

Quel est l'effectif de la formation ?

Chaque promotion est composée de 20 apprenant-e-s (terme générique pour « étudiant-e-s »).

Comment s'effectue le recrutement ?

Une sélection d'environ 40 dossiers est faite début mai (après la clôture du dépôt des dossiers sur le site) puis fin mai les candidat-e-s retenu-e-s auront un entretien individuel en présentiel sur le site de Mâcon (possibilité d'un entretien en visio si éloignement).

Une liste d'attente est mise en place ce qui sous entend qu'il y a des mouvements. Les candidat-e-s concerné-e-s sont donc contacté-e-s au fur et à mesure.

Est-il possible d'essayer un refus suite à l'entretien individuel ?

Non les candidat-e-s auditionné-e-s sont classé-e-s soit sur liste principale, soit sur liste complémentaire (liste d'attente). Les candidat-e-s en liste principale peuvent ne pas vouloir donner suite ce qui engendre des mouvements sur la liste d'attente.

Faut-il être issu du milieu viticole pour postuler ?

Nullement, les candidat-e-s hors cadre sont les bienvenus et apportent un regard extérieur ce qui peut être une force au sein du groupe d'étudiant-e-s.

Dois-je avoir trouvé une entreprise avant le dépôt du dossier de candidature ?

Ce n'est pas un critère de recrutement en soit mais cela peut être cependant une force.

Dans tous les cas, il sera impératif d'avoir une entreprise de préférence vitivinicole au plus tard le jour de la rentrée (mi-octobre), et idéalement d'y débiter l'alternance fin août, afin d'y faire l'expérience des vendanges et de mieux comprendre l'outil de production vinicole

L'université nous aide-t-elle à trouver une entreprise ?

Oui. L'établissement peut mettre à disposition une liste d'exploitations à la recherche d'un-e alternant-e mais en aucun cas elle assurera la mise en relation.

Y a-t-il une taille d'entreprise à privilégier ?

Non. Il faut cependant dès le 1^{er} contact avec l'entreprise potentielle bien expliquer les attentes liées à la formation en précisant bien que les différents éléments de l'entreprise (comptabilité, personnels, stratégie et marketing, ...) feront l'objet d'une analyse poussée par l'alternant-e, dans le cadre d'exercices d'audits successifs réalisés par l'apprenant-e durant la formation.

Peut-on réaliser la période d'alternance à l'étranger ?

Seulement si l'entreprise qui vous emploie a son siège social en France (obligation car les entreprises perçoivent des aides financières de l'Etat)

Peut-on réaliser la période d'alternance dans n'importe quel vignoble français ?

Oui mais attention au coût des trajets / hébergement ainsi qu'à la fatigue qu'un domaine très éloigné du Mâconnais peuvent engendrer.

Rythme de l'alternance ?

2 à 3 semaines de cours/mois sur le site de Mâcon d'octobre à avril et tout le reste en entreprise.

Quelles tâches l'alternant·e doit réaliser sur l'exploitation ?

L'objectif de la formation est la conduite stratégique d'une exploitation donc ce qui amène l'alternant·e à réaliser l'ensemble des tâches tant manuelles qu'administratives.

Dois-je avoir des connaissances sur la viticulture et l'œnologie pour suivre votre formation ? Si oui, lesquelles ? Quelles sources d'information me conseillerez-vous ?

Ces 2 matières ne constituent pas le « socle » de cette licence qui est davantage orientée vers les aspects économiques, juridiques, marketing et RH des connaissances de bases en viticulture -œnologie sont nécessaires, car considérées comme acquises. La majorité des alternants sortent de BTS Viticulture-Oenologie voir de BTS Technico-commerciale mais lors du recrutement tous les profils peuvent être éligibles. La diversité des parcours et expériences professionnelles bénéficie à chacun

Vous pouvez vous former en viticulture-œnologie avec les vidéos du MOOC « Open Wine University » réalisées par l'IUVV :

- <https://mediaserveur.u-bourgogne.fr/channels/#mooc-owu2>
- <https://mediaserveur.u-bourgogne.fr/channels/#mooc-owu2>

Comment postuler ?

Par le biais de la plateforme e candidat du 2 avril au 1er mai 2023

Qui a en charge la gestion du contrat ?

Une fois l'entreprise trouvée, le SEFCA (service commun de formations continue et par alternance) prend le relais et accompagne et assure les démarches pour l'entreprise.