



Parcours Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole

Licence professionnelle Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot



Langue(s)
d'enseignement
Français

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 ou en formation continue.

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) ; (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.

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)
- Élaborer 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...)
- Élaborer une stratégie d'entreprise
- Mettre en place une étude de marché
- Élaborer 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
- Élaborer 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 : Quitus 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 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

- 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
-

Pré-requis recommandés

- S'insérer dans un environnement professionnel
 - Évaluer a posteriori un itinéraire technique
 - Proposer un itinéraire technique de production vitivinicole
 - Réaliser des opérations techniques viticoles
-

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 de formation

Marc OUVRIE

✉ marc.ouvrie@u-bourgogne.fr

Responsable de formation

Marielle Adrian

✉ Marielle.Adrian@u-bourgogne.fr

Secrétariat pédagogique

Claire DESSEIGNE

☎ 06 34 82 07 03

✉ licence.csev@u-bourgogne.fr

Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Responsable Formation continue

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr


Contact scolarité

Claire DESSEIGNE

06.34.82.07.03

licence.csev@u-bourgogne.fr

Campus

 Campus de Mâcon



Programme

Licence professionnelle

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE 1 – STRATEGIES DE PRODUCTION VITICOLE	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		
UE 2 – STRATEGIES DE PRODUCTION OENOLOGIQUE	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				
UE 3 - ENVIRONNEMENT JURIDIQUE	UE						6 crédits
Droit de l'entreprise vitivinicole	Matière		24h				
Les partenaires de l'entreprise vitivinicole	Matière		7h				
Aspects règlementaires	Matière		16h				
Audit juridique	Matière			3h			
UE 4 – GESTION DES RESSOURCES HUMAINES	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			
UE 5 – GESTION FINANCIERE DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE	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				
UE 6 – STRATEGIE D'ENTREPRISE ET MARKETING	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				
UE 7 – APPROCHES TRANSVERSALES	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	
UE 8 – INSERTION EN ENTREPRISE - STAGE OU ALTERNANCE	UE			18 crédits
Projet tutoré (projet stratégique)	Matière		30h	
TER (apprenants non-alternants)	Matière		150h	