

mention **SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN**



Pour accéder aux fiches filières, cliquez sur les intitulés des diplômes ci-dessus.

■■■ LICENCES CONSEILLÉES

Licences mention

- Sciences de la Vie, parcours Sciences de la Vigne (en priorité)
- Sciences de la Vie, de la Terre et/ou de l'Environnement.

■■■ MODALITÉS DE CANDIDATURE

Pièces à fournir

- CV rappelant les étapes du cursus, les mentions obtenues et toute autre expérience (stage, expérience professionnelle) permettant d'apprécier les acquis et compétences en viticulture
- Copie de chaque diplôme obtenu depuis le bac
- Relevé de notes de chaque semestre du cursus de licence
- Lettre de motivation exposant le projet professionnel.

Critères d'évaluation de la candidature

- Adéquation du cursus (parcours suivis en licence).
- Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de L, classement dans les promotions, mentions) Motivations des candidat.es
- Stages effectués dans le cursus et hors cursus (connaissance de la viticulture et cohérence thématique).

Le jury se réserve le droit d'auditionner les candidat.es retenu.es pour affiner son choix en fonction des motivations.

■■■ COMPÉTENCES ACQUISES

- Identifier, organiser et planifier les actions selon les objectifs de production, les normes environnementales
- Gérer les opérations d'entretien du vignoble (taille, opérations en vert, entretien du sol...)
- Identifier les besoins et appliquer les mesures correctives
- Encadrer une équipe
- Établir des protocoles
- Mettre au point des expérimentations
- Réaliser des expériences et analyser leurs résultats
- Élaborer des documents (fiches techniques, documents de synthèse, rapport d'activité)
- Transmettre ses savoirs et savoir-faire
- Conseiller et assister techniquement les professionnels de la filière viticole
- Estimer et évaluer les risques
- Connaître les techniques culturales viticoles
- Analyser des résultats scientifiques et en tirer des conclusions objectives
- Élaborer des hypothèses
- Être capable de communiquer
- Être capable de travailler individuellement et/ou en équipe
- S'adapter aux évolutions techniques

■■■ DÉBOUCHÉS

- Chef.fe de culture
- Régisseur.e ou Assistant.e régisseur.e d'exploitation viticole
- Conseiller.ère viticole
- Cadre technico-commercial.e
- Ingénieur.e délimitation/expérimentation
- Installation (sur le domaine familial ou création de domaine)
- Technicien.ne vignoble (cave coopérative, syndicat...)

CONTENUS DE LA MENTION

- Agroclimatologie
- Agronomie viticole
- Géopédologie
- Outils analytiques (SIG, gestions des données de terrain)
- Viticulture durable
- Zonage viticole
- Physiologie de la vigne : nutrition, fertilisation
- Techniques de vinifications et dégustations
- Droit, réglementation et économie de la filière
- Formation à l'environnement professionnel : audit de terroir en collaboration avec un domaine, anglais technique, management, stages



Institut universitaire
de la Vigne et du
Vin "Jules Guyot"
2 rue Claude Ladrey
- BP 27877
21078 Dijon Cedex



Certification

Master, diplôme national inscrit
RNCP (Répertoire National des
Certifications Professionnelles)



Rémunération

2000 € net mensuel médian



Taux d'insertion

88 %

Source : Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, enquête d'insertion professionnelle à 18 et 30 mois des diplômés de master 2018.

CONTACTS

Master 1

- sophie.trouvelot@u-bourgogne.fr
03 80 39 63 90

Master 2

- sandrine.rousseaux@u-bourgogne.fr
03 80 39 62 61

Secrétariat

- formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr
03 80 39 61 90



Pôle Formation et Vie Universitaire

Maison de l'Université
03 80 39 39 80
pole.formation@u-bourgogne.fr



Capacité d'accueil en Master

- 25

Nombre de dossiers reçus

- M1 : 90 dossiers pour 25 places
- M2 : 30 dossiers pour 25 places



Périodes en milieu professionnel

Master 1

- stage obligatoire (4 semaines en mai)
- + stage à l'initiative de l'étudiant.e (juillet à août)

Master 2

- stage obligatoire de 4 à 6 mois à partir de fin mars