

MASTER 2 Mention Sciences de la Vigne et du Vin

Parcours VIGNE, VIN, TERROIR

REFERENCE : 28ID502J

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2021/2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEaux Maître de Conférences Tél : 03 80 39 91 41</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 56 97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p>Adresse générique vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire bénéficiant d'un fort ancrage dans la filière viti-vinicole (acteurs locaux, IFV, INAO, Chambres d'Agriculture, OIV, Chaire Unesco « Culture et tradition du vin ») et de haut niveau, vise à répondre à la demande croissante de cadres et de spécialistes viti-vinicoles, à l'échelon national et international.

Cette formation est basée sur deux objectifs pédagogiques :

- former des cadres de la filière flexibles et innovants ayant acquis des compétences solides leur permettant d'appréhender les problèmes auxquels ils pourront être confrontés et de s'adapter aux évolutions du secteur, y compris à l'étranger.
- garantir aux étudiants un contact privilégié avec le monde professionnel et les préparer à leur future insertion.

PUBLIC

- Salarié en reconversion professionnelle dans le cadre d'un Projet de transition professionnelle ou d'un plan de formation.
- Demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi en reconversion professionnelle.
- Les candidats viennent préférentiellement d'une formation Vigne et vin, Biologie, Biochimie, Chimie ou Agro-Alimentaire. De solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

PRE-REQUIS

L'effectif de la 2ème année de master sera limité. Cette 2ème année de formation est ouverte aux titulaires de la 1ère année (60 crédits européens) du master Sciences, Technologie, Santé mention «Evolution-Terre-Environnement-Climat », et aux étudiants ayant effectué la 1ère année d'un autre master à condition que le parcours de l'étudiant reste cohérent.

- Les candidats étrangers doivent justifier de diplômes équivalents aux précédents et avoir acquis un niveau minimum de connaissance de la langue française (Diplôme Supérieur d'Etudes Françaises ou équivalent).
- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'UFR SVTE
- Enseignants-chercheurs venant d'autres universités
- Chercheurs venant d'organismes de recherche-développement (INRA, CNRS, ...)
- Intervenants professionnels de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 250h (dont 20h d'examens)
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- Un stage de quatre mois minimum est prévu à partir d'avril

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitation viticoles et de structures professionnelles de la filière.
- Travaux dirigés en dégustation.
- Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire
- Travaux collaboratifs autour de camps-terrain

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyses
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Toute candidature devra s'effectuer sur la plate forme e-candidat aux dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

- Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent IMPÉRATIVEMENT postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :
www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html

Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

- Si besoin est, un dossier de demande de Validation des Acquis Professionnels est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc (demander ce dossier auprès du SEFCA).

Après acceptation pédagogique

- Inscription administrative auprès du SEFCA

Remarque : la démarche projet de transition professionnelle doit être engagée par anticipation, au moins 4 à 6 mois avant le début de la formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en mars selon les UE.
- Soutenance de rapport de stage en septembre.

L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées avec une note égale ou supérieure à 10.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- caractérisation de terroirs viticoles (pédologie, climatologie, zonage, délimitations, camp de terrain et sorties de terrain...).
- connaissances concernant les appellations (organisation, aspects socio-historiques...).
- connaissances concernant les vins (dégustations, reconnaissance de cépages).
- connaissances concernant les terroirs de régions viticoles à l'échelle nationale et internationale (facteurs pédoclimatiques, pratiques culturelles ...).
- connaissances en lutte raisonnée, intégrée et biologique nécessaire dans le contexte d'une viticulture durable soucieuse de la protection de l'environnement.
- connaissance du milieu viti-vinicole permettant l'insertion.

Le Master professionnel spécialité Vigne, Vin et Terroir permet aux diplômés de prétendre à une large gamme de postes à responsabilités offerts dans les secteurs public et privé, industriel et tertiaire : les organismes spécialisés de la filière viti-vinicole (INRA, IFV, INAO, FranceAgrimer, chambres d'agriculture, bureaux et organismes interprofessionnels, ...), les distributeurs de produits viti-vinicoles, les pépinières, domaines, négoce, cabinets d'experts. Certains étudiants ont aussi la possibilité de s'orienter vers l'enseignement dans les organismes de formation viti-vinicole.

Les fonctions susceptibles d'être occupées par les titulaires du diplôme sont : Directeur d'entreprises viti-vinicoles, Cadre technique production, Conseiller dans la filière viticole, Gestionnaire de domaine, de cave coopérative ou de cave particulière, Responsable commercial, animateur-formateur, Responsable d'approvisionnement, Conseiller technique d'organismes professionnels ou interprofessionnels, ...

Enfin, cette formation permet aux étudiants étrangers qui l'ont suivie de s'insérer facilement dans le secteur viti-vinicole de leur pays (domaines, unités de production, distribution...) et à des étudiants français d'acquérir une expérience professionnelle à court ou moyen terme à l'étranger.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

<http://www.u-bourgogne-formation.fr/-Vigne-Vin-Terroir-P-.html>

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



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr