




SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

# Licence professionnelle Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires

 ECTS  
60 crédits

 Durée  
1 an

 Composante  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot

 Langue(s)  
d'enseignement  
Français

## Parcours proposés

› Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole

## Présentation

La licence professionnelle propose un parcours de formation en présentiel. Elle se déroule en alternance (essentiellement avec des contrats d'apprentissage et plus rarement avec des contrats de professionnalisation). Les périodes d'alternance ont été choisies afin de permettre aux apprenants de vivre un cycle annuel complet de production au sein de l'entreprise vitivinicole qui les emploie, et d'être en entreprise durant les moments clés du cycle de production. La licence professionnelle bénéficie d'un fort ancrage dans la filière viti-vinicole régionale (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) ; Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) ; Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB) ; (La Chambres d'Agriculture) et est promue par le GIP « Pôle Bourgogne Vigne et Vin » et la Chaire Internationale « Culture et traditions du vin » de l'Université de Bourgogne.

**Formation avec accès santé :** Non

## Objectifs

La licence professionnelle "Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole" a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'analyser forces, faiblesses, opportunités et menaces des structures de production vitivinicole (telles que l'exploitation vitivinicole) et de proposer des solutions pertinentes pour offrir une gestion stratégique de ces structures en intégrant les aspects techniques (viticulture, œnologie), économiques, juridiques, humains et environnementaux de l'entreprise.

## Compétences acquises

- Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
- Elaborer une stratégie de l'exploitation vitivinicole
- Choisir le matériel végétal et un itinéraire technique en adéquation avec les objectifs de production de raisin
- Choisir un itinéraire technique de production vinicole en adéquation avec les objectifs de production de vin.
- Diagnostiquer la cohérence de l'outil de production au vignoble et au chai
- Analyser les coûts de production au vignoble et au chai d'une exploitation vitivinicole
- Gérer les ressources humaines sur l'exploitation (recrutement de salariés, organisation du temps de travail, droit du travail, sécurité du personnel sur l'exploitation...)
- Elaborer une stratégie d'entreprise
- Mettre en place une étude de marché
- Elaborer une politique commerciale



- Assurer une gestion financière équilibrée et durable de l'exploitation vitivinicole
- Définir la(les) structure(s) juridique(s) et le régime fiscal appropriés de l'exploitation vitivinicole
- Elaborer une stratégie de transmission d'entreprise optimale sur les plans humain, juridique, financier et fiscal

## Organisation

---

### Contrôle des connaissances

UE1 à UE6 : rapport écrit

UE7 : Quidus présence + oral Anglais

UE8: mémoire avec soutenance

### Ouvert en alternance

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

septembre : 100% en entreprise (sauf réunion de rentrée : 1 journée)

d'octobre à avril : 2 à 3 semaines de cours et 1 à 2 semaines en entre entreprise

avril-août : 100% en entreprise (sauf soutenance de mémoire : 1 journée)

## Admission

---

### Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 (BTS ou BUT) en sciences économiques/sciences de gestion, ou autres disciplines liées, sous réserve que les notions techniques de production agricole et/ou viticoles soient jugées suffisantes par la commission pédagogique.

- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

### Modalités de candidatures

Dossier et entretien

Dépôt du dossier de candidature sur la plateforme e-candidat. Les candidats dont le dossier est retenu par le jury de sélection sont auditionnés. Un classement est établi au terme des auditions (liste principale et liste complémentaire).

### Attendus / Pré-requis

- S'insérer dans un environnement professionnel
- Évaluer a posteriori un itinéraire technique
- Proposer un itinéraire technique de production vitivinicole
- Réaliser des opérations techniques viticoles - Disposer d'un niveau de mathématiques et de raisonnement conceptuel et logique, ainsi que d'aptitudes à la compréhension, l'analyse et la synthèse
- Savoir mobiliser des compétences d'expression écrite et orale en français et en anglais afin de pouvoir argumenter un raisonnement
- Disposer d'un niveau de culture générale et témoigner d'un intérêt pour les questions sociétales
- Disposer de capacités de travail et de réflexion, collectives et en autonomie
- Avoir un intérêt pour le monde de l'entreprise et les domaines socio-économiques et managériaux

## Et après

---

### Débouchés professionnels

- Personnel d'encadrement au sein d'une entreprise de la filière vitivinicole
- Responsable d'exploitation vitivinicole
- Conseiller technico-économique d'exploitation vitivinicole



- Cadre dans les instances professionnelles vitivinicoles, les organisations syndicales ou les comités interprofessionnels
- Responsable technique et qualité

## Infos pratiques

---

### Contacts

#### Responsable pédagogique

Marc OUVRIE

✉ [marc.ouvrie@u-bourgogne.fr](mailto:marc.ouvrie@u-bourgogne.fr)

#### Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ [vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr)

