

SCIENCES, TECHNOLOGIE, SANTE Mention : Sciences de la Vigne et du Vin

RNCP31481 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	MASTER — Master
Code(s) NSF	310, 220, 210
Formacode(s)	21059, 21053, 21510
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2022

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012
INST NAT ETUDES SUP AGRO MONTPELLIER · SIRET : 13000279300011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le diplômé du master Sciences, technologie, santé de l'Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro), mention Sciences de la vigne et du vin, exerce son activité dans le domaine du fonctionnement de la filière viti-vinicole. C'est un professionnel orienté vers les activités de conception, de direction et de management, les applications et les réalisations techniques, la recherche, la recherche-développement, le conseil, la formation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le diplômé du master Sciences, technologie, santé de l'Institut Montpellier SupAgro, mention Sciences de la vigne et du vin, acquiert une approche pluridisciplinaire dans les secteurs de la production, de la transformation du vivant et des sciences socio-économiques ainsi que des connaissances sur les acteurs et les organisations des filières agricoles.

La formation de Montpellier SupAgro s'attache à développer son "sens de l'humain", son ouverture aux sciences humaines et à la réflexion citoyenne, ses capacités à la controverse socio-technique et scientifique.

La maîtrise des outils de communication, comme les langues et l'informatique, lui permet de s'adapter aux exigences du monde socio-professionnel.

Il doit être capable de synthétiser l'expérience acquise par la rédaction d'un mémoire écrit, lui permettant une formalisation et un recul critique, qui la rend ainsi transférable à d'autres situations professionnelles.

De par ses connaissances scientifiques, biotechniques et socio-économiques, il développe des capacités d'intégration pluridisciplinaires.

Il est apte à résoudre des problèmes complexes de conception et de développement dans les domaines d'application afférents aux champs disciplinaires des sciences agronomiques et à occuper des fonctions à l'interface des spécialistes de ces différents domaines.

Il est capable de gérer un projet, d'animer, de diriger des équipes et des systèmes dans un contexte local, régional ou international, en lien avec les domaines concernés et d'avoir une fonction de conseil.

Sur la base d'acquisitions de connaissances de haut niveau dans les domaines de la Viticulture (génétique, développement du végétal, écophysiologie, environnement, production et génie viticoles, protection raisonnée du

vignoble, viticulture durable, viticulture biologique), de l'Oenologie (composition du raisin et du vin, analyses chimiques et sensorielles, microbiologie des fermentations, techniques de vinification et de traitements des vins, génie oenologique, conditionnement) et de l'Economie (économie et législation de la filière, gestion de l'entreprise, marketing), les professionnels sont capables, à l'échelon national ou international, de concevoir, de développer ou d'appliquer des pratiques conduisant à la production de vendanges et de vins de diverses typicités, de haute qualité organoleptique et sanitaire et, également, de participer au développement des circuits de commercialisation de ces vins.

Dans ces domaines, les professionnels développent plus particulièrement des capacités spécialisées leur permettant de :

- concevoir des systèmes de production intégrés et durables en adéquation avec la notion de terroir, au sens large du terme (conduite, variétés, équipements);
- développer l'utilisation des méthodes de lutte raisonnée ou biologique pour la protection du vignoble;
- mettre en oeuvre des techniques de vinification éprouvées ou innovantes, adaptées à l'élaboration de vins de haute qualité;
- mettre en oeuvre l'ensemble des référentiels et guides de bonnes pratiques;
- mettre en place une démarche expérimentale ou de recherche finalisée;
- préparer et mettre en oeuvre une stratégie de marketing des produits de la filière.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Caves coopératives et particulières, négoce, domaines viticoles, pépinières, entreprises dans le secteur de la production viticole, de la fabrication de produits oenologiques, de la fabrication de machines et matériels agricoles et oenologiques, services aux entreprises, banques, cabinets d'expertise, cabinets de conseil oenologique, organisations professionnelles agricoles, instituts techniques, enseignement-recherche (public et privé), commerce-distribution, presse spécialisée,...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Directeur d'entreprise viti-vinicole, cadre technique de production, gestionnaire de domaine, de cave coopérative ou particulière, de société de négoce, responsable commercial, responsable des approvisionnements, expert pour des sociétés de conseil, conseiller technique d'organismes professionnels ou interprofessionnels, oenologue, responsable de laboratoire, oenologue-conseil, formateur-animateur,...

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Enseignants-chercheurs

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Base légale

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

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP36099

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31481/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	11 200 €
Coût moyen par dossier	2 800 €
Durée moyenne	868 h
Période	07/2020 – 12/2021
Reste à charge titulaire	68 %
France compétences	32 %

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