

Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

Niveau de diplôme
Bac +3

ECTS
60 crédits

Durée
1 an

Composante
Droit et sciences sociales

Présentation

Cette Licence professionnelle s'intéresse plus particulièrement aux vins et spiritueux et traite de problématiques complexes spécifiques aux eaux 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.

La Licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux est délivrée sur le site du Lycée Jean Monnet à Cognac (16).

Objectifs

La licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux est conçue dans un **objectif d'insertion professionnelle**.

Elle vise à :

- Apporter les fondements d'une activité professionnelle et conduire l'autonomie dans la mise en œuvre de cette activité ;

- Permettre, au titre de la formation continue, à des personnes engagées dans la vie professionnelle de valider des connaissances acquises dans leurs activités professionnelles et de les compléter ;
- De donner à ses titulaires les moyens de faire face aux évolutions futures de l'emploi, maîtriser le développement de leur carrière professionnelle et leur besoin de qualification.

En réponse aux attentes actuelles des entreprises du secteur des vins et spiritueux, cette licence professionnelle a pour objet la formation de cadres intermédiaires polyvalents aptes à exercer dans des PME/PMI de la filière ou dans des grands groupes des fonctions de chefs de produit, de commerciaux, d'assistants juridiques, ou encore des postes de responsables de production (chai, vignoble).

Plus particulièrement axées sur la connaissance des produits, des marchés et des contraintes juridiques, les compétences acquises vous permettront de :

- Veiller à l'application des règles s'appliquant à l'entreprise de la filière des vins et spiritueux
- Superviser le management de l'entreprise
- Créer de nouveaux produits
- Participer à la définition de la stratégie de l'entreprise et de l'appliquer.
- Étudier un marché, Réaliser un plan marketing, adapter les produits aux besoins du marché
- Maîtriser la prospection clientèle et la relation commerciale,

- Maîtriser les outils informatiques spécifiques à la filière des vins et spiritueux (Internet, Logiciels de suivi de traçabilité, bases de données professionnelles)

voir les calendriers annuels de la formation :

- Calendrier de l'apprentissage

Savoir-faire et compétences

Compétences liées à la fonction dans l'entreprise :

- travailler en équipe en autonomie,
- prendre des décisions,
- être apte au management d'équipe,
- communiquer,
- utiliser les NTIC,
- mener à bien un projet...

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,
- connaître la réglementation associée au domaine vitivinicole : droit du travail, droit commercial, fiscalité et douanes, droit des appellations...

Les + de la formation

Témoignage étudiant et diplômé :

https://www.youtube.com/watch?v=ZCQraOvBQww&feature=youtu.be&ab_channel=ASSOCIATIONSCCUC

https://www.youtube.com/watch?v=011yIQY_fps&feature=youtu.be&ab_channel=ASSOCIATIONSCCUC

Organisation

Ouvert en alternance

Stages

Stage : Obligatoire

Admission

Conditions d'admission

La formation s'adresse :

- aux étudiants titulaires d'un Bac+2 (Licence 2 (Droit, AES, Économie, Biologie), BTS et DUT ;
- aux professionnels des secteurs des vins et spiritueux désireux de compléter leur formation technique par des compétences en droit, en commerce et marketing.

Les professionnels souhaitant intégrer la formation sans être titulaires d'un Bac + 2 peuvent demander une VAPP (validation des acquis professionnels et personnels).

Après étude des dossiers de pré-inscription, les candidats retenus sont convoqués, le cas échéant, à un entretien de sélection destiné à apprécier leur profil et leurs motivations.

La formation est également accessible aux adultes qui désirent reprendre des études (salariés, demandeurs d'emploi...) titulaires du diplôme requis ou bénéficiant d'une validation d'acquis (VAPP).

Possibilité de VAPP et de VAE.

Vous êtes accompagné dans toutes vos démarches de reprise d'études par les services d'UP\$Pro - rubrique Formation tout au long de la vie : # <https://uppro.univ-poitiers.fr/>

Capacité maximum

Et après

Insertion professionnelle

Cadre intermédiaire de la production viti-vinicole :

- directeur d'exploitation viticole,
- directeur technique,
- maître de chai,
- directeur commercial,
- directeur technique.

Cadre intermédiaire dans les secteurs en amont et en aval
de la viticulture :

- commercialisation des produits vinicoles,
- courtier en vins et spiritueux,
- commercialisation des entreprises connexes (tonnellerie, bouchonnage...),
- conseil technique en gestion,
- commercialisation,
- communication,
- appui juridique,
- démarche qualité,
- expérimentation,
- agent de développement et de contrôle

Fiche insertion (Cette étude est menée auprès des diplômés
2019, 30 mois après l'obtention du diplôme)

Infos pratiques

Autres contacts

GABRIELLE ROCHDI - Responsable de formation pour
l'Université de Poitiers : # gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr

Lieu(x)

Segonzac

En savoir plus

Candidater

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

Programme

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

Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Découvrir le secteur et les produits	UE		108h		9 crédits
Mise à niveau	EC		27h		
Fondamentaux du droit	EC		16h		
Fondamentaux de la viticulture	EC		11h		
Economie de filière	EC		16h		
Oenologie - Analyse sensorielle	EC		14h		
Logistique	EC		14h		
Veille documentaire	EC		6h		
Méthodologie	EC		20h		
Technique de reporting	EC		4h		
Accompagnement à la méthodologie	EC		16h		
Géographie viticole	EC		11h		
UE2 Développer la stratégie commerciale de l'entreprise	UE		113h		9 crédits
Marketing stratégique	EC		18h		
Marketing digital	EC		9h		
Dimension stratégique-Achats	EC		16h		
Etudes de marché - réseaux de distribution	EC		12h		
Management de l'innovation	EC		10h		
Management QSE	EC		11h		
Management digital - E- commerce	EC		14h		
Négociation - relation client	EC		12h		
Vente directe - Oenotourisme	EC		3h		
Moyens de paiement à l'international	EC		8h		
UE3 Négocier à l'international	UE		58h		6 crédits
Prospection internationale	EC		32h		
Réseaux d'aide à l'exportation	EC		6h		
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 de la production	UE	6h	60h	6 crédits
Droit rural	EC		20h	
Droit de l'environnement	EC		20h	
OCM vitivinicole	EC		2h	
Droit fiscal	EC		8h	
Droit du travail	EC		10h	
Droit de la PAC	EC	6h		
UE2 Connaître l'environnement juridique de la commercialisation	UE	6h	39h	6 crédits
Droit commercial	EC		16h	
Droit européen	EC	6h		
Droit des appellations	EC		20h	
Droit de la consommation et répression des fraudes	EC		3h	
UE3 Négocier à l'international	UE		20h	3 crédits
Anglais technique	EC		20h	
UE4 Mission en entreprise	UE			15 crédits
Alternance	EC			

UE = Unité d'enseignement

EC = Élément Constitutif