# Master Droit et management des vins et des spiritueux

| ECTS | Composante | Langue(s) d'enseignement |
|---|---|---|
| **120 crédits** | **Droit et sciences sociales** | **Français, Anglais** |

## Parcours proposés

# Parcours Droit, gestion et commerce des spiritueux

## Présentation

**Origine de la formation :**

Le parcours de Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux*, parcours *Droit gestion et commerce des spiritueux* s'inscrit dans le prolongement de la formation de Master 2 qui avait été créee 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 le site universitaire de Segonzac.

**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 boissons spiritueuses. Le parcours en *Droit gestion et commerce des spiritueux* forme des professionnels spécialisés aptes à œuvrer avec polyvalence. Par son contenu pluridisciplinaire, il prépare aux fonctions de cadre de haut niveau en capacité de s'adapter aux évolutions de leur activité dans l'entreprise.

**Couplage :**

Il est associé au parcours en *Commerce international des spiritueux* de la mention *Management et commerce international* de l'Institut d'administration des entreprises (IAE). Cette offre d'enseignement supplémentaire permet l'obtention des deux diplômes couplés. Le couplage est obligatoire pour l'étudiant en alternance.

**Public :**

Le parcours est ouvert à la formation initiale, à l'alternance (contrat de professionnalisation, apprentissage) et à la formation continue modulaire.

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 Pôle-emploi. Il accueille également des étudiants en projet de création d'entreprise (étudiant-entrepreneurs).

**Composante de rattachement :**

Le parcours de Master en *Droit gestion et commerce des spiritueux* est placé sous la responsabilité pédagogique de la Faculté de droit et des sciences sociales. La formation associe l'Institut d'Administration des Entreprises (I.A.E de l'Université de Poitiers) pour la partie couplée avec le Master mention *Management et commerce international*, parcours *Commerce international des spiritueux*.

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



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

Les 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 cet ensemble d'apprentissages professionnels.

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

**Adossement à la recherche :**

La formation est adossée à la recherche universitaire par le biais de plusieurs unités de recherche scientifique de l'Université de Poitiers. Les unités d'appui du parcours *Droit, gestion et commerce des spiritueux* sont le Centre d'études sur la coopération juridique internationale (CECOJI) et l'Institut de Droit Public (IDP). Il est également rattaché à la Fédération Territoires.

Dans le cadre du couplage, le *Master en Commerce international des spiritueux* est associé aux travaux de recherche du Centre de recherche en gestion. La formation initie à la recherche en Master 1 et en Master 2, par la préparation des séminaires et des exercices effectués à leur occasion.

Le parcours offre le choix entre la soutenance d'un mémoire de recherche fondamentale, ou un stage en milieu professionnel et la soutenance d'un mémoire de recherche appliquée (rapport de stage thématisé).

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.

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 parcours de la Mention *Droit et management des vins et des spiritueux* en Droit gestion et commerce des spiritueux offre une connaissance approfondie des principaux champs d'activité en lien avec le secteur des boissons spiritueuses.

Comportant une solide culture des produits par un 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*, parcours *Droit gestion et commerce des spiritueux* dispose de connaissances et de compétences à la fois spéciales et transversales, maîtrisant aussi



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

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 règlementaires 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 appliqué 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

**Couplage avec le Master Commerce international des spiritueux :**

L'étudiant peut préparer conjointement le Master mention *Droit et management des vins et des spiritueux* parcours *Droit gestion et commerce des spiritueux* et le Master mention *Management et commerce international*, parcours *Commerce international des spiritueux*, dans le cadre d'un couplage entre les deux diplômes.

Ce dernier offre la possibilité à l'étudiant inscrit au Master *Droit gestion et commerce des spiritueux* de suivre un enseignement complémentaire d'une centaine d'heures s'agissant des aspects internationaux de la gestion du secteur des spiritueux et d'obtenir à l'issue de leur formation deux diplômes.

Le couplage couvre la 1ère année et la 2ème année de Master proposé à Segonzac.

# https://formations.univ-poitiers.fr/fr/index/master-XB/master-XB/master-management-et-commerce-international-JC927NBC/parcours-commerce-international-des-spiritueux-JC92I641.html

**L'alternance :**

L'étudiant alterne les périodes en centre de formation et en structure professionnelle suivant le calendrier visé.

L'alternance peut prendre deux formes :



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

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

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

***Nota* :** L'étudiant en alternance doit obligatoirement suivre le couplage :

En 1ère année de Master, l'étudiant s'engage à suivre les enseignements du Master 1 en *Droit gestion et commerce des spiritueux* et ceux du Master 1 en *Commerce international des spiritueux*.

En 2ème année de Master, l'étudiant s'engage à suivre les enseignements du Master 2 en *Droit gestion et commerce des spiritueux* et ceux du Master 2 en *Commerce international des spiritueux.*

**L'association 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.

## Dimension internationale

Le parcours de 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 pépérisée 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

## Contrôle des connaissances

Le parcours prévoit une session unique de contrôle des connaissances et compétences. Une session de remplacement peut exceptionnellement être organisée, à la demande motivée de l'étudiant et sur décision du jury qui en apprécie souverainement la pertinence

## Ouvert en alternance

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

Selon calendrier annuel



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

- Calendrier de l'apprentissage 2022-23 : A venir

- Calendrier du contrat de professionnalisation 2022-23 : A venir

**Pour tout renseignement sur l'alternance** :

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

- Contrat de professionnalisation : # https://uppro.univ-poitiers.fr/accueil/lalternance/le-contrat-de-professionnalisation/

## Stages

**Stage :** Obligatoire

**Stage à l'étranger :** Possible

**Durée du stage (en France ou à l'étranger) :**

**Master 1 :**

3 mois minimum (5 mois si couplage)

Calendrier de la formation initiale 2022-23 : A venir

**Master 2 :**

3 mois minimum

Calendrier 2022-23 : A venir

**Couplage :**

Pour l'étudiant qui suit le couplage avec le Master Commerce international de spiritueux (1ère année - 2ième année) la durée du stage est de 5 à 6 mois en Master 1 et 5 mois en Master 2.

