

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.

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...

Organisation

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat de professionnalisation.

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 16 semaines

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.

Cette 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, VAE). # [En savoir plus...](#)

Modalités d'inscription

Tous les dossiers de candidature s'effectueront via l'application E-Candidat accessible à partir du site de la faculté

de Droit et des sciences sociales : # <http://droit.univ-poitiers.fr/>

Ouverture de la campagne de candidature : 14 avril 2020

Date limite de dépôt des dossiers : 28 mai 2020

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 2017, 30 mois après l'obtention du diplôme)

Infos pratiques

Autres contacts

GABRIELLE ROCHDI - responsable de formation - # gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr
tel : 05 49 36 63 19

SANDRINE VILLARD - secrétariat - # sandrine.villard@univ-poitiers.fr
tel : 05 45 83 35 35

Lieu(x)

Angoulême

En savoir plus

[http://www.univ-poitiers.fr/formation/nos-
formations/par-diplome/les-licences-
professionnelles/licences-professionnelles-
droit-economie-gestion/licence-professionnelle-
droit-economie-gestion-mention-commerce-et-
distribution-parcours-droit-des-metiers-des-vins-
et-spiritueux-369741.kjsp](http://www.univ-poitiers.fr/formation/nos-
formations/par-diplome/les-licences-
professionnelles/licences-professionnelles-
droit-economie-gestion/licence-professionnelle-
droit-economie-gestion-mention-commerce-et-
distribution-parcours-droit-des-metiers-des-vins-
et-spiritueux-369741.kjsp)

Programme

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

Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Découvrir le secteur et les produits	UE	6h	132h		15 crédits
Mise à niveau	MATIERE		54h		
Fondamentaux du droit	MATIERE		27h		
Fondamentaux de la viticulture	MATIERE		27h		
Economie de filière	MATIERE		16h		
Géographie viticole	MATIERE		12h		
Méthodologie	MATIERE		3h		
Oenologie - Analyse sensorielle	MATIERE		14h		
Distillation	MATIERE		7h		
Logistique	MATIERE	5h	9h		
Connaissance de la filière spiritueux	MATIERE	1h	5h		
Veille documentaire	MATIERE		12h		
UE2 Connaitre l'environnement juridique	UE	56h	35h		12 crédits
Droit rural	MATIERE	10h	10h		
Droit de l'environnement	MATIERE	4h	2h		
OCM vitivinicole	MATIERE	2h			
Droit de la PAC	MATIERE	3h	2h		
Droit commercial	MATIERE	8h	8h		
Droit européen	MATIERE	4h	2h		
Droit des appellations	MATIERE	12h	6h		
Droit de la consommation et répression des fraudes	MATIERE	3h			
Droit fiscal	MATIERE	4h	2h		
Droit du travail	MATIERE	6h	3h		
UE3 Développer la stratégie commerciale de l'entreprise	UE	38h	143h		12 crédits
Marketing	MATIERE	6h	21h		
Marketing stratégique	MATIERE	6h	12h		
Marketing digital	MATIERE		9h		
Mercatique	MATIERE	12h	16h		
Dimension stratégique-Achats	MATIERE	8h	8h		
Etudes de marché	MATIERE	4h	8h		
Management de l'innovation	MATIERE		8h	24h	
Management QSE	MATIERE		11h		
Management digital - E- commerce	MATIERE		14h		
Négociation	MATIERE		10h		
Vente directe - Oenotourisme	MATIERE		3h		
Vente à l'international	MATIERE				

Prospection internationale	MATIERE	12h	20h	
Réseaux d'aide à l'exportation	MATIERE	2h	4h	
UE4 Négociateur à l'international	UE			3 crédits
Anglais technique	MATIERE		40h	
UE5 Projet Tuteuré	UE			6 crédits
Projet tuteuré	MATIERE			
UE6 Stage	UE			12 crédits
Stage	MATIERE			

UE = Unité d'enseignement

EC = Élément Constitutif