

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 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.

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=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'accès

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://uppro.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

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-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)

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](#)

Parcours Droit et commerce des vins et spiritueux

UE1 Découvrir le secteur et les produits	15 crédits	138h	UE4 Négocier à l'international	3 crédits	
			Anglais technique		40h
Mise à niveau		54h	UE5 Projet Tuteuré	6 crédits	140h
Fondamentaux du droit		27h	Projet tuteuré		140h
Fondamentaux de la viticulture		27h	UE6 Stage	12 crédits	
Economie de filière		16h	Stage		
Géographie viticole		12h			
Méthodologie		3h			
Oenologie - Analyse sensorielle		14h			
Distillation		7h			
Logistique					
Connaissance de la filière spiritueux		6h			
Veille documentaire		6h			
UE2 Connaitre l'environnement juridique	12 crédits	91h			
Droit rural		20h			
Droit de l'environnement		6h			
OCM vitivinicole		2h			
Droit de la PAC		5h			
Droit commercial		16h			
Droit européen					
Droit des appellations		18h			
Droit de la consommation et répression des fraudes		3h			
Droit fiscal		6h			
Droit du travail		9h			
UE3 Développer la stratégie commerciale de l'entreprise	12 crédits	181h			
Marketing		27h			
Marketing stratégique		18h			
Marketing digital		9h			
Mercatique		28h			
Dimension stratégique-Achats		16h			
Etudes de marché		12h			
Management de l'innovation					
Management QSE		11h			
Management digital - E-commerce		14h			
Négociation		10h			
Vente directe - Oenotourisme		3h			
Vente à l'international					
Prospection internationale		32h			
Réseaux d'aide à l'exportation		6h			