



DROIT, ECONOMIE, GESTION (DEG)

Licence professionnelle Commercialisation des produits alimentaires



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- › Commerce des vins et œnotourisme
- › Communication digitale vins et gastronomie

Présentation

Le parcours « Commerce des vins et œnotourisme » a été créé en 2003 à l'IUT de Chalon sur Saône. Afin de clarifier l'offre de formation de l'Université de Bourgogne, en 2007 il a été transféré à l'IUVV pour accroître la lisibilité et la cohérence de l'offre de formation dans le domaine viti-vinicole et profiter de la dynamique de l'institut.

Dans l'objectif d'une adéquation avec les attentes des professionnels et de facto avec l'insertion professionnelle des étudiants, en 2010, la maquette pédagogique et l'intitulé de cette licence ont évolué afin d'intégrer les préoccupations du secteur viti-vinicole. En effet, l'œnotourisme se développant, une UE sur ce sujet a vu le jour dans la fiche filière. De plus, un certain nombre d'étudiants étant employés dans le secteur CHR (cafés, hôtels, restaurants) il a semblé opportun d'ajouter une UE sommellerie.

Le parcours licence « Commerce des Vins et Œnotourisme (LP CVO) » fonctionne depuis 2010 uniquement en formation continue, contrat de professionnalisation et projet de transition professionnelle. La notoriété de ce parcours permet d'accueillir chaque année une vingtaine d'étudiants

avec un taux d'emploi à trois mois après la formation de près de 95 %. Le nombre d'étudiants est limité afin de ne pas saturer le marché de l'emploi. En raison des nouvelles réglementations, à la rentrée 2020 cette formation a ouvert en contrat d'apprentissage.

Dans un souci constant d'évolution et d'adaptation au milieu professionnel, un nouveau parcours va ouvrir à la rentrée 2024. En effet, le e-commerce a connu une augmentation de 22 % en 2020 et le secteur vinicole compte aujourd'hui 507 sites (France Agrimer). De plus, à Dijon la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin a été créée. Il a semblé indispensable de créer un nouveau parcours « Communication Digitale Vins et Gastronomie » en partenariat avec le Lycée Les Arcades

Formation avec accès santé : Non

Objectifs

Consulter la fiche de chaque parcours :

- Commerce des vins et œnotourisme
- Communication digitale vins et gastronomie

Compétences acquises

Consulter la fiche de chaque parcours :

- Commerce des vins et œnotourisme



- **Communication digitale vins et gastronomie**

Organisation

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Alternance : 15 jours à l'Université et 15 jours en entreprise d'octobre à mars puis uniquement en entreprise.

Admission

Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme **Bac + 2**

Modalités de candidatures

Remplir le dossier et le déposer sur la plateforme e-candidat

Étude des dossiers par la commission pédagogique

Attendus / Pré-requis

Faire preuve de capacités d'analyse et de synthèse

Maîtriser l'expression écrite et orale des langues françaises et anglaises

Avoir un projet professionnel dans le secteur vitivinicole

Et après

Débouchés professionnels

A voir sur la fiche de chaque parcours :

- **Commerce des vins et oenotourisme**
- **Communication digitale vins et gastronomie**

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Françoise BENSA

☎ 03 80 39 62 65

✉ Francoise.Bensa@u-bourgogne.fr

Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Contact scolarité

Anne-Marie FLACK Assistante de formation et de pédagogie à l'IUVV

Pour le Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA

IUVV Institut Jules Guyot

2 Rue Claude Ladrey - BP 27877 - 21078 DIJON Cedex

Tel : 06 65 97 87 86

formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr

Campus

🏠 Campus de Dijon



En savoir plus

Sur la formation professionnelle et l'alternance :
SEFCA

<https://sefca.u-bourgogne.fr/>



Programme

Commerce des vins et œnotourisme

Licence professionnelle

Semestre 1

| | Nature | CMI | CM | TD | TP | TER | ECTS |
|---|---------|-----|-----|-----|----|-----|-----------|
| UE - MISE A NIVEAU | UE | | | | | | |
| Viticulture et œnologie | Matière | | 15h | | | | |
| Marketing | Matière | | 10h | | | | |
| UE 1 - LANGUES ETRANGERES APPLIQUEES | UE | | | | | | 4 crédits |
| Anglais | Matière | | | | | | |
| Anglais LP CVO | Matière | | | 5h | | | |
| Allemand ou Espagnol | Matière | | | 10h | | | |
| UE 2 - APPROCHE DU SECTEUR VITIVINICOLE | UE | | | | | | 4 crédits |
| Socio-économie de la filière | Matière | | 15h | | | | |
| Droit rural et commercial | Matière | | 20h | | | | |
| UE 3 - MARKETING ET COMMERCIALISATION | UE | | | | | | 6 crédits |
| Comportement du consommateur et marketing mix | Matière | | 25h | 10h | | | |
| Négociation et conduite de la vente | Matière | | | 20h | | | |
| UE 4 - VITICULTURE ET OENOLOGIE | UE | | | | | | 4 crédits |
| Viticulture | Matière | | 25h | | | | |
| Œnologie | Matière | | 20h | | | | |
| UE 5 - CONNAISSANCE DES VINS | UE | | | | | | 5 crédits |
| Dégustation | Matière | | | 25h | | | |
| Géographie viticole et terroirs | Matière | | 15h | 15h | | | |

