

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					3 ^{ème} année
Domaine :	Droit, Economie, Gestion					LP
Mention :	Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires					
Parcours :	Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole (CSEV)					
Volume horaire étudiant :	296 h	122	30	h	150h + 6 semaines / 39 semaines	448 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	Projet tutoré et Stage / alternance	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		EVALUATIONS : 14 h SUIVI INDIVIDUALISÉ (STAGE et ENTREPRISE) : 5 h / apprenant	

Contacts :

Responsables de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Benjamin Bois Maître de conférences ☎ 03.80.39.62.61 benjamin.bois@u-bourgogne.fr Philippe Desbrières Professeur ☎ 06.85.63.72.48 philippe.desbrieres@u-bourgogne.fr	Scolarité : Anne-Marie Flack ☎ 03.80.39.91.41 Anne-Marie.Flack@u-bourgogne.fr Formation Continue : Sandrina Carnio ☎ 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	Institut Universitaire de la Vigne et du Vin 2 rue Claude Ladrey – 21000 DIJON

Objectifs de la formation et débouchés :

■ 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 bénéficie 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) 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.

■ **Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

Métiers actuels et futurs visés sont de niveau II (nomenclature nationale des niveaux de formation de 1969) :

- 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.

■ **Compétences acquises à l'issue de la formation :**

A l'issue de la formation, le diplômé sera capable de :

- Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
- Elaborer une stratégie de l'exploitation vitivinicole
- Elaborer 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 de salariés, organisation du temps de travail, droit du travail...)
- Mettre en place une étude de marché
- Elaborer une stratégie commerciale
- Assurer la sécurité du personnel sur l'exploitation
- Assurer une gestion financière durable de l'exploitation vitivinicole

Modalités d'accès à l'année de formation :

Cette licence n'accueille que des étudiants **en alternance** ayant un **contrat de professionnalisation, un contrat d'apprentissage** ou via **la formation continue** en PTP (**projet de transition professionnelle**).

■ **sur sélection :**

La sélection des candidats se fait sur dossier, suivi éventuellement d'un entretien.

La formation est ouverte à tout étudiant titulaire de 120 crédits européens (Bac + 2) ayant un projet professionnel dans les métiers visés par la formation. Elle s'adresse en particulier aux personnes :

- titulaires d'un **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, ...).
- ayant validé 120 ECTS (L1 + L2) dans les parcours définis par le département licence de **l'UFR Sciences Vie, Terre et Environnement** de l'Université de Bourgogne ou dans un parcours biologie d'une autre Université.

- titulaires de diplômes de niveau bac +2 en sciences économiques / sciences de gestion, ou autres disciplines liées, sous réserve que les notions techniques en production agricole ou vitivinicole soient jugées suffisantes par les responsables de la licence.

■ par validation d'acquis (VAP) ou équivalence de diplôme

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (Anne-Marie Flack 03.80.39.91.41)

Organisation et descriptif des études :

■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

La formation Licence Professionnelle spécialité « Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole » est construite afin de permettre d'intégrer des étudiants en formation en alternance.

A ce titre, le planning de la formation sera construit comme suit :

- Deux (en général) à trois semaines de cours par mois ;
- Deux à trois semaines en entreprise par mois.

Afin de permettre aux apprenants alternants ayant un contrat sur une structure vitivinicole, et pour ne pas perturber l'organisation de l'exploitation durant la période des vendanges, la formation se déroule de novembre à juin.

Au total, 39 semaines en entreprise (congés payés inclus) et 13 semaines en formation sont envisagées. Le diplôme est organisé en 7 unités d'enseignements (UE). Les 6 premières offrent une vision d'ensemble sur les aspects clés de l'entreprise vitivinicole :

- les UE 1 et 2 traitent des aspects propres à la production vitivinicole (viticulture et œnologie).
- l'UE 3 s'intéresse à l'environnement juridique ;
- l'UE 4 porte sur la gestion des ressources humaines ;
- l'UE 5 concerne la gestion financière de l'entreprise vitivinicole ;
- l'UE 6 réunit la réflexion stratégique et le marketing de l'entreprise vitivinicole.

Un projet professionnel constitue la mise en pratiques des connaissances acquises dans le cadre des UE 1 à 6 dans le cadre d'un audit de l'exploitation vitivinicole sur les plans techniques (production viticole, production vinicole, logistique), économiques (marketing, gestion comptable et financière), sociaux (gestion des ressources humaines, sécurité du personnel) et environnementaux (gestion du risque environnemental). Les apprenants sont encouragés à réaliser l'audit au sein de leur entreprise qui les accueillent durant leur période d'alternance ou de stage. Le projet tutoré permet aux apprenants non-alternants, dont la durée de présence en entreprise (stage) est réduite (en comparaison avec les apprenants en alternance), de réaliser ce projet professionnel dans le cadre d'un temps spécifique dédié. Dans le cadre de cette UE7, il est demandé aux apprenants de produire un rapport écrit (avec l'accompagnement d'un tuteur pédagogique) et d'une soutenance orale prévue en principe au mois de juin ou de juillet. Ce projet professionnel constitue, avec la période d'alternance ou de stage en entreprise, la septième unité d'enseignement (UE7) de la formation.

