

Master Droit et management des vins et des spiritueux

Niveau de diplôme Bac +5	ECTS 120 crédits	Durée 2 ans	Composante Droit et sciences sociales	Langue(s) d'enseignement Français, Anglais
------------------------------------	----------------------------	-----------------------	---	---

Parcours proposés

Parcours Droit, gestion et commerce des spiritueux

Présentation

Origine de la formation : Le Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux* s'inscrit dans le prolongement de la formation de Master 2 qui avait été créée en 1988 à Segonzac avec le soutien du négoce de l'eau-de-vie de Cognac.

L'évolution du contexte a conduit la formation à se transformer en profondeur pour proposer les deux années du Master sur le site universitaire de Segonzac dont les deux années sont proposées à l'alternance (contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage).

Descriptif : A travers l'offre de Master 1 et de Master 2, la formation permet l'acquisition du savoir, du savoir-faire et du savoir être requis pour l'exercice des fonctions managériales en lien avec le secteur des vins et de des boissons spiritueuses. Le parcours forme des professionnels spécialisés aptes à œuvrer avec polyvalence. Par son contenu pluridisciplinaire, il prépare aux fonctions de cadre polyvalent de haut niveau en capacité de s'adapter aux évolutions de leur activité dans l'entreprise.

Public : La formation est ouverte à la formation initiale, à l'alternance (contrat de professionnalisation, apprentissage), à la formation continue modulaire. Elle est aussi proposée sous le SNEE (statut national d'étudiant-entrepreneur).

La formation accueille des étudiants d'origines diverses : étudiants français et internationaux, étudiants en cursus classique de formation et étudiants en reprise d'études, salariés ou non et bénéficiant de financements divers, congés de formation professionnelle, financement France-Travail. Il accueille également des étudiants en projet de création d'entreprise (étudiant-entrepreneur).

Taux de sélection : 20 % en 1ère année (2023-24, Oreve).

Le taux de réussite : 100% en fin de M2 (2023-24, Oreve).

Taux d'insertion professionnelle : 75 % (2023-24, Oreve).

Composante de rattachement : Le diplôme est placé sous la responsabilité pédagogique de la Faculté de droit et des sciences sociales de l'Université de Poitiers.

Intervenants : Dispensés par des intervenants universitaires et des professionnels du secteur, les enseignements garantissent l'approche théorique et pratique indispensable à la capacité opérationnelle.

Modalités d'enseignement : cours en présentiel + quelques enseignements en visioconférence

Enseignement face à face, séminaires académiques, serious game, conférences.

En plus des conférences thématiques, la formation comporte des séminaires d'humanités de filière dans le cadre de la Chaire *Vigne et Terroirs*.

NOMBREUSES VISITES PÉDAGOGIQUES AUPRÈS DE PARTENAIRES LOCAUX : maisons de négoce, domaines, distilleries, tonnellerie, entreprises du packaging...). S'y ajoute, à l'échelle nationale, le voyage pédagogique (*Spirits Tour*) qui offre également une vue de terrain propice à la compréhension socio-économique des principaux acteurs du secteur.

L'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE (stage ou alternance) prévue en Master 1 et en Master 2 vient compléter l'ensemble des apprentissages.

Adossement à la recherche : La formation est adossée à la recherche universitaire par le biais du Centre d'études sur la coopération juridique internationale (CECOJI). Elle est également rattachée à la Fédération Territoires. La formation initie à la recherche en Master 1 et en Master 2, par la préparation de séminaires et d'événements scientifiques type colloques ou journée d'études.

Le parcours propose un module spécifique de formation à la recherche fondamentale ou appliquée, dont des ateliers de méthodologie ou l'élaboration de dossiers d'actualité. Le parcours offre le choix entre la rédaction d'un mémoire de recherche fondamentale ou la rédaction d'un mémoire de recherche appliquée (rapport de stage/apprentissage thématisé).

Les étudiants participent aux conférences thématiques et aux journées d'études, colloques et autres manifestations scientifiques organisés par les laboratoires d'appui dont les sujets sont en lien avec la formation.



Objectifs

Le Master Mention *Droit et management des vins et des spiritueux* offre une connaissance approfondie des principaux champs d'activité tertiaires en lien avec le secteur des vins et des boissons spiritueuses.

Comportant une solide culture des produits grâce au module d'analyse sensorielle, la formation offre une vue d'ensemble du fonctionnement des entreprises de la filière à travers l'étude des différentes branches du droit qui marquent le secteur dans ses déclinaisons nationales, européennes et internationales. Cet ensemble est ponctué d'enseignements visant la fonction managériale de l'entreprise en techniques d'exportation, en gestion financière ou encore en marketing et en stratégie d'entreprise.

Savoir-faire et compétences

Le diplômé du Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux* dispose de connaissances et de compétences à la fois spéciales et transversales, maîtrisant aussi bien les principaux aspects du droit et du management, que l'environnement dans lequel évoluent les structures professionnelles.

La formation assure aux étudiants le savoir-faire et le savoir être indispensables aux fonctions de juriste d'entreprise polyvalent :

- Etre capable d'analyser son environnement
- Maîtrise des contraintes réglementaires pesant sur le secteur
- Participer aux réflexions stratégiques de l'entreprise et à la construction du plan marketing et commercial

- Acquérir des capacités de travail en autonomie
- Valoriser l'esprit d'initiative et toute aptitude à la proposition dans l'entreprise
- Etre capable de s'intégrer dans une équipe
- Prendre des décisions
- Aptitudes au management d'équipe
- Communiquer oralement et textuellement en français et en anglais
- Utiliser les NTIC (notamment les bases de données professionnelles, techniques et juridiques)
- Savoir rechercher, analyser, exploiter et transmettre l'information
- Mener à bien un projet et assurer le reporting de son activité dans l'entreprise

D'un point de vue transversal, la formation comporte un module d'anglais technique appliquée à la filière.

Les étudiants se voient également proposer des ateliers d'entretiens individuels et de suivi de recherche de structure d'accueil, de même qu'ils sont formés à la technique de restitution écrite et orale en vue de la rédaction du rapport de stage et de la soutenance qui l'accompagne.

Le module pratique de dégustation permet aux étudiants d'avoir une culture objective du produit.

Les + de la formation

Site de formation dédié à la filière des vins et des spiritueux avec installations spécialisées (Spirithèque, salle de dégustation,...).

Formation primée par le prix "Excellence et perspectives" remis par Spirits Valley, le 14 novembre 2025.

L'alternance, véritable complément de formation dès le M1. L'étudiant alterne les périodes en centre de formation et en structure professionnelle suivant le calendrier annuel.

- **Contrat de professionnalisation:** # <https://upro.univ-poitiers.fr/accueil/lalternance/le-contrat-de-professionnalisation/>



- **Contrat d'apprentissage:** # <https://www.cfasup-na.fr/>



La dynamique étudiante et Alumni :

La formation associe pleinement chaque promotion d'étudiant à travers l'association Elixir qui réunit les étudiants de l'année en cours.



Elle s'appuie en outre sur un réseau très actif d'anciens diplômés réunis en association Elixir XO depuis 1988.



- Contrat d'apprentissage : # <https://www.cfasup-na.fr/>
- Contrat de professionnalisation : # <https://upro.univ-poitiers.fr/accueil/lalternance/le-contrat-de-professionnalisation/>

Dimension internationale

Le Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux* est résolument tourné vers l'international en raison des débouchés traditionnels de la filière. Le marché export représentant l'essentiel des ventes du produit, les expériences des étudiants à l'étranger sont encouragées et la maîtrise des langues étrangères est une nécessité.

Réciproquement, l'accueil d'étudiants étrangers est une tradition qui s'est pépérée au fil des années. Au-delà de ces échanges individuels, des partenariats institutionnels entre le diplôme et des formations étrangères dans le secteur des spiritueux confortent sa dimension internationale.

Organisation

Ouvert en alternance

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

Selon calendrier annuel

- Calendrier annuel de l'apprentissage à demander au secrétariat de la formation
- Calendrier annuel du contrat de professionnalisation à demander au secrétariat de la formation

Pour tout renseignement sur l'alternance :

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 6 mois max : En M1 : 3 mois et en M2 : 3 mois

Stage à l'étranger : Possible

Durée du stage à l'étranger : Possible selon calendrier à partir du mois d'avril

Mission professionnelle obligatoire pour valider le Master - structure en France ou à l'étranger.