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ [vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr)

#### Secrétariat pédagogique

Claire DESSEIGNE

☎ 06 34 82 07 03

✉ [licence.csev@u-bourgogne.fr](mailto:licence.csev@u-bourgogne.fr)

### Contact scolarité

---

Claire DESSEIGNE

✉ [licence.csev@u-bourgogne.fr](mailto:licence.csev@u-bourgogne.fr)

06.34.82.07.03

### Campus

🏠 Campus de Mâcon

---

### En savoir plus

Sur la formation professionnelle et l'alternance :  
SEFCA

🔗 <https://sefca.u-bourgogne.fr/>



# Programme

## Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole

### Licence professionnelle

|  | Nature  | CMI | CM  | TD | TP  | TER | ECTS      |
|--|---------|-----|-----|----|-----|-----|-----------|
| <b>UE 1 – STRATEGIES DE PRODUCTION VITICOLE</b>                                  | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Quelle conduite pour quel(s) produit(s)  | Matière |     | 18h | 2h | 4h  |     |           |
| Optimiser la conduite du vignoble  | Matière |     | 14h |    |     |     |           |
| Santé, sécurité et environnement au vignoble                                     | Matière |     | 14h |    | 7h  |     |           |
| Audit du vignoble  | Matière |     | 3h  | 4h | 7h  |     |           |
| <b>UE 2 – STRATEGIES DE PRODUCTION OENOLOGIQUE</b>                               | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Quel itinéraire œnologique pour quel vin ?                                       | Matière |     | 13h |    | 12h |     |           |
| Optimiser les outils de production œnologique                                    | Matière |     | 18h |    | 3h  |     |           |
| Santé, sécurité et environnement en cave   | Matière |     | 9h  | 4h | 4h  |     |           |
| Audit de cave  | Matière |     | 14h |    |     |     |           |
| <b>UE 3 - ENVIRONNEMENT JURIDIQUE</b>  | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Droit de l'entreprise vitivinicole   | Matière |     | 24h |    |     |     |           |
| Les partenaires de l'entreprise vitivinicole                                     | Matière |     | 7h  |    |     |     |           |
| Aspects réglementaires   | Matière |     | 16h |    |     |     |           |
| Audit juridique  | Matière |     |     | 3h |     |     |           |
| <b>UE 4 – GESTION DES RESSOURCES HUMAINES</b>                                    | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Comment recruter un salarié ?  | Matière |     | 7h  |    |     |     |           |
| Gestion de la carrière des salariés  | Matière |     | 7h  |    |     |     |           |
| GRH sur l'exploitation   | Matière |     | 13h | 8h | 11h |     |           |
| Audit RH   | Matière |     | 4h  | 3h |     |     |           |
| <b>UE 5 – GESTION FINANCIERE DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE</b>                    | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Comptabilité et analyse financière de l'entreprise vitivinicole                  | Matière |     | 32h |    |     |     |           |
| Investissement et financements dans l'entreprise vitivinicole                    | Matière |     | 28h |    |     |     |           |
| Gestion du cycle d'exploitation et de la trésorerie de l'entreprise vitivinicole | Matière |     | 10h |    |     |     |           |
| Audit financier de l'entreprise vitivinicole                                     | Matière |     | 3h  |    |     |     |           |
| <b>UE 6 – STRATEGIE D'ENTREPRISE ET MARKETING</b>                                | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |
| Management stratégique des entreprises viticoles et environnements complexes     | Matière |     | 26h | 4h |     |     |           |
| Marketing stratégique et opérationnel  | Matière |     | 24h |    |     |     |           |
| Communication Marketing, Digitalisation et Réseaux sociaux                       | Matière |     | 4h  | 3h |     |     |           |
| Audit stratégique et marketing   | Matière |     | 2h  |    |     |     |           |
| <b>UE 7 – APPROCHES TRANSVERSALES</b>  | UE      |     |     |    |     |     | 6 crédits |



|  |           |      |                   |
|--|-----------|------|-------------------|
| Conférence de clôture et témoignages   | Matière   | 6h   |                   |
| Conversion en vitiviniculture biologique et autres systèmes à faibles intrants | Matière   | 7h   |                   |
| Responsabilité Sociétale des Entreprises                                       | Matière   | 7h   |                   |
| Gestion des risques climatiques  | Matière   | 10h  |                   |
| Gestion de l'entreprise : de la création à la transmission                     | Matière   | 10h  | 3h                |
| Anglais appliqué   | Matière   |      | 21h               |
| <b>UE 8 – INSERTION EN ENTREPRISE - STAGE OU ALTERNANCE</b>                    | <b>UE</b> |      | <b>18 crédits</b> |
| Projet tutoré (projet stratégique)   | Matière   | 30h  |                   |
| TER (apprenants non-alternants)  | Matière   | 150h |                   |