



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

Licence professionnelle Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot



**Langue(s)
d'enseignement**
Français

Parcours proposés

- › Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole

Présentation

La licence professionnelle propose un parcours de formation en présentiel. Elle se déroule en alternance (essentiellement avec des contrats d'apprentissage et plus rarement avec des contrats de professionnalisation ou en formation continue).

Les périodes d'alternance ont été choisies afin de permettre aux apprenants de vivre un cycle annuel complet de production au sein de l'entreprise vitivinicole qui les emploie, et d'être en entreprise durant les moments clés du cycle de production. La licence professionnelle bénéficie d'un fort ancrage dans la filière viti-vinicole régionale (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) ; Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) ; Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB) ; (La Chambres d'Agriculture) et est promue par le GIP « Pôle Bourgogne Vigne et Vin » et la Chaire Internationale « Culture et traditions du vin » de l'Université de Bourgogne.

Formation avec accès santé : Non

Objectifs

La licence professionnelle "Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole" 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.

Compétences acquises

- Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
- Elaborer une stratégie de l'exploitation vitivinicole
- 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, sécurité du personnel sur l'exploitation...)
- Elaborer une stratégie d'entreprise
- Mettre en place une étude de marché
- Elaborer une politique commerciale



- Assurer une gestion financière équilibrée et durable de l'exploitation vitivinicole
- Définir la(les) structure(s) juridique(s) et le régime fiscal appropriés de l'exploitation vitivinicole
- Elaborer une stratégie de transmission d'entreprise optimale sur les plans humain, juridique, financier et fiscal

Organisation

Contrôle des connaissances

Soutenance de mémoire d'apprentissage/de stage

UE8 non compensable.

Ouvert en alternance

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

septembre : 100% en entreprise (sauf réunion de rentrée : 1 journée)

d'octobre à avril : 2 à 3 semaines de cours et 1 à 2 semaines en entreprise

avril-août : 100% en entreprise (sauf soutenance de mémoire : 1 journée)

Admission

Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 (BTS ou BUT) 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)

Modalités de candidatures

Dossier et entretien

Dépôt du dossier de candidature sur la plateforme e-candidat. Les candidats dont le dossier est retenu par le jury de sélection sont auditionnés. Un classement est établi au terme des auditions (liste principale et liste complémentaire).

Attendus / Pré-requis

- S'insérer dans un environnement professionnel
- Évaluer a posteriori un itinéraire technique
- Proposer un itinéraire technique de production vitivinicole
- Réaliser des opérations techniques viticoles - Disposer d'un niveau de mathématiques et de raisonnement conceptuel et logique, ainsi que d'aptitudes à la compréhension, l'analyse et la synthèse
- Savoir mobiliser des compétences d'expression écrite et orale en français et en anglais afin de pouvoir argumenter un raisonnement
- Disposer d'un niveau de culture générale et témoigner d'un intérêt pour les questions sociétales
- Disposer de capacités de travail et de réflexion, collectives et en autonomie
- Avoir un intérêt pour le monde de l'entreprise et les domaines socio-économiques et managériaux

Et après

Débouchés professionnels

- 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



Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Benjamin BOIS

☎ 03 80 39 62 61

✉ Benjamin

Responsable de formation

Philippe DESBRIERES

☎ 03 80 39 54 91

✉ Philippe

Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Responsable Formation continue

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Campus

🏠 Campus de Mâcon



Programme

Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole

Licence professionnelle

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE 1 - Stratégies de production viticole	UE						6
Quelle conduite pour quel(s) produit(s)	Compétence		18h	2h	4h		
Optimiser la conduite du vignoble	Compétence		14h				
Santé, sécurité et environnement au vignoble	Compétence		14h		7h		
Audit du vignoble	Compétence		3h	4h	7h		
UE 2 - Stratégies de production œnologique	UE						6
Quel itinéraire œnologique pour quel vin ?	Compétence		13h		12h		
Optimiser les outils de production œnologique	Compétence		18h		3h		
Santé, sécurité et environnement en cave	Compétence		9h	4h	4h		
Audit de cave	Compétence		14h				
UE 3 - Environnement juridique	UE						6
Droit de l'entreprise viticole	Compétence		24h				
Les partenaires de l'entreprise viticole	Compétence		7h				
Aspects réglementaires	Compétence		16h				
Audit juridique	Compétence			3h			
UE 4 - Gestion des ressources humaines	UE						6
Comment recruter un salarié ?	Compétence		7h				
Gestion de la carrière des salariés	Compétence		7h				
GRH sur l'exploitation	Compétence		13h	8h	11h		
Audit RH	Compétence		4h	3h			
UE 5 - Gestion financière de l'entreprise vitivinicole	UE						9
Comptabilité et analyse financière de l'entreprise vitivinicole	Compétence		32h				
Investissement et financements dans l'entreprise vitivinicole	Compétence		28h				
Gestion du cycle d'exploitation et de la trésorerie de l'entreprise vitivinicole	Compétence		10h				
Audit financier de l'entreprise vitivinicole	Compétence		3h				
UE 6 - Stratégie d'entreprise et marketing	UE						6
"Management stratégique des entreprises viticoles et environnements complexes "	Compétence		26h	4h			
Les nouveaux comportements d'achat B to B et B to C	Compétence		4h	3h			
Le Marketing Mix à l'ère de l'accélération de la digitalisation	Compétence		24h				
Audit stratégique et marketing	Compétence		2h				
UE 7 - Approches transversales	UE						6



Conférence de clôture et témoignages	Compétence	6h	
Conversion en vitiviniculture biologique et autres systèmes à faibles intrants	Compétence	7h	
Responsabilité Sociétale des Entreprises	Compétence	7h	
Gestion des risques climatiques	Compétence	10h	
Gestion de l'entreprise : de la création à la transmission	Compétence	10h	
UE 8 - Insertion en entreprise - Stage ou Alternance	UE		15
Anglais appliqué à l'activité vitivinicole	Compétence	21h	
Projet tutoré (projet stratégique)	Compétence	30h	
TER (apprenants non-alternants)	Compétence	150h	