Durée minimum de l'expérience en structure professionnelle :

Master 1 : 3 mois minimum

Master 2 : 4 mois minimum

L'expérience professionnelle est obligatoire en 1^{ère} année et en 2^{ème} année. Elle peut prendre 2 formes :

- Stage de formation initiale sur la base d'une convention de stage AREXIS, à partir du mois avril jusque fin septembre. Le stage peut s'effectuer en milieu professionnel, en France ou à l'étranger. Il peut être adossé à un VIE et peut être associé à l'activité de l'étudiant en statut d'étudiant-entrepreneur.

Calendrier annuel de la formation initiale à demander au secrétariat de la formation

Le stage est prévu pour se faire "massé" à compter de la fin des cours (début/mi avril). Par dérogation, le stage peut se faire de façon alternée.

Selon les dispositions légales, le stage ne peut excéder 6 mois dans la même entreprise.

- Alternance sur la base d'un **contrat de professionnalisation** ou un **contrat d'apprentissage** avec suivi par un enseignant référent.

Calendrier annuel de la formation initiale à demander au secrétariat de la formation

L'expérience professionnelle est évaluée : rédaction d'un rapport qui peut être un mémoire de recherche appliquée. Le rapport de Master 2 donne lieu à soutenance.

Stages

Admission

Conditions d'admission

Accès au Master 1 : être titulaire d'un diplôme de niveau Bac +3 de 180 ECTS

Accès au Master 2 (en recrutement complémentaire selon capacités d'accueil) : être titulaire d'un diplôme de niveau Bac +4 de 240 ECTS

Selection :

Le recrutement s'effectue après étude préalable du dossier du candidat et entretien devant un jury composé de membres de l'équipe pédagogique. Outre la motivation de l'étudiant et les prérequis académiques, le jury examine tout particulièrement les aptitudes professionnelles du candidat au regard de son projet professionnel : expériences en emploi, capacités d'employabilité, ouverture à l'international par la maîtrise d'une langue étrangère et/ou la connaissance d'un marché porteur pour le secteur.

Les candidats justifiant d'une expérience professionnelle significative sont admis après avoir éventuellement bénéficié de dispositifs de validation d'acquis (VAPP) # <https://uppro.univ-poitiers.fr/la-formation-tout-au-long-de-la-vie/reprendre-ses-etudes-a-luniversite-de-poitiers/>

Pour qui ?

Le diplôme reçoit des étudiants aux profils variés. Il accueille en majorité des étudiants issus de cursus universitaires suivant des spécialités variables ; pour la grande majorité, des étudiants juristes ou gestionnaires. Il attire également des personnes en reprise d'études, en recherche d'emploi, en reconversion ou en formation professionnelle.

Etudiants en reprise d'études - Etudiants salariés - Etudiant entrepreneur - Aménagement d'études :

Des contrats d'aménagement d'études peuvent être conclus avec les étudiants salariés ; l'aménagement d'études peut notamment autoriser d'étaler chaque année d'étude du Master sur deux années.

L'accès à la formation est ouvert aux candidats ne possédant pas les diplômes requis sous réserve d'effectuer une validation de leurs acquis professionnels et personnels (VAPP).

Le diplôme peut aussi être validé par VAE (validation des acquis de l'expérience)

Pour toute demande en ce sens, il convient de s'adresser à UP&PRO : # up-pro@univ-poitiers.fr

Recrutement complémentaire en Master 2 :

En fonction des capacités d'accueil, le recrutement peut se faire directement au niveau du Master 2 pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau bac+4 ou équivalent (240 ECTS) ou le cas échéant sur la base d'une VAPP.

Pré-requis recommandés

Le Master de la mention Droit et management des vins et des spiritueux est ouvert aux étudiants titulaires d'une Licence 3, en particulier les étudiants des filières Droit (droit public et droit privé) et AES. Les profils d'étudiants titulaires

d'une L3 Mention Economie et gestion, parcours Gestion sont également admis.

Des passerelles sont aussi prévues avec tout autres licences et diplômes de niveau équivalent de type bachelor (180 ECTS au minimum).

