

LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DES VINS ET OENOTOURISME

REFERENCE : 28AB376F

Alternance hors-apprentissage

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2017/2018

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Françoise BENSA Maître de Conférence IUVV Tél : 0689271861 francoise.bensa@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Valérie CROISSET / Tél : 03.80.39.91.41 valerie.croiset@u-bourgogne.fr</p> <p>Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

La Licence Professionnelle Commerce des Vins et Oenotourisme vise à former des collaborateurs à des fonctions commerciales et/ou des gestionnaires ayant des compétences techniques et commerciales, afin d'être polyvalents et capables de diriger des équipes et initier des projets. Les entreprises concernées sont :

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

PUBLIC

- Étudiant de moins de 26 ans venant prioritairement d'une formation Vigne et vin, Marketing-commerce, Tourisme, Hôtellerie-Restauration ou Linguistique (tout autre profil est étudié attentivement) qui souhaite se former en alternance.
- Demandeur d'emploi de 26 ans et plus, inscrits au Pôle emploi en reconversion professionnelle.
- Salarié dans le cadre d'une période de professionnalisation.

PRE-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 (BTS ou DUT)
- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants de l'IUT de Dijon
- Enseignants de l'EPLEFPA de Beaune
- Intervenants professionnels de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée du contrat de professionnalisation : 365 jours
- Durée de la formation : 455h sur 65 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : IUVV - Institut Jules Guyot à Dijon
- Rythme de la formation : rythme alterné de 2 semaines entre l'entreprise et l'université jusqu'en mars. Présence quasi-constante en entreprise à partir du mois d'avril (3 jours de formation en juin).

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitations viticoles et de structures commercialisant le vin, visites oenotouristiques
- Travaux dirigés en dégustation, de marketing, de sommellerie
- Travaux pratiques de dégustation
- Tutorat pédagogique

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature pédagogique est à effectuer auprès du secrétariat de l'Institut de la Vigne et du Vin « Jules Guyot » à partir du mois d'avril.

L'admission est prononcée par une commission composée par l'équipe pédagogique intervenant dans la formation, qui statue au vu des documents suivants :

- la fiche de candidature dûment remplie téléchargeable à l'adresse :

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/scolarite/admissions.html>

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus
- 2 photos d'identité

Transmission du dossier de candidature pédagogique au secrétariat pédagogique avant le fin mai. Il est important de respecter le délai affiché.

Si besoin est, un dossier de demande de Validation des Acquis Professionnels est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc (demander ce dossier auprès du SEFCA).

L'inscription administrative n'est effective que lorsque l'étudiant a signé un contrat de professionnalisation avec une entreprise.

L'inscription administrative se fait au SEFCA.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier, en mars et en juin selon les UE.

- Épreuve de soutenance des rapports de stage en septembre.

La licence est obtenue lorsque l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10, par moyenne des notes de chaque UE. La note à l'UE professionnelle (stage) doit obligatoirement être égale ou supérieure à 10.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

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
- Établir 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
- Étudier 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
- Élaborer la carte des vins d'un restaurant
- Concevoir et organiser les projets culturels d'entreprises viticoles et/ou d'un territoire

Voici les métiers qui offrent des débouchés :

- Assistant commercial, Attaché Commercial, Assistant export, Agent commercial, Responsable commercial, Responsable de magasin,
- Viticulteur indépendant, Gérant d'exploitation,
- Sommelier
- Assistant logistique, Chargé de communication,
- Agent de développement en Oenotourisme.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/licences-pros/formation/18.html>

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