

Niveau :	LICENCE PROFESSIONNELLE					3 ^{ème} année
Domaine :	Droit, Economie, Gestion					LP
Mention :	Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires					
Parcours :	Spécialisation Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole (CSEV)					
Volume horaire étudiant :	282 h	104 h	34 h	h	150 h	420 h
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	Stage/alternance ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais		EVALUATIONS : 20 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	Scolarité : Anne-Marie Flack ☎ 03.80.39.91.41 Anne-Marie.Flack@u-bourgogne.
Philippe Desbrières Professeur ☎ 03.80.39.54.91 philippe.desbrieres@u-bourgogne.fr	Formation Continue : Laurent Jaillet ☎ 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@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** ou bénéficiant d'une **période de professionnalisation** ; ou via **la formation continue** en CIF (congé individuel de formation).

■ 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 biologique 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 (Valérie Croiset 03.80.39.91.41)

Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général des parcours possibles :

à insérer le cas échéant

■ 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 semaines de cours par mois ;
- Deux à trois semaines en entreprise par mois.

Afin de permettre aux apprenants alternant 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, 41 semaines en entreprise et 11 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 tutoré 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 étudiants en alternance travaillant en exploitation vitivinicole sont encouragés à réaliser l'audit au sein de leur entreprise d'accueil. Ce projet tutoré constitue, avec la période d'alternance ou de stage en entreprise, la septième unité d'enseignement (UE7) de la formation. Dans le cadre de cette UE7 il est demandé aux apprenants de produire un rapport écrit (dont une partie dans le cadre du projet tutoré) et d'une soutenance orale en fin de période de stage (mois de juin pour les apprenants non-alternants) ou de période d'alternance (mois de septembre pour les apprenants alternants).

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	21			21		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2		2
	L'entreprise viticole et son environnement	7			7						
	Le marché viticole	14			14						
	Audit juridique	3		4	7						
TOTAL UE3		45		4	49	6			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		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2		2
	Gestion de la carrière des salariés	7			7						
	Gestion du temps de travail sur l'exploitation	3			3						
	Management du personnel de l'exploitation	3	8		11						
	Comment gérer les conflits humains dans l'exploitation	3	7		10						
	La sécurité du personnel sur l'exploitation	7	4		11						
TOTAL UE4		30	19		49	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		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2		2
	Modes de financements de l'entreprise vitivinicole	31			31						
	Critères financiers et choix d'investissement	18	3		21						
	Gestion du cycle d'exploitation de l'entreprise vitivinicole	4			4						
	Gestion du patrimoine : de la création à la transmission	7			7						
	Audit financier de l'entreprise vitivinicole	4	3		7		CC Ecrit	CT Oral		1	1
TOTAL UE5		85	13		98	9			2	1	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	Réflexion stratégique	12	4		16		CC Ecrit	CT Oral		2	2
	Mercatique	10	11		21						
	Action commerciale	3	4		7						
	Communication de l'entreprise vitivinicole	12	7		19						
TOTAL UE6		37	26		63	5				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 tutoré et stage / alternance	Projet tutoré*		150		150		Rapport écrit	Rapport écrit		5	5
	Stage** / alternance en entreprise	11 semaines min. (stage)					Rapport écrit et soutenance orale	Rapport écrit	10		10
TOTAL UE7		0	150	0	150	16			10	5	15

*Le projet tutoré s'adresse aux est mené par les apprenants non-alternants (en formation continue)

**Pour les étudiants non-alternants (en formation continue) une période de stage de 8 semaines minimum est requise

	CM	TD	TP	Total	ECTS			coeff CT	coeff CC	total coef
TOTAL HORS PROJETS	282	104	34	420				22	3	25
TOTAL DONT PROJETS	282	254	34	570				22	8	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**

Deux sessions d'examen sont organisées. La première en janvier et la seconde en avril. Une session de rattrapage est organisée en juin, après la délibération du jury de la première session. Chaque UE théorique correspond à un module d'examen qui comporte une épreuve écrite et/ou orale portant sur les cours magistraux, travaux dirigés et travaux pratiques et, pour certains, un contrôle continu.

Le contrôle continu correspond aux notes de travaux pratiques et de travaux dirigés (notes d'exposés, interrogations périodiques...).

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

Principes généraux :

COMPENSATION : La licence professionnelle est décernée aux apprenants alternant 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 tutoré et stage/alternance- comprise), et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'UE7 (projet tutoré 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.