Licence Professionnelle Mention Gestion des Organisations Agricoles et Agroalimentaires Parcours CONDUITE STRATEGIQUE DE L'EXPLOITATION VITIVINICOLE (CSEV) (Contrat de Professionnalisation)

REFERENCE : 28AB375H

Alternance hors-apprentissage

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2019/2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Benjamin BOIS Maître de Conférences IUVV benjamin.bois@u-bourgogne.fr **Co-responsable pédagogique** Philippe DESBRIERES Professeur	**Assistant(e) de formation** Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr **Ingénieur de formation** Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 52 86 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Adresse générique **vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr**

OBJECTIFS

La licence professionnelle a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'analyser forces, faiblesses, opportunités et menaces des structures de production vitivinicole (telles que l'exploitation vitivinicole) et de proposer des solutions pertinentes pour offrir une gestion stratégique de ces structures en intégrant les aspects techniques (viticulture, œnologie), économiques, juridiques, humains et environnementaux de l'entreprise. Elle bénéfice d'un fort ancrage dans la filière viti-vinicole (acteurs locaux (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Chambres d'Agriculture, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)) et est promue par le GIP « Pôle Bourgogne Vigne et Vin » et la Chaire Unesco « Culture et tradition du vin » de l'Université de Bourgogne.

PUBLIC

- Étudiant de moins de 26 ans venant prioritairement d'une formation de type BTS (viticulture-œnologie, Technico-Commercial Vins et Spiritueux, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures, Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole …) ou d'un DUT (Agronomie, Biologie appliquée, Biotechnologies, Gestion des Entreprises et des Administrations …)qui souhaite se former en alternance. Tout autre profil est étudié attentivement.
- Demandeur d'emploi de 26 ans et plus, inscrit au Pôle emploi en reconversion professionnelle.
- Salarié dans le cadre d'une période de Pro A.

PRE-REQUIS

- Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 (BTS ou DUT) en sciences économiques/sciences de gestion, ou autres disciplines liées, sous réserve que les notions techniques de production agricole et/ou viticoles soient jugées suffisantes par la commission pédagogique.
- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-Chercheurs de l'IUVV
- Enseignants-Chercheurs de l'IAE
- Enseignants de l'EPLEFPA de Macon-Davayé
- Intervenants professionnels de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée du contrat de professionnalisation : 365 jours
- Durée de la formation : 445h sur 60 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : Site Universitaire de Macon
- Rythme de la formation : rythme alterné de 2 semaines entre l'entreprise et l'université de novembre jusqu'en avril. Présence quasi-constante en entreprise à partir de mi-avril

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitations viticoles et de structures professionnelles
- Travaux dirigés de gestion d'audit, de marketing, d'analyse des ressources.
- Tutorat pédagogique

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole du Lycée de Macon-Davayé

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Acte de candidature :
- Renseignement du dossier de candidature pédagogique : https://ecandidat.u-bourgogne.fr/ecandidat/stylesheets/welcome.faces

Transmission du dossier de candidature pédagogique avant le 15 juin. Il est important de respecter le délai affiché.

Si besoin est, un dossier de demande de Validation des Acquis Professionnels est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc (demander ce dossier auprès du SEFCA).
Entretien avec les candidats admissibles : 8 juillet à Mâcon
Publication des candidats admis : 9 juillet
En cas de candidature tardive et en fonction des places restantes, le site E-candidat sera ré-ouvert du 11 juillet au 23 août

L'inscription administrative n'est effective que lorsque le candidat est sélectionné par la commission et a signé un contrat de professionnalisation avec une entreprise.

L'inscription administrative se fait au SEFCA.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves orales se déroulant en janvier.
- Épreuve de soutenance du rapport de projet tutoré et du rapport de stage en septembre.

La licence est obtenue lorsque l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 10, par moyenne des notes de chaque UE. La note à l'UE professionnelle (stage) doit obligatoirement être supérieure à 10.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :
• Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
• Élaborer un plan d'expérimentation au vignoble
• Choisir le matériel végétal et un itinéraire technique en adéquation avec les objectifs de production de raisin
• Choisir un itinéraire technique de production vinicole en adéquation avec les objectifs de production de vin.
• Diagnostiquer la cohérence de l'outil de production au vignoble et au chai
• Analyser les coûts de production au vignoble et au chai d'une exploitation vitivinicole
• Gérer les ressources humaines sur l'exploitation (recrutement d'un salarié, organisation du temps de travail, droit du travail)
• Mettre en place une étude de marché
• Élaborer une stratégie commerciale
• Assurer la sécurité du personnel sur l'exploitation
• Élaborer une stratégie d'entreprise
• Assurer une gestion financière durable de l'exploitation vitivinicole

Débouchés du diplôme :
• Personnel d'encadrement au sein d'une entreprise de la filière vitivinicole
• Responsable d'exploitation vitivinicole
• Conseiller technico-économique d'exploitation vitivinicole
• Cadre dans les instances professionnelles vitivinicoles, les organisations syndicales ou les comités interprofessionnels.
• Responsable technique et qualité.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale.html

http://sefca.u-bourgogne.fr