La formation est également ouverte à la validation des acquis professionnels et personnels (VAPP) :
[# https://upro.univ-poitiers.fr/la-formation-tout-au-long-de-la-vie/la-validation-dacquis/la-validation-dacquis-professionnels-et-personnels-vapp/](https://upro.univ-poitiers.fr/la-formation-tout-au-long-de-la-vie/la-validation-dacquis/la-validation-dacquis-professionnels-et-personnels-vapp/)

Prérequis de savoir être :

- Motivation, polyvalence, autonomie, bonnes connaissances générales en droit, gestion et commerce, capacité à être rapidement opérationnel en entreprise.
- Connaissance de base des produits et expérience acquise dans le domaine des vins et spiritueux (stages et autres expériences).

Et après

Poursuite d'études

Poursuite en doctorat :

Les diplômés du Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux* bénéficient d'une formation à la recherche leur permettant d'entreprendre une thèse de doctorat.

Insertion professionnelle

Débouchés professionnels :

La formation destine les diplômés aux fonctions de cadres supérieurs de la filière des spiritueux, à l'intention principale des entreprises, mais aussi à destination des organisations

professionnelles, institutions du secteur, syndicats de produit, banque, avocature, métiers de conseil et autre.

Le caractère polyvalent de la formation favorise les passerelles entre la fonction de juriste spécialisé et la fonction commerciale du diplômé.

Métiers visés : juriste d'entreprise, conseil en entreprise, juriste international, juriste en service export, ambassadeur de marque, chef de produit, responsable export, responsable d'un bureau de commerce à l'étranger, acheteur international, consultant, expert, chargé de communication, assistant maître de chai.

- Taux d'insertion professionnelle : 75% (chiffres Oreve, 2023 - 2024)

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable de la formation :

- Gabrielle ROCHDI : # gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr

Responsable de scolarité : # secretariat.segonzac@campus-valois.fr

Établissement(s) partenaire(s)

La formation est délivrée par l'université de Poitiers, sur le site du Campus des spiritueux suivant un partenariat de mise en œuvre avec le Campus des Valois
<https://www.campus-valois.fr/>

Autre(s) structure(s) partenaire(s)

La formation est en prise directe avec les opérateurs de la filière des boissons spiritueuses dont l'eau-de-vie de Cognac reste le produit phare.

La formation œuvre ainsi auprès d'un important réseau local d'acteurs directs de la production et de la distribution mais aussi auprès d'organismes de filières et d'entreprises périphériques, domaines viticoles, distilleries, Maisons de négoce (négoce de Cognac), autres distributeurs (grossistes, CHR, GMS...), Interprofessions, syndicats de produit, Organisme de veille documentaire, journalisme spécialisé, banque-assurance, tonnellerie, chaudronnerie, imprimerie, cartonnierie, transporteur spécialisé, agence de conseils, de design, de communication...

L'Université des spiritueux de Segonzac s'inscrit par ailleurs dans le cadre du *Schéma local de l'enseignement local de l'enseignement supérieur* (SLESRI) piloté par la Communauté d'agglomération de Grand Cognac.

Les étudiants sont en lien direct avec le *Centre international des spiritueux*, association de professionnels de la filière, avec qui l'université des spiritueux partage les installations du site de formation de Segonzac : # <https://www.centre-spirits.org/>

Spirits Valley : Alliance des professionnels de la filière des spiritueux d'excellence de la vallée de la Charente : # <https://spiritsvalley.com/>

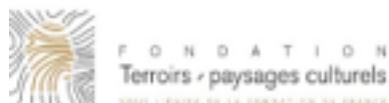
Outre les réseaux de proximité avec les organisations du territoire local, la formation évolue également avec un réseau d'opérateurs présents à l'échelle du territoire national, européen et international, ce que lui favorise l'appartenance des partenaires locaux à des groupes de dimension internationale (LVMH, Pernod Ricard, Rémy-Cointreau, Bacardi, Campari.).

