

# Licence professionnelle Activités juridiques : métiers du droit privé

Niveau de diplôme  
**Bac +3**

ECTS  
**60 crédits**

Durée  
**1 an**

Composante  
**Droit et sciences sociales**

## Parcours proposés

# Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

## Présentation

Cette Licence professionnelle s'intéresse plus particulièrement aux vins et spiritueux et traite de problématiques complexes spécifiques aux eau de vie, alcools et boissons spiritueuses d'origine viti-vinicole : distillerie, dégustation des vins destinés à la production d'eaux de vie, dégustation des eaux de vie, assemblage, vieillissement, contrôle des âges, affectation de récoltes, etc...

Elle est la seule en France à répondre aux besoins spécifiques de la production d'eau de vie et de cognac en traitant de la distillation et en associant des partenaires professionnels spécialisés dans ces productions.

Pour plus d'information merci de bien vouloir cliquer sur l'encadré du "**Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux**"

*En application des arrêtés ministériels du 30 juillet 2018 et du 3 avril 2020, la délivrance du diplôme de 1er cycle (licence, licence professionnelle et DUT) est désormais soumise à la passation d'une certification en anglais. Vous devez donc passer la certification, même si vous n'étudiez pas l'anglais*

*ou même s'il s'agit de votre langue maternelle, car l'obtention du diplôme est soumise à la passation de la certification. Seule la passation est exigée, et non l'obtention d'un niveau spécifique à cette certification. Nous vous encourageons toutefois à profiter de cette occasion pour faire de votre mieux et certifier votre niveau d'anglais réel.*

main

## Objectifs

La Licence professionnelle Activités juridiques - Métiers du droit privé - **Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux** a pour objectifs d'accompagner les étudiants dans la mise en oeuvre de leurs projets personnels de formation professionnelle par la connaissance de l'environnement global de la filière des vins et spiritueux. Elle leur permet de situer ce projet dans son contexte local et international.

## Savoir-faire et compétences

- **Savoir-être lié à la fonction dans l'entreprise**
  - Être capable de s'intégrer dans une équipe
  - Acquérir des capacités de travail en autonomie et en équipe
  - Savoir prendre des décisions et être apte au management d'équipe
  - Savoir communiquer oralement et textuellement en français et en anglais
  - Savoir utiliser les NTIC (en particulier les bases de données professionnelles techniques et juridiques)

- Savoir rechercher, analyser, exploiter et transmettre l'information, en particulier, assurer la veille de l'entreprise
- Savoir mener à bien un projet, assurer le reporting de son activité
- **Compétences liées au domaine technique**
  - Comprendre le fonctionnement technico-économique d'une entreprise du secteur vitivinicole
  - Avoir une véritable culture du produit vin et spiritueux
  - Être capable d'analyser son environnement
  - Être capable de positionner son entreprise dans son environnement (fournisseurs, clients, concurrence, environnement économique, juridique et social)
  - Avoir la vision du marché mondial des produits
  - Être apte à participer aux réflexions stratégiques de l'entreprise et à la construction de la stratégie marketing et commerciale
  - Connaître la réglementation associée au domaine vitivinicole (droit du travail, droit commercial, fiscalité et douanes, droit des appellations)
  - Être capable de maîtriser les coûts de production

Entreprises et structures socio-professionnelles de la filière des vins et des spiritueux

## Stages

**Durée du stage** : 16 semaines

**Stage à l'étranger** : Possible

Entreprises et structures socio-professionnelles de la filière des vins et spiritueux

---

## Infos pratiques

### En savoir plus

Candidater

# <https://ecandidat.appli.univ-poitiers.fr/>

## Les + de la formation

Site de formation dédié à la filière : Domaine agro-viticole de l'Oisellerie (16)

Au cœur d'un bassin d'activités économiques tournées vers des les filières des vins et des spiritueux

Accompagnement individualisé du projet professionnel de l'étudiant

---

## Organisation

### Ouvert en alternance

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

3 à 4 semaines cours/3 à 4 semaines en entreprise

# Programme

## Organisation

La formation se déroule de septembre à juin. Les enseignements ont lieu sur le site agro-viticole de l'Oisellerie (16) - Campus agricole de la Charente.

Mode full (title / type / CM / TD / TP / credits)

## Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

### Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

#### Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Découvrir le secteur et les produits	UE	5h	122h		9 crédits
Mise à niveau	EC				
Fondamentaux du droit	EC				
Introduction générale au droit	EC		18h		
Droit de l'UE	EC		9h		
Fondamentaux de la viticulture	EC				
Fondamentaux de la viticulture	EC		27h		
Economie de filière	EC		16h		
Oenologie - Analyse sensorielle	EC		14h		
Logistique	EC	5h	9h		
Veille documentaire	EC		6h		
Méthodologie	EC		4h		
Distillation	EC		7h		
Géographie viticole	EC		12h		
UE2 Développer la stratégie commerciale de l'entreprise	UE	24h	79h		9 crédits
Marketing stratégique	EC	6h	12h		
Marketing digital	EC		9h		
Dimension stratégique-Achats	EC	8h	8h		
Etudes de marché	EC	4h	4h		
Management de l'innovation	EC	6h	4h		

Management QSE	EC		11h		
Management digital - E- commerce	EC		14h		
Négociation	EC		10h		
Vente directe - Oenotourisme	EC		3h		
Moyens de paiement à l'international	EC		4h		
UE3 Négociateur à l'international	UE	14h	44h		6 crédits
Prospection internationale	EC	12h	20h		
Réseaux d'aide à l'exportation	EC	2h	4h		
Anglais technique	EC		20h		
UE4 Projet tutoré	UE				6 crédits
Projet tutoré	EC				

## Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Connaître l'environnement juridique	UE	42h	20h		6 crédits
Droit rural	EC	10h	10h		
Droit de l'environnement	EC	17h	3h		
OCM vitivinicole	EC	2h			
Droit fiscal	EC	4h	2h		
Droit du travail	EC	6h	3h		
Droit de la PAC	EC	3h	2h		
UE2 Connaître l'environnement juridique de la commercialisation	UE	25h	21h		6 crédits
Droit commercial	EC	8h	8h		
Droit européen	EC	4h	2h		
Droit des appellations	EC	10h	11h		
Droit de la consommation et répression des fraudes	EC	3h			
UE3 Négociateur à l'international	UE		20h		3 crédits
Anglais	EC		20h		
UE4 Mission en entreprise	UE				15 crédits
Stage FI / Alternance	EC				

UE = Unité d'enseignement

EC = Élément Constitutif