# Licence professionnelle Activités juridiques : métiers du droit privé

Niveau de diplôme
**Bac +3**

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.*

## 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)


Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 mai 2022

- 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

# Infos pratiques

## En savoir plus

### Candidater

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



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 mai 2022

# 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 | 110h | | 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 | | |
| 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 | 8h | | |
| Management de l'innovation | EC | 6h | 4h | | |
| Management QSE | EC | | 11h | | |



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 mai 2022

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Management digital - E- commerce | EC | | 14h | | |
| Négociation | EC | | 10h | | |
| Vente directe - Oenotourisme | EC | | 3h | | |
| UE3 Négocier 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 | 48h | 20h | | 6 crédits |
| Droit rural | EC | 11h | 5h | | |
| 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 Négocier 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


Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 23 mai 2022