Au titre de la Chaire *Vigne et Terroirs*, la formation jouit d'un partenariat avec la Fondation Terroirs-Paysages culturels

La formation est en partenariat avec la Maison Hennessy au titre de la Convention VitiCampus Hennessy



Partenariat au titre de la Chaire Vigne et Terroirs



Adhésion à l'Alliance des spiritueux premium



Partenariat avec le Centre international des spiritueux



Schéma local de l'enseignement supérieur et de la recherche



Partenariat de mise en œuvre



Lieu(x)

Segonzac

Programme

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

Parcours Droit, gestion et commerce des spiritueux

M1 parcours Droit, gestion et commerce des spiritueux

Semestre 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Découvrir les produits et les acteurs	UE	39h	13h		6 crédits
Environnement sectoriel	EC	22h			
Déontologie	EC	4h			
Economie de filière	EC	6h			
Organismes de filière	EC	12h			
Dégustation- Analyse sensorielle	EC	17h	13h		
Techniques d'analyse sensorielle - Dégustation	EC	7h	5h		
Analyse sensorielle eau-de-vie de Cognac	EC	5h	4h		
Analyse sensorielle autres produits	EC	5h	4h		
UE2 Connaître l'environnement juridique du secteur	UE	81h			12 crédits
Legal aspects of internationalization	EC	18h			
Droit européen et international	EC	21h			
Droit de la PAC	EC	6h			
Droit européen de la concurrence	EC	6h			
Règlement 787/2019	EC	6h			
Droit des investissements internationaux	EC	3h			
Techniques contractuelles	EC	12h			
Droit contractuel	EC	9h			
Contrats de distribution	EC	3h			
Propriété intellectuelle 1	EC	24h	15h		
UE3 Gérer les comptes d'entreprise et la vente à l'international	UE	45h	28h		12 crédits
Techniques d'exportation	EC	9h	9h		
Management interculturel	EC	6h			
Approche professionnelle des marchés export	EC	4h	2h		
Marketing Fondamental	EC	12h	6h		
Conférences thématiques	EC		15h		
Gestion financière	EC	15h	9h		

Semestre 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Préparer son projet professionnel	UE		43h		6 crédits
Anglais	EC		20h		
Conférences thématiques	EC		10h		
Projets pédagogiques	EC				
Participation à des évènements académiques et professionnels	EC				
Chaire Vigne et terroir	EC				
Initiation à la recherche	EC		8h		
Ressources documentaires	EC		1h		
Ressources documentaires spécialisées filière	EC		2h		
Ressources numériques	EC		2h		
Méthodologie du mémoire de recherche	EC		3h		
Accompagnement à l'expérience en milieu professionnel	EC		5h		
UE2 S'initier à la pratique professionnelle	UE				24 crédits
Stage	EC				

M2 parcours Droit, gestion et commerce des spiritueux

Semestre 3

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Perfectionner sa connaissance des produits et de la filière	UE	8h	15h		3 crédits
Dégustation- Analyse sensorielle	EC				
Techniques d'analyse sensorielle - Dégustation	EC	3h	3h		
Analyse sensorielle eau-de-vie de Cognac	EC	5h	4h		
Analyse sensorielle autres produits	EC		3h		
Visites pédagogiques et conférences thématiques	EC				
Chaire vigne et terroirs	EC				
Conférences thématiques	EC		5h		
UE2 Approfondir ses compétences de management des ventes	UE	26h	19h		12 crédits
Marketing sectoriel	EC				
Marketing digital	EC	4h	2h		
Marketing appliqué	EC	4h	2h		
Conférences thématiques	EC		15h		
International sourcing	EC	17h			
UE3 Maîtriser la réglementation sectorielle	UE	82h	6h		15 crédits
Droit de la production	EC				
Droit rural	EC	6h			
Régulations sectorielles	EC	6h			
Droit de l'environnement appliqué à la filière	EC	12h			
Droit de la distribution	EC				
Droit des propriétés incorporelles	EC	20h			
Droit de la santé	EC	10h			
Droit fiscal et douanier	EC				

Droit fiscal	EC	9h	2h
Droit douanier	EC	4h	2h
Fiscalité des sociétés viticoles	EC	5h	2h
Répression des fraudes	EC	10h	

Semestre 4

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Consolider son projet professionnel	UE		28h		6 crédits
Anglais	EC		20h		
Participation à des évènements académiques et professionnels	EC				
Projet pédagogiques	EC				
Méthodologie	EC		3h		
Accompagnement à l'expérience en milieu professionnel	EC		5h		
UE2 Confirmer son expérience en milieu professionnel	UE				24 crédits
Stage	EC				

UE = Unité d'enseignement

EC = Élément Constitutif