

# Licence professionnelle

## Mention Commercialisation des produits alimentaires

### Parcours COMMERCE DES VINS ET OENOTOURISME (CVO)

REFERENCE : 28AB376G

Contrat de Professionnalisation

## PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2018-2019

| PEDAGOGIE                                                                                                                                                                                                                                                         | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Responsable pédagogique</b><br>Françoise BENSA<br>Maître de conférence<br>Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Institut<br>Jules Guyot<br>Tel : 06 89 27 18 61<br><a href="mailto:francoise.bensa@u-bourgogne.fr">francoise.bensa@u-bourgogne.fr</a> | <b>Assistante de formation</b><br>Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41<br><a href="mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr">anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</a><br><b>Ingénieur de formation</b><br>Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95<br><a href="mailto:laurent.jaillet@u-bourgogne.fr">laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</a> |
| <b>UE0– Mise à niveau : choix 1 matière sur 2 proposées</b><br>Viticulture et Œnologie/Marketing                                                                                                                                                                  | 15 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE1 – Langues étrangères appliquées</b><br>Anglais<br>Allemand ou Espagnol (en option)                                                                                                                                                                         | 35 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE2 – Approche du secteur viticole</b><br>Socio-économie de la filière<br>Droit rural, droit commercial, fiscalité et douanes<br>Organisation socio-professionnelle de la filière                                                                              | 40 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE3 – Marketing et mise en marché des vins et spiritueux</b><br>Comportement du consommateur et Marketing Mix<br>Négociation et conduite de la vente                                                                                                           | 55 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE4 – Viticulture et Œnologie</b>                                                                                                                                                                                                                              | 45 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE5 – Connaissance des vins</b><br>Dégustation<br>Géographie viticole et terroirs                                                                                                                                                                              | 55 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE6 – Outils de gestion</b><br>Prévisions des ventes<br>Analyse financière<br>Etude de marché et statistiques                                                                                                                                                  | 50 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE7–Les circuits de distribution</b><br>Export<br>Logistique<br>Distribution                                                                                                                                                                                   | 45h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>UE8 – Sommellerie</b><br>Présentation et services des vins<br>Création et développement d'une carte des vins                                                                                                                                                   | 35 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE9 – Œnotourisme</b><br>Tourisme viti-vinicole<br>Marketing culturel et événementiel<br>Visite de domaines                                                                                                                                                    | 45 h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>UE10– Mémoire de stage</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Volume horaire total (dont 35h d'examens compris)</b>                                                                                                                                                                                                          | <b>455h</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-lp-cvo.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-lp-cvo.pdf)