Licence professionnelle Activités juridiques : métiers du droit privé

Niveau de diplôme	ECTS	Durée	Composante
Bac +3	**60 crédits**	**1 an**	**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.

Localisation de la formation : Cognac

La formation est délivrée en partenariat avec le Lycée Jean Monnet à Cognac (16)

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

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***

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 avril 2025

- 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

Les + de la formation

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.

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

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

Stages

Durée du stage : 16 semaines d'expérience obligatoire en entreprise sous contrat d'apprentissage

Stage à l'étranger : Possible

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

Infos pratiques

Autres contacts

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

Laurent BONNEUIL : Responsable de formation pour le Lycée Jean Monnet : # laurent.bonneuil@ac-poitiers.fr

Lieu(x)

Segonzac

En savoir plus

Candidater
https://ecandidat.appli.univ-poitiers.fr/

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 avril 2025

Programme

Organisation

La formation se déroule de septembre à juin.

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		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		12h		
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		

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 avril 2025

Vente directe - Oenotourisme	EC		3h		
Moyens de paiement à l'international	EC		4h		
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	25h	21h		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

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 avril 2025