spiritueux, ainsi que de façon plus générale, des produits et dérivés à base de boissons fermentées.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- établissement et culture du vignoble ;
- suivi de la maturation et de l'état sanitaire du raisin, récolte et sélection parcellaire ;
- élaboration du vin ;
- élevage et traitements du vin ;
- mise en bouteilles du vin ;
- réalisation des analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;
- utilisation de l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du vin ;
- adaptation du produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;
- conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves ;

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles, coopératives, groupements de producteurs) ;
- maisons de négoce, sociétés commerciales ;
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil ;
- organismes consulaires (chambres d'agriculture) ;
- organisations syndicales et interprofessionnelles, Instituts techniques ;
- administration d'Etat (DGCCRF, INAOQ, France Agrimer, Agriculture, Environnement) ;
- structures de formation et de recherche ;
- Service R & D et commercial des industries de produits œnologiques et des équipementiers ;
- commerce, distribution, communication.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type de fonctions accessibles :

- recherche et développement,
- enseignement
- consultant œnologue conseil
- directeur de production
- directeur général, dirigeant, gérant
- exploitant agricole
- maître de chai
- responsable analyses
- responsable laboratoire
- responsable qualité
- responsable technique
- technico-commercial

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Loi n°55-308 du 19 mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)

Élevée (4/5)

Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.

Facteurs principaux

Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible, Conditions de travail contraignantes

Salaire médian (mensuel)	2 072 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	140 263
Jugés difficiles à recruter	37 %
Emplois saisonniers	71 %
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Professeurs et responsables pédagogiques de la formation

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury VAE de l'établissement comprenant un représentant de la composante (UFR Œnologie), le responsable pédagogique du diplôme, un représentant du jury du diplôme, un représentant du secteur professionnel, un rapporteur

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 352 €
Selon la branche	7 200 € – 8 352 €

Prise en charge	Branches concernées
8 352 €	Valeur par défaut · 212 branches
7 200 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/09/2022
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36955

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12909/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	6
Taux d'achèvement	200 %
Période	06/2022 – 08/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	11 265 €
Coût moyen par dossier	1 609 €
Durée moyenne	1075 h
Période	09/2021 – 09/2022
France compétences	80 %
France Travail	14 %
Reste à charge titulaire	6 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.