**Nota :**

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

- Stage de formation initiale sur la base d'une convention de stage, à partir de mars ou avril jusque fin septembre, avec suivi par un enseignant référent. Le stage peut s'effectuer en milieu professionnel, en France ou à l'étranger. Il peut être adossé à un VIE.

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

Dans les 2 cas, l'expérience professionnelle donne lieu à la rédaction d'un rapport qui peut être un mémoire de recherche appliquée. Le rapport de Master 2 donne lieu à soutenance.

# Admission

## Conditions d'admission

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

Accès au Master 2 : étudiant titulaire d'un diplôme de niveau Bac+4 de 240 ECTS

**Sélection :**

Le recrutement s'effectue après étude préalable du dossier du candidat et entretien devant un jury composé des responsables du diplôme et/ou de membres de l'équipe pédagogique associant notamment des praticiens reconnus dans la branche d'activité. 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.



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

Les candidats justifiant d'une expérience professionnelle significative sont admis après avoir éventuellement bénéficié de dispositifs de validation d'acquis (VAPP).

## Pour qui ?

Le diplôme reçoit des étudiants aux profils variés. Il accueille en majorité des étudiants de l'université suivant des spécialités variables : pour la grande majorité, des étudiants juristes et pour le reste des 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 :**

Le parcours *Droit gestion et commerce des spiritueux* est ouvert et à la formation continue modulaire.

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 en 2 ans.

L'accès à la formation est ouvert aux candidats ne possédant pas les diplômes requis, après validation de leurs acquis professionnels et personnels (VAPP).

Le diplôme peut 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***

***Entrée au niveau du Master 2* :**

En fonction des capacités d'accueil, le recrutement peut se faire éventuellement 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

En termes de diplôme requis, le Master de la mention Droit et management des vins et des spiritueux, parcours Droit gestion et Commerce 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.

Des passerelles sont aussi prévues avec d'autres licences et diplômes de niveau équivalent.

Dans le cadre du couplage avec le Master de la mention Management et commerce international du parcours Commerce international des spiritueux, des profils d'étudiants titulaires d'une L3 Mention Economie et gestion, parcours Gestion sont également admis.

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

**Autres pré-requis :**

- 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

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 au sein d'un des laboratoires d'appui de la formation (CECOJI, IDP, CEREGE).

## Insertion professionnelle

**Débouchés professionnels :**



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

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 notamment dû au couplage avec le Master *Commerce international des spiritueux*, favorise les passerelles entre les fonctions de juriste spécialisé et les fonctions commerciales des diplômés.

Les métiers visés sont les suivants : 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.

# Infos pratiques

## Autres contacts

***Coresponsables de formation*** :

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

- Jean-Victor MAUBLANC : # jean.# victor.maublanc@univ-poitiers.fr

***Responsable de scolarité*** : Laurie BRIAND : # laurie.briand@univ-poitiers.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)

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/

De façon générale, 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. Plus de 100 entreprises y réalisent 80 % de la valeur de la production nationale de spiritueux premium et 50 % du volume de la production mondiale de spiritueux super-prémium.

Site de l'Alliance des professionnels de la filière des spiritueux d'excellence de la vallée de la Charente : # https://spiritsvalley.com/

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

- Tonnellerie, chaudronnerie, imprimerie, cartonnerie, transporteur spécialisé, assurance, 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* piloté par la Communauté d'agglomération de Grand Cognac.



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

Outre les réseaux de proximité avec les organisations du territoire local, la formation évolue également avec un réseau d'opérateurs présents sur le territoire national, européen et international, ce que lui favorise l'appartenance des partenaires locaux à des groupes de dimension internationale (LVMH, Pernod Ricard, Baccardi, Rémy-Cointreau, Beam Suntory...).Le couplage avec le Master Mention *Management et commerce international*, Parcours *Commerce international des spiritueux* apporte une ouverture de réseau à l'international.

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

**Partenariat 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



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

# 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 | | | 15 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 | | | | |
| Propriété intellectuelle 1 CM | EC | 30h | | | |
| Propriété intellectuelle 1 TD | EC | | | | |
| Propriété intellectuelle 1 (autonomie) | EC | | | | |
| UE3 Gérer les opérations de vente à l'international | UE | 36h | 39h | | 9 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 | | |



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

## 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 | | | | |
| 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 | EC | | | | |
| Chaire vigne et terroirs | EC | | | | |
| Conférences thématiques | EC | | 5h | | |
| UE2 Approfondir ses compétences de management des ventes | UE | 41h | 28h | | 12 crédits |
| Gestion financière | EC | 15h | 9h | | |
| Marketing sectoriel | EC | | | | |
| Marketing digital | EC | 4h | 2h | | |
| Marketing appliqué | EC | 4h | 2h | | |
| Conférences thématiques | EC | | 15h | | |
| International sourcing | EC | 17h | | | |
| UE3 Maîtriser la règlementation 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 | | | | |



Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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


Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 09 mars 2022