

## 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.

### Objectifs

La licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux est conçue dans un **objectif d'insertion professionnelle**.

Elle vise à :

- Apporter les fondements d'une activité professionnelle et conduire l'autonomie dans la mise en œuvre de cette activité ;
- Permettre, au titre de la formation continue, à des personnes engagées dans la vie professionnelle de valider des connaissances acquises dans leurs activités professionnelles et de les compléter ;

- De donner à ses titulaires les moyens de faire face aux évolutions futures de l'emploi, maîtriser le développement de leur carrière professionnelle et leur besoin de qualification.

En réponse aux attentes actuelles des entreprises du secteur des vins et spiritueux, cette licence professionnelle a pour objet la formation de cadres intermédiaires polyvalents aptes à exercer dans des PME/PMI de la filière ou dans des grands groupes des fonctions de chefs de produit, de commerciaux, d'assistants juridiques, ou encore des postes de responsables de production (chai, vignoble).

Plus particulièrement axées sur la connaissance des produits, des marchés et des contraintes juridiques, les compétences acquises vous permettront de :

- Veiller à l'application des règles s'appliquant à l'entreprise de la filière des vins et spiritueux
- Superviser le management de l'entreprise
- Créer de nouveaux produits
- Participer à la définition de la stratégie de l'entreprise et de l'appliquer.
- Étudier un marché, Réaliser un plan marketing, adapter les produits aux besoins du marché
- Maîtriser la prospection clientèle et la relation commerciale,
- Maîtriser les outils informatiques spécifiques à la filière des vins et spiritueux (Internet, Logiciels de suivi de traçabilité, bases de données professionnelles)

### 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...

## Les + de la formation

Voir le Guide du candidat 2021-2022 : # [Visualiser le fichier «dossier du candidat 2021-2022 -2.pdf» en ligne](#)

Témoignage étudiant et diplômé :

# [https://www.youtube.com/watch?v=ZCQraOvBQww&feature=youtu.be&ab\\_channel=ASSOCIATIONSCCUC](https://www.youtube.com/watch?v=ZCQraOvBQww&feature=youtu.be&ab_channel=ASSOCIATIONSCCUC)

# [https://www.youtube.com/watch?v=011yIQY\\_fps&feature=youtu.be&ab\\_channel=ASSOCIATIONSCCUC](https://www.youtube.com/watch?v=011yIQY_fps&feature=youtu.be&ab_channel=ASSOCIATIONSCCUC)

## Organisation

### Ouvert en alternance

**Type de contrat :** Contrat de professionnalisation.

voir les calendriers annuels de la formation :

- Calendrier de la formation initiale
- Calendrier de l'apprentissage
- Calendrier du contrat de professionnalisation

## Stages

**Stage :** Obligatoire

**Durée du stage :** 16 semaines

Le stage de 16 semaines est prévu pour les étudiants de la formation initiale.

Les étudiants en contrat d'alternance : contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation bénéficient d'un temps d'expérience en entreprise renforcé (jusqu'à 34 semaines en entreprise).

Le projet tutoré soumet chaque étudiant à un exercice pratique partant d'une commande professionnelle, par exemple l'organisation d'une foire aux vins. Il fait l'objet d'un rapport avec soutenance.

## 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.

La 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).

Possibilité de VAPP et de VAE.

Vous êtes accompagné dans toutes vos démarches de reprise d'études par les services d'UP\$Pro - rubrique Formation tout au long de la vie : # <https://upro.univ-poitiers.fr/>

## Modalités d'inscription

Un dossier de candidature doit être constitué via l'application E-Candidat: # <https://ecandidat.appli.univ-poitiers.fr>

Cette procédure est uniquement destinée aux candidats titulaires de diplômes français et ou déjà inscrits dans l'enseignement supérieur français.

## Capacité maximum

De 18 à 24.

## 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](mailto:gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr)  
tel : 05 49 36 63 19

Sécrétariat - 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-<br/>formations/par-diplome/les-licences-<br/>professionnelles/licences-professionnelles-<br/>droit-economie-gestion/licence-professionnelle-<br/>droit-economie-gestion-mention-commerce-et-<br/>distribution-parcours-droit-des-metiers-des-vins-<br/>et-spiritueux-369741.kjsp)

# Programme

## Organisation

La formation est proposée suivant un régime d'alternance entre des périodes d'enseignement (site agro-viticole de l'Oisellerie)/ période en entreprise.

Les temps en entreprise sont possibles suivant 3 types de statuts :

- **Régime de formation initiale** : la mission en entreprise donne lieu à un stage (voir calendrier)
- **Contrat d'apprentissage** - suivant les modalités légales : informations :
  - UP\$pro - Rubrique "Alternance" et "se former tout au long de la vie" : # <https://upro.univ-poitiers.fr/>
  - CFA Sup'Nouvelle Aquitaine - informations et signature du contrat d'apprentissage - Rubrique "Entreprises" : # <http://www.cfasup-na.fr/>
- **Contrat de professionnalisation** - Informations sur le site de UP\$pro Rubrique "Alternance" et "se former tout au long de la vie": # <https://upro.univ-poitiers.fr/>

CALENDRIERS DE LA FORMATION :

**Calendrier de la formation initiale 2021-2022** : # [Visualiser le fichier «Calendrier Lpro 2021-2022 FI.pdf» en ligne](#)

**Calendrier de l'apprentissage 2021-2022** : # [Visualiser le fichier «Calendrier Lpro 2021-2022 Appr .pdf» en ligne](#)

**Calendrier du contrat de professionnalisation 2021-2022** : # [Visualiser le fichier «Calendrier Lpro 2021-2022 Contrat pro.pdf» en ligne](#)

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 Négociier 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