



Parcours Commerce des vins et oenotourisme

Licence professionnelle Commercialisation des produits alimentaires

 Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

 Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Créé en 2003 le parcours commerce des Vins et Oenotourisme s'est imposé comme le partenaire privilégié de la filière vitivinicole et est reconnu par le ministère de l'enseignement et de la recherche. Il accueille chaque année une vingtaine d'étudiants de toute la France avec un taux d'emploi à trois mois après la formation de près de 95 %. Sa notoriété et son expérience permettent de proposer de nombreuses offres d'alternance et d'emploi aux étudiants et de leur faire profiter d'un important réseau d'anciens.

La formation ne fonctionne qu'en alternance (contrat d'apprentissage et de professionnalisation) au sein d'entreprises liées au secteur viti-vinicole (domaines, cavistes, grande distribution, restauration, PME...) afin que les étudiants puissent acquérir une réelle expérience professionnelle

L'expertise d'intervenants professionnels et universitaire permet d'avoir un enseignement pluridisciplinaire basé sur des méthodes pédagogiques variées et innovantes : cours, pédagogie inversées, apprentissage par projets concrets apportés par des entreprises partenaires et visites de domaine. Le contenu du programme de la formation s'adapte constamment pour répondre aux besoins des entreprises ce qui permet de former des spécialistes capables de relever les défis modernes de la commercialisation des vins et de créer des expériences œnotouristiques uniques afin de promouvoir le patrimoine viticole local sur les marchés nationaux et internationaux.

Notre priorité et notre plus grande fierté sont que nos étudiants trouvent leur voie dans cette filière. Le nombre restreint d'étudiants dans chaque promotion garantit une embauche et une réelle proximité avec l'équipe pédagogique

Capacité d'accueil globale : 15 étudiants

Compétences acquises

1) Marketer et communiquer pour le secteur vitivinicole

- Communiquer en anglais dans un langage technique et commercial
- Promouvoir et communiquer sur l'entreprise et ses produits
- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre d'une stratégie marketing

2) Négocier et vendre les vins

- Maitriser les phases de la vente et organiser un plan de prospection
- Concevoir et mettre en œuvre une stratégie export
- Choisir la logistique et les canaux de distribution adaptés en France et à l'étranger
- Maitriser les techniques de dégustation pour construire un argumentaire de vente

3) Gérer les structures commerciales liées au vin



- a. Analyser les résultats des ventes et proposer des ajustements
- b. Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure
- c. Analyser les données des marchés dans le but de faire des propositions stratégiques

4) Planifier et mettre en œuvre des activités œnotouristiques

- a. Manager des activités réceptives.
- b. Mettre en tourisme des activités viti-œnologiques
- c. Concevoir et organiser des projets culturels et des événements

5) Offrir un service de qualité à la clientèle du secteur vin

- a. Utiliser les techniques de dégustation pour présenter et conseiller un vin
- b. Valoriser les spécificités des vins en fonction de leur origine géographique
- c. Concevoir des alliances mets-vins
- d. Élaborer et gérer une carte des vins

Organisation

Contrôle des connaissances

Moyenne générale supérieure ou égale à 10

Une compensation entre les EC d'une même UE,

Une compensation entre les UE.

Sauf UE 10 ET UE 11

Ouvert en alternance

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

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 **Bac + 2**

Modalités de candidatures

- a. Remplir le dossier et le déposer sur la plateforme e-candidat
- b. Étude des dossiers par la commission pédagogique

Attendus / Pré-requis

- a. Faire preuve de capacités d'analyse et de synthèse
- b. Maîtriser l'expression écrite et orale des langues françaises et anglaises
- c. Avoir un projet professionnel dans le secteur vitivinicole

Et après

Débouchés professionnels

1. -assistant commercial, attaché commercial, agent commercial, responsable commercial
2. -responsable de magasin, caviste, responsable vin en Cafés, Hotels et Restaurants
3. -assistant export, assistant logistique, chargé de communication
4. -agent de développement en œnotourisme
5. -viticulteur indépendant, gérant d'exploitation



Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Françoise BENSA

📞 03 80 39 62 65

✉️ Francoise.Bensa@ube.fr

Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

📞 06 58 81 09 42

✉️ vigne-vin.sefca@ube.fr

Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

📞 06 65 97 87 86

✉️ vigne-vin.sefca@ube.fr

Campus

 Campus de Dijon

Programme

Organisation

Moyenne générale égale ou supérieure à 10. La moyenne des UE 10 et 11 doit également être égale ou supérieure à 10. Ces 2 UE ne sont pas compensables avec les autres UE

Licence professionnelle

	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				
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				
UE 8 - SOMMELLERIE	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
UE 9 - Oenotourisme	UE		5 crédits
Tourisme viti-vinicole	Matière	25h	5h
Marketing culturel et évènementiel	Matière	15h	
Visites de domaines	Matière		10h
UE 10 - PROJET TUTEURE	UE		7 crédits
Projet tuteuré	Matière	150h	
Travaux d'encadrement personnel	Matière	20h	
UE 11 - PERIODE EN ENTREPRISE	UE		13 crédits
Période en entreprise	Matière		