



DROIT, ECONOMIE, GESTION (DEG)

# Licence professionnelle Commercialisation des produits alimentaires



ECTS  
60 crédits



Durée  
1 an



Composante  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot



Langue(s)  
d'enseignement  
Français

## Parcours proposés

- > Commerce des vins et œnotourisme
- > Communication digitale vins et gastronomie

## Présentation

Le parcours « Commerce des vins et œnotourisme » a été créé en 2003 à l'IUT de Chalon sur Saône. Afin de clarifier l'offre de formation de l'Université de Bourgogne, en 2007 il a été transféré à l'IUVV pour accroître la lisibilité et la cohérence de l'offre de formation dans le domaine viti-vinicole et profiter de la dynamique de l'institut.

Dans l'objectif d'une adéquation avec les attentes des professionnels et de facto avec l'insertion professionnelle des étudiants, en 2010, la maquette pédagogique et l'intitulé de cette licence ont évolué afin d'intégrer les préoccupations du secteur viti-vinicole. En effet, l'œnotourisme se développant, une UE sur ce sujet a vu le jour dans la fiche filière. De plus, un certain nombre d'étudiants étant employés dans le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants) il a semblé opportun d'ajouter une UE sommellerie.

Le parcours licence « Commerce des Vins et Œnotourisme (LP CVO) » fonctionne depuis 2010 uniquement en formation continue, contrat de professionnalisation et projet de transition professionnelle. La notoriété de ce parcours permet d'accueillir chaque année une vingtaine d'étudiants

avec un taux d'emploi à trois mois après la formation de près de 95 %. Le nombre d'étudiants est limité afin de ne pas saturer le marché de l'emploi. En raison des nouvelles réglementations, à la rentrée 2020 cette formation a ouvert en contrat d'apprentissage.

Dans un souci constant d'évolution et d'adaptation au milieu professionnel, un nouveau parcours va ouvrir à la rentrée 2024. En effet, le e-commerce a connu une augmentation de 22 % en 2020 et le secteur vinicole compte aujourd'hui 507 sites (France Agrimer). De plus, à Dijon la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin a été créée. Il a semblé indispensable de créer un nouveau parcours « Communication Digitale Vins et Gastronomie » en partenariat avec le Lycée Les Arcades

**Formation avec accès santé : Non**

## Objectifs

Consulter la fiche de chaque parcours :

- Commerce des vins et œnotourisme
- Communication digitale vins et gastronomie

## Compétences acquises

Consulter la fiche de chaque parcours :

- Commerce des vins et œnotourisme



- **Communication digitale vins et gastronomie**

## Organisation

### Ouvert en alternance

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Alternance : 15 jours à l'Université et 15 jours en entreprise d'octobre à mars puis uniquement en entreprise.

## Admission

### Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme **Bac + 2**

### Modalités de candidatures

Remplir le dossier et le déposer sur la plateforme e-candidat

Étude des dossiers par la commission pédagogique

### Attendus / Pré-requis

Faire preuve de capacités d'analyse et de synthèse

Maîtriser l'expression écrite et orale des langues françaises et anglaises

Avoir un projet professionnel dans le secteur vitivinicole

## Et après

### Débouchés professionnels

A voir sur la fiche de chaque parcours :

- **Commerce des vins et oenotourisme**
- **Communication digitale vins et gastronomie**

## Infos pratiques

### Contacts

#### Responsable pédagogique

Françoise BENSA

☎ 03 80 39 62 65

✉ Francoise.Bensa@u-bourgogne.fr

#### Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

#### Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

### Contact scolarité

**Anne-Marie FLACK Assistante de formation et de pédagogie à l'IUVV**

Pour le Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA

**IUVV Institut Jules Guyot**

**2 Rue Claude Ladrey - BP 27877 - 21078 DIJON Cedex**

**Tel : 06 65 97 87 86**

**formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr**

### Campus

🏠 Campus de Dijon



---

## En savoir plus

Sur la formation professionnelle et l'alternance :  
SEFCA

[🔗 https://sefca.u-bourgogne.fr/](https://sefca.u-bourgogne.fr/)