Semestre 2

| | Nature | CMI | CM | TD | TP | TER | ECTS |
|---------------------------------|---------|-----|-----|-----|----|-----|-----------|
| UE 6 - OUTILS DE GESTION | UE | | | | | | 4 crédits |
| Analyse financière | Matière | | | 15h | | | |
| Prévisions des ventes | Matière | | 10h | | | | |
| Etude de marché et statistiques | Matière | | 5h | 5h | | | |
| Gestion du portefeuille clients | Matière | | | 10h | | | |
| UE 7 - CIRCUITS DE DISTRIBUTION | UE | | | | | | 4 crédits |
| Export | Matière | | 20h | | | | |



| | | | | |
|--|---------|-----|------|------------|
| Logistique et réseaux de distribution | Matière | 20h | 5h | |
| UE 8 - SOMMELLERIE | UE | | | 4 crédits |
| Présentation et service des vins | Matière | | 10h | |
| Création et développement d'une carte des vins | Matière | 10h | 5h | |
| Analyse sensorielle | Matière | | 10h | |
| UE 9 - Oenotourisme | UE | | | 5 crédits |
| Tourisme viti-vinicole | Matière | 25h | 5h | |
| Marketing culturel et évènementiel | Matière | 15h | | |
| Visites de domaines | Matière | | 10h | |
| UE 10 - PROJET TUTEURE | UE | | | 7 crédits |
| Projet tuteuré | Matière | | 150h | |
| Travaux d'encadrement personnel | Matière | | 20h | |
| UE 11 - PERIODE EN ENTREPRISE | UE | | | 13 crédits |
| Période en entreprise | Matière | | | |

Communication digitale vins et gastronomie

Licence professionnelle

SEMESTRE 1

| | Nature | CMI | CM | TD | TP | TER | ECTS |
|--|---------|-----|-----|-----|----|-----|-----------|
| UE - MISE A NIVEAU | UE | | | | | | |
| Viticulture et œnologie | Matière | | 15h | | | | |
| Marketing | Matière | | 10h | | | | |
| UE 1 - LANGUES ETRANGERES APPLIQUEES | UE | | | | | | 4 crédits |
| Anglais | Matière | | | | | | |
| UE 2 - TECHNIQUE DU WEB VINS ET GASTRONOMIE | UE | | | | | | 4 crédits |
| Création de sites, CMS et développement WEB | Matière | | 10h | 10h | | | |
| Expressions des besoins et algorithmie | Matière | | 10h | 10h | | | |
| UE 3 - MARKETING ET COMMERCIALISATION | UE | | | | | | 4 crédits |
| Communication Personnelle | Matière | | 10h | 5h | | | |
| Négociation et conduite de la vente | Matière | | | 20h | | | |
| E-commerce et nouvelles formes de vente | Matière | | 10h | 10h | | | |
| UE 4 - VITICULTURE ET OENOLOGIE | UE | | | | | | 4 crédits |
| Viticulture | Matière | | 25h | | | | |
| Œnologie | Matière | | 20h | | | | |
| UE 5 - CONNAISSANCE DES VINS | UE | | | | | | 5 crédits |
| Dégustation | Matière | | | 25h | | | |
| Géographie viticole et terroirs | Matière | | 15h | 15h | | | |



SEMESTRE 2

| | Nature | CMI | CM | TD | TP | TER | ECTS |
|--|---------|-----|-----|------|----|-----|------------|
| UE 6 - COMMUNICATION DIGITALE VINS ET GASTRONOMIE | UE | | | | | | 5 crédits |
| Veille et e-réputation | Matière | | 10h | 10h | | | |
| Stratégie de communication digitale et stratégie multi-canal | Matière | | 15h | 10h | | | |
| Droit de la communication | Matière | | 5h | | | | |
| UE 7 - CULTURE GASTRONOMIQUE | UE | | | | | | 4 crédits |
| Approche du marché de la gastronomie | Matière | | 10h | 10h | | | |
| Histoires et tendances actuelles | Matière | | 10h | 5h | | | |
| Epicerie Fine | Matière | | 10h | 5h | | | |
| UE 8 - WEB MARKETING ET LEVIERS D'ACQUISITION | UE | | | | | | 6 crédits |
| Data et Web analytics | Matière | | 10h | 5h | | | |
| Référencement naturel et payant | Matière | | 10h | 10h | | | |
| Stratégie des médias sociaux | Matière | | 10h | 10h | | | |
| Technique d'inbound marketing | Matière | | 10h | 5h | | | |
| UE 9 - Sommellerie et oenotourisme | UE | | | | | | 4 crédits |
| Création et développement d'une carte des vins | Matière | | 10h | 5h | | | |
| Tourisme Viti-vinicole | Matière | | 20h | 5h | | | |
| UE 10 - PROJET TUTEURE | UE | | | | | | 7 crédits |
| Projet tuteuré | Matière | | | 150h | | | |
| UE 11 - PERIODE EN ENTREPRISE | UE | | | | | | 13 crédits |
| Période en entreprise | Matière | | | | | | |