

Diplôme national d'œnologie

RNCP36955 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	110f, 211, 221
Formacode(s)	21510
Code(s) ROME	A1405, A1413, D1407, H1501
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2027

Certificateur(s)

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

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

7 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT AGRO MONTPELLIER - CAMPUS DE MONTPELLIER	13002622200054	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT NATIONAL POLYTECHNIQUE DE TOULOUSE	19311381800127	Former et organiser l'évaluation
UNIVERSITE BOURGOGNE EUROPE	93823061200013	Former et organiser l'évaluation
UNIVERSITE DE BORDEAUX	13001835100010	Former et organiser l'évaluation
UNIVERSITE DE MONTPELLIER	13002979600013	Former et organiser l'évaluation
UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA)	19511296600799	Former et organiser l'évaluation
UNIVERSITE PAUL SABATIER TOULOUSE III	19311384200010	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Diplôme National d'Œnologie (DNO) certifie des spécialistes du vin à toutes les compétences de la filière vitivinicole :

culture du vignoble et supervision , élaboration, traitements,

gestion, analyse (physiques, chimiques, biologiques, microbiologiques , sensorielle) , commercialisation des vins et des produits dérivés du raisin, alcools et spiritueux, sécurité alimentaire.

Le cursus de formation vise à compléter les connaissances professionnelles de haut niveau nécessaires à l'établissement et à la culture des vignobles et à la conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves, management d'entreprise viticole.

ACTIVITÉS VISÉES

L'œnologie 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. L'oenologue est défini comme un expert possédant les compétences acquises au cours d'une formation académique spécifique pluriannuelle de niveau universitaire diplômante qui doit prendre en charge les activités suivantes :

- développement et supervision d'un secteur d'activité viti-vinicole ;
- établissement et culture du vignoble ; y compris les productions alternatives, certifiées et labellisées
- suivi de la maturation et de l'état sanitaire du raisin, récolte et sélection parcellaire ; gestion des vendanges
- élaboration, élevage, traitements et conditionnement-mise en bouteilles du vin ; alcools, et spiritueux, ainsi que des produits et dérivés à base de boissons fermentées, boissons non alcoolisées ;
- réalisation des analyses (physiques, chimiques, biologiques 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 ; alcools, et spiritueux, ainsi que des produits et dérivés à base de boissons fermentées ou non fermentées ; boissons non alcoolisées
- adaptation du produit aux contraintes de production et à la demande du marché, certification d'origine et de qualité ; et de circulation des produits en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.
- collaboration à la gestion financière de l'entreprise et à de nouvelles stratégies commerciales ;
- gestion de ressources humaines ; droit du travail
- mise en œuvre de la sécurité alimentaire / sécurité des hommes et des biens
- conception de matériel utilisé en technologie, ingénierie et équipement des caves.
- commercialisation, suivi de clientèle et marketing
- management gestion de projets, mise en place de plan d'expérimentation-recherche/statistiques
- mis en œuvre des normes, de la qualité environnement et de son déploiement, du développement durable et environnement
- management d'une entreprise viticole

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences disciplinaires :

- Traitements, analyses et interprétation de données
- Collecter, traiter, analyser, et interpréter des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués afin de rendre ces données compréhensibles
- Trouver les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement et leur interprétation
- Réaliser une recherche documentaire efficace pour extraire, analyser et mettre en forme l'information
- Utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux

Compétences professionnelles :

- Gérer la production de la matière première
- Participer à la conception d'un vignoble pour répondre aux besoins de matière première
- Participer aux choix stratégiques de conduite d'un vignoble en respectant l'environnement pour assurer la maturation et la qualité de la récolte
- Décider de la date et modalités de récolte pour obtenir la matière première adaptée au produit recherché et aux impératifs réglementaires
- Expertise et responsabilité pour la conduite des vinifications, de la transformation du raisin en vin et des pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique
- Décider et maîtriser les vinifications et opérations biologiques, technologiques, chimiques ou physiques pour obtenir le produit final
- Maîtriser les mécanismes chimiques et physicochimiques pour optimiser la qualité d'un vin et son évolution
- Décider et contrôler la préparation finale et la stabilisation du vin pour son conditionnement
- Prendre la responsabilité, maîtriser, et contrôler le processus d'élaboration de produits dérivés du raisin de marc et de vin et de sous-produits viti-vinicoles et d'autres végétaux
- Prendre la responsabilité et le contrôle des pratiques œnologiques et traitements, notamment tels que prévu par la réglementation nationale*, européenne, internationale et les résolutions de l'organisation internationale de la vigne et du vin (* dont Pratiques et Traitements à conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiées conformément au Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des

produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques , JORF n°0107 du 6 mai 2012, Texte n° 26, Article 18)

- Choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires
- S'assurer de l'obtention des caractéristiques des raisins pour expertiser et anticiper la qualité des vins
- Contrôler la transformation du raisin en vin au cours de la vinification pour prescrire les traitements et techniques adaptées à tous les stades d'élaboration du produit et de sa conservation
- Interpréter des résultats d'analyses pour établir un jugement sur différents types de vins, autres produits de la vigne, et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées
- Prendre la responsabilité d'un diagnostic sur un produit viti-vinicole et proposer les conseils, prescriptions, et traitements adaptés au cours de la vinification et/ou de son élaboration
- Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations R&D

Prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels pour l'équiper

Participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides pour répondre aux normes en vigueur

Participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage pour sa mise à jour

Participer à des recherches technologiques et à des expérimentations pour mettre en place de nouveaux équipements ou produits viticoles et œnologiques innovants

Compétences transversales :

- Manager une entreprise vitivinicole
- Produire des raisins, et élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.
- Manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale
- Participer à la gestion des ressources humaines et comptable de l'entreprise
- Participer à la politique commerciale de l'entreprise

Blocs de compétences

RNCP36955BC01 — Traiter, analyser et interpréter des données

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC8 : Être capable de manager une entreprise vitivinicole
- UC11 : Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.
- UC 12 : Être capable de participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise-viti-vinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en œuvre des compétences acquises lors de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

RNCP36955BC02 — Gérer la production de la matière première (raisin)

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC1 : Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.
- UC2 : Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves
théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

RNCP36955BC03 — Conduire les vinifications, de la transformation du raisin en vin et les pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC2 : Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.
- UC3 : Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.
- UC10 : Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves
théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

RNCP36955BC04 — Choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC4 : Être capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.
- UC5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées
- UC9 : Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

- UC11 : Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

RNCP36955BC05 — Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations R&D

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC9 : Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D
- UC11 : Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

RNCP36955BC06 — Manager une entreprise vitivinicole

LISTE DE COMPÉTENCES

- UC6 : Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.
- UC7 : Être capable de manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole.
- UC8 : Être capable de manager une entreprise vitivinicole
- UC9 : Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les évaluations se déroulent en épreuves écrites ou orales associées à des épreuves pratiques ou la réalisation de projets.

L' épreuve

"Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire :

Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves
théoriques

invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'œnologie peut exercer dans les 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, INAO, France Agrimer, Agriculture, Environnement) ; Structures de formation et de recherche ; Service R&D et commercial de groupes, domaines et industries de produits œnologiques et des équipementiers ; commerce, distribution, communication.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Production et Négoce :

Viticulteur -Vigneron - Exploitant agricole

Directeur général, gérant

Responsable Vignoble / Chef de culture

Responsable qualité en production

Responsable Système Qualité

Responsable Environnement

Directeur de cave coopérative

Responsable de production

Directeur/Responsable technique

Directeur d'exploitation

Maître/Maîtresse de chai

Chef de caves

Commerce :

Chef de Produit

Responsable Export

Responsable Commercial

Œnologue Technico-commercial

Laboratoires :

Responsable laboratoire

Œnologue Conseil

Formation :

Enseignant(e)

Formateur

Recruteur

Conseil :

Œnologue conseil

Conseiller viticole

Consultant

R&D /Expérimentation :

Responsable R & D / Expérimentations

Œnologue en recherche développement

Autres :

Courtier

Responsable Interprofession

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Ne peuvent se prévaloir du titre d'œnologue que les titulaires du DNO (Loi n° 55-308 du 19 mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue). le traitement des vins blancs et vins rosés par le ferrocyanure de potassium et le traitement des vins rouges par le ferrocyanure de potassium ou par le phytate de calcium ne sont effectués que par une personne qualifiée. La personne qualifiée est titulaire du titre d'œnologue délivré dans les conditions prescrites par la loi du 19 mars 1955 susvisée ou est un technicien agréé pour ce traitement par les autorités d'un Etat membre de l'UE (Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques).

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 387 €
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) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 042
Jugés difficiles à recruter	37 %
Emplois saisonniers	60 %
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 H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour être inscrits dans les formations conduisant au diplôme national d'œnologue, les étudiants doivent justifier :-

- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout

autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalant à 180 crédits européens dans les mêmes domaines ;

- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5

, L. 613-3

, L. 613-4

, L. 613-5

et L. 613-6

du code de l'éducation et des textes pris pour leur application.

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

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

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	31/08/2027
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP12909

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36955/>

Où se former

Formations référencées	4
Organismes	4
Régions couvertes	3
Prix indicatif	4 578 € – 19 054 €
Durée	856 – 1794 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	4
Organismes gestionnaires (CFA)	4
Organismes formateurs	4
Régions couvertes	3
Départements couverts	3
Organismes certifiés Qualiopi	4
Sessions	de 09/2025 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	11
Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	82 %
Période	11/2022 – 07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	13
Montant total engagé	24 203 €
Coût moyen par dossier	1 862 €
Durée moyenne	512 h
Période	11/2022 – 10/2025
France compétences	98 %
Reste à charge titulaire	2 %

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