# Programme

## Commerce des vins et œnotourisme

### Licence professionnelle

#### Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE - MISE A NIVEAU	UE						
Viticulture et œnologie	Matière		15h				
Marketing	Matière		10h				
UE 1 - LANGUES ETRANGERES APPLIQUEES	UE						4 crédits
Anglais	Matière						
Anglais LP CVO	Matière			5h			
Allemand ou Espagnol	Matière			10h			
UE 2 - APPROCHE DU SECTEUR VITIVINICOLE	UE						4 crédits
Socio-économie de la filière	Matière		15h				
Droit rural et commercial	Matière		20h				
UE 3 - MARKETING ET COMMERCIALISATION	UE						6 crédits
Comportement du consommateur et marketing mix	Matière		25h	10h			
Négociation et conduite de la vente	Matière			20h			
UE 4 - VITICULTURE ET OENOLOGIE	UE						4 crédits
Viticulture	Matière		25h				
Œnologie	Matière		20h				
UE 5 - CONNAISSANCE DES VINS	UE						5 crédits
Dégustation	Matière			25h			
Géographie viticole et terroirs	Matière		15h	15h			

#### Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE 6 - OUTILS DE GESTION	UE						4 crédits
Analyse financière	Matière			15h			
Prévisions des ventes	Matière		10h				
Etude de marché et statistiques	Matière		5h	5h			
Gestion du portefeuille clients	Matière			10h			
UE 7 - CIRCUITS DE DISTRIBUTION	UE						4 crédits
Export	Matière		20h				



Logistique et réseaux de distribution	Matière	20h	5h	
<b>UE 8 - SOMMELLERIE</b>	UE			4 crédits
Présentation et service des vins	Matière		10h	
Création et développement d'une carte des vins	Matière	10h	5h	
Analyse sensorielle	Matière		10h	
<b>UE 9 - Oenotourisme</b>	UE			5 crédits
Tourisme viti-vinicole	Matière	25h	5h	
Marketing culturel et évènementiel	Matière	15h		
Visites de domaines	Matière		10h	
<b>UE 10 - PROJET TUTEURE</b>	UE			7 crédits
Projet tuteuré	Matière		150h	
Travaux d'encadrement personnel	Matière		20h	
<b>UE 11 - PERIODE EN ENTREPRISE</b>	UE			13 crédits
Période en entreprise	Matière			

## Communication digitale vins et gastronomie

### Licence professionnelle

#### SEMESTRE 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>UE - MISE A NIVEAU</b>	UE						
Viticulture et œnologie	Matière		15h				
Marketing	Matière		10h				
<b>UE 1 - LANGUES ETRANGERES APPLIQUEES</b>	UE						4 crédits
Anglais	Matière						
<b>UE 2 - TECHNIQUE DU WEB VINS ET GASTRONOMIE</b>	UE						4 crédits
Création de sites, CMS et développement WEB	Matière		10h	10h			
Expressions des besoins et algorithmie	Matière		10h	10h			
<b>UE 3 - MARKETING ET COMMERCIALISATION</b>	UE						4 crédits
Communication Personnelle	Matière		10h	5h			
Négociation et conduite de la vente	Matière			20h			
E-commerce et nouvelles formes de vente	Matière		10h	10h			
<b>UE 4 - VITICULTURE ET OENOLOGIE</b>	UE						4 crédits
Viticulture	Matière		25h				
Œnologie	Matière		20h				
<b>UE 5 - CONNAISSANCE DES VINS</b>	UE						5 crédits
Dégustation	Matière			25h			
Géographie viticole et terroirs	Matière		15h	15h			



## SEMESTRE 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>UE 6 - COMMUNICATION DIGITALE VINS ET GASTRONOMIE</b>	UE						5 crédits
Veille et e-réputation	Matière		10h	10h			
Stratégie de communication digitale et stratégie multi-canal	Matière		15h	10h			
Droit de la communication	Matière		5h				
<b>UE 7 - CULTURE GASTRONOMIQUE</b>	UE						4 crédits
Approche du marché de la gastronomie	Matière		10h	10h			
Histoires et tendances actuelles	Matière		10h	5h			
Epicerie Fine	Matière		10h	5h			
<b>UE 8 - WEB MARKETING ET LEVIERS D'ACQUISITION</b>	UE						6 crédits
Data et Web analytics	Matière		10h	5h			
Référencement naturel et payant	Matière		10h	10h			
Stratégie des médias sociaux	Matière		10h	10h			
Technique d'inbound marketing	Matière		10h	5h			
<b>UE 9 - Sommellerie et oenotourisme</b>	UE						4 crédits
Création et développement d'une carte des vins	Matière		10h	5h			
Tourisme Viti-vinicole	Matière		20h	5h			
<b>UE 10 - PROJET TUTEURE</b>	UE						7 crédits
Projet tuteuré	Matière			150h			
<b>UE 11 - PERIODE EN ENTREPRISE</b>	UE						13 crédits
Période en entreprise	Matière						