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stratégies de production viticole	Quelle conduite pour quel(s) produit(s) ?	20	8	4	32		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	3		3
	Quels coûts pour quel itinéraire technique au vignoble ?	3	11		14						
	Santé, sécurité et environnement au vignoble	16	4	4	24						
	Audit du vignoble	3	4	7	14						
TOTAL UE1		42	27	15	84	9			3		3

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stratégies de production œnologique	Quel itinéraire œnologique pour quel vin ?	17	4	4	25		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	3		3
	Quels coûts pour quel itinéraire technique en cave ?	7	7		14						
	Santé, sécurité et environnement en cave	16	4	4	24						
	Audit de cave	3	4	7	14						
TOTAL UE2		43	19	15	77	9			3		3

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Environnement juridique	Droit de l'entreprise viticole	24	4		28		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2		2
	Les partenaires de l'entreprise viticole	7			7						
	Le marché viticole	14			14						
TOTAL UE3		45	4		49	5			2		2

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Gestion des ressources humaines	Comment recruter un salarié ?	7			7		CC écrit	CT écrit ou oral		2	2
	Gestion de la carrière des salariés	7			7						
	GRH sur l'exploitation : temps de travail, motivation, sécurité, conflits...	13	19		32						
	GRH dans un contexte de transmission de l'exploitation vitivinicole	3			3						
	Audit RH	4	3		7						
TOTAL UE4		34	22		56	6				2	2

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Gestion financière de l'entreprise vitivinicole	Comptabilité et analyse financière de l'entreprise vitivinicole	21	7		28		CC Ecrit	CT écrit ou oral		3	3
	Investissements et financements dans l'entreprise vitivinicole	32			32						
	Gestion du cycle d'exploitation et de la trésorerie de l'entreprise vitivinicole	11			11						
	Gestion du patrimoine : de la création à la transmission	7			7						
	Audit financier de l'entreprise vitivinicole	4	3		7						
TOTAL UE5		75	10		85	9				3	3

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stratégie d'entreprise et marketing	Management stratégique des entreprises viticoles et environnements complexes	26	4		30		CC Ecrit	CT Oral		2	2
	Les nouveaux comportements d'achat B to B et B to C	4	3		7						
	Le Marketing Mix à l'ère de l'accélération de la digitalisation	24			24						
	Audit stratégique et marketing		2		2						
TOTAL UE6		54	9		63	6				2	2

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Projet professionnel et stage / alternance	Conférence transversale	3			3		Rapport écrit et soutenance orale	Rapport écrit	10	5	15
	Travaux d'encadrement professionnel		31		31						
	Projet tutoré		150								
	Stage / alternance en entreprise	6 semaines de stage pour les non-alternants / 39 semaines en entreprise pour les alternants									
TOTAL UE7		3	181		34	16			10	5	15

	CM	TD	TP	Total	ECTS			coeff CT	coeff CC	total coef
TOTAL (HORS PROJET TUTEUR)	296	122	30	448	60			18	12	30
TOTAL (DONT PROJET TUTEUR)	296	272	30	598	60			18	12	30

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études mis en ligne sur le site internet de l'Université

<http://www.u-bourgogne.fr/images/stories/odf/ODF-referentiel-etudes-lmd.pdf>

● **Sessions d'examen**

Chaque UE fait l'objet d'une évaluation sous forme d'épreuve écrite et/ou orale, ou sous forme de contrôle continu.

Les examens en contrôle terminal (UE1, UE2 et UE3) ont lieu en février. Les UE4, UE5 et UE6 font l'objet d'évaluation sous forme de contrôle continu (dossier, notes d'exposés, interrogations périodiques...). La soutenance du mémoire de stage ou d'alternance a lieu au plus tard fin juin / début juillet. Le jury délibère début juillet. La session de rattrapage est organisée en septembre.

● **Règles de validation et de capitalisation :**

Principes généraux :

COMPENSATION : La licence professionnelle est décernée aux apprenants alternants ou étudiants de formation continue qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement (UE7 – projet professionnel et stage/alternance – comprise), et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'UE7 (projet professionnel et stage/alternance), sous réserve d'avoir satisfait aux obligations de présence définies dans les modalités de contrôle

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Précisions :

L'assistance aux cours, TP et TD est obligatoire.