

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					année
Domaine :	DROIT-ECONOMIE-GESTION					LP
	COMMERCE					
Spécialité:	COMMERCE DES VINS ET OENOTOURISME					
Volume horaire étudiant :	245h	175 h	0h	0 h	150 h	420 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

Contacts :

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Françoise Bensa Maître de conférences ☎ 06.89.27.18.61 francoise.bensa@u-bourgogne.fr	Valérie Croiset Assistante pédagogique ☎ 03.80.39.91.41 Valerie.croiset@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	IUVV Dijon- Institut Jules Guyot

Objectifs de la formation et débouchés :

■ Objectifs :

Cette formation a pour mission de rendre opérationnels des responsables connaissant les produits de la filière viti-vinicole et capable d'en assurer la commercialisation.

Le but est de former des collaborateurs à des fonctions commerciales et/ou des gestionnaires ayant des compétences techniques et commerciales afin d'être polyvalent tant dans les connaissances que dans les techniques et de pouvoir diriger des équipes et initier des projets pour :

- les entreprises du secteur vinicole (vignerons, caves particulières et coopératives, négoce),
- les entreprises du secteur de la restauration et de l'hôtellerie,
- les organisations du secteur tertiaire (transport, distribution, communication, tourisme).

■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

- Assistant commercial,
- Attaché Commercial.
- Assistant export,
- Responsable commercial,
- Agent commercial,
- Viticulteur indépendant,

- Sommelier,
- Responsable de magasin,
- Assistant logistique,
- Chargé de communication,
- Gérant d'exploitation,
- Agent de développement en œnotourisme.

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

Le diplômé doit pouvoir :

- Effectuer la présentation des vins au client et le conseiller
- Négocier avec le client les modalités du contrat de vente
- Suivre et analyser les résultats des ventes et proposer des ajustements
- Définir le plan d'action commercial
- Etablir le plan de tournée (ciblage, interlocuteurs, préparation de dossiers techniques...)
- Faire du merchandising (agencer l'espace de vente et mettre les produits en valeur)
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnements
- Etudier les marchés à l'export et commercialiser à l'international
- Analyser les attentes des consommateurs afin d'adapter ses produits
- Mettre en place la communication de l'entreprise
- Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure
- Elaborer la carte des vins d'un restaurant
- Concevoir et organiser les projets culturels d'entreprises viticoles et/ou d'un territoire

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ Pour candidater, l'étudiant devra être diplômé d'un BAC +2 en formation initiale ou continue, ou par validation d'acquis ou équivalence de diplôme.

Le dossier de préinscription est téléchargeable à partir de la dernière semaine du mois de mars sur le site l'IUVV-Institut Jules Guyot :

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/>

Onglet « Formation continue » : Licence Professionnelle Commerce des Vins et Oenotourisme

La sélection des candidats se fait sur dossier, suivi éventuellement d'un entretien.

Cette licence n'accueille que des étudiants en alternance ayant un contrat de professionnalisation, ou en CIF (congé individuel de formation).

Informations sur les modalités du Contrat de Professionnalisation :

<http://www.u-bourgogne-formation.fr/-Presentation-du-Contrat-de-pro-.html>

Organisation et descriptif des études :

■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

SEMESTRE 1

UE0	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Mise à niveau	Viticulture et œnologie	15			15						
	Marketing	15			15						
TOTAL UE		15			15						

(1) CC : controle continu - CT : controle terminal

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Langues étrangères appliquées	Anglais		25		25						
	Allemand ou Espagnol		10		10						
TOTAL UE			35		35	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

L'anglais est obligatoire, l'allemand et l'espagnol sont proposés en 2ème langue optionnelle

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Approche du secteur vitivinicole	Socio-économie	15			15						
	Organisation socio-professionnelle de la filière	15			15						
	Droit rural, droit commercial, fiscalité et douanes	25			25						
TOTAL UE		55			55	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Marketing et mise en marché des vins et spiritueux	Comportement du consommateur et marketing mix	20	10		30						
	Négociation et conduite de la vente		20		20						
TOTAL UE		20	30		50	6	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	6		6

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Viticulture et Œnologie	Viticulture	20			20						
	Œnologie	25			25						
TOTAL UE		45			45	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE 5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Connaissance des vins	Dégustation		25		25						
	Géographie viticole et terroirs	10	15		25						
TOTAL UE		10	40		50	6	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	6		6

SEMESTRE 2

UE 6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils de gestion	Prévision des ventes		15		15						
	Analyse financière		15		15						
	Etudes de marché et statistiques	10	5		15						
TOTAL UE		10	35		45	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE 7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Les circuits de distribution	Export	20			20						
	Logistique	15			15						
	Distribution	10	5		15						
TOTAL UE		45	5		50	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE 8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Sommellerie	Présentation et service des vins		15		15						
	Création et développement d'une carte des vins	10	5		15						
TOTAL UE		10	20		30	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE 9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Oenotourisme	Tourisme viti-vinicole	20			20						
	Marketing culturel et évènementiel	15			15						
	Visites de domaines		10		10						
TOTAL UE		35	10		45	4	CT Oral ou écrit	CT Oral ou écrit	4		4

UE 10	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage et projet tuteuré	Stage première période ou projet tuteuré		150		150	7	Rapport écrit	Rapport écrit	7		7
	Stage					13	Rapport écrit et soutenance orale	Rapport écrit	13		13
TOTAL UE			150		150	20			20		20

TOTAL		245	175 + 150			60			60		60
--------------	--	------------	----------------------	--	--	-----------	--	--	-----------	--	-----------

Modalités d'examen

Les enseignements sont présentés sous la forme de semestres, toutefois, le jury ne procédera qu'à une seule délibération, en fin d'année universitaire.

La durée prévue des évaluations écrites est de deux heures, toutefois l'enseignant responsable de la matière pourra la modifier en prévenant les étudiants 15 jours avant l'épreuve

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Le régime des études conduisant au diplôme de la licence professionnelle a été défini par l'arrêté du 17 novembre 1999 paru au JO du 24 novembre, auquel il convient de se reporter.

Il convient également de se reporter à l'arrêté du 23 avril 2002, relatif aux études universitaires conduisant au grade de licence - schéma européen L-M-D – et notamment son article 22.

Par ailleurs les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université

http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf

Principes généraux concernant les contrôles de connaissances (article 10 de l'arrêté du 17/11/99)

Règle spécifique de la double moyenne :

La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris les projets tutorés et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.

Les unités d'enseignement sont affectées par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. Lorsqu'une unité d'enseignement est composée de plusieurs éléments constitutifs, ceux-ci sont également affectés par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. **La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement, d'une part, et les unités d'enseignement, d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.**

Lorsqu'il n'a pas été satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, **l'étudiant peut conserver, à sa demande, le bénéfice des unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 8 sur 20.**

Pour les unités d'enseignement non acquises, l'étudiant peut, au choix, repasser les épreuves dont la note est supérieure ou égale à 10. La meilleure note des deux sessions sera conservée.

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, **les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 10 a été obtenue sont capitalisables.** Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'établissement.

Précisions concernant la capitalisation des UE et l'acquisition de Crédits Européens (ECTS)

Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

La licence étant à effectifs limités, le redoublement n'est pas systématique.