

# Licence Professionnelle Mention Gestion des Organisations Agricoles et Agroalimentaires Parcours Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole (CSEV)

REFERENCE : 28RB375L

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2023/2024

| PEDAGOGIE  | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)  |
|--|--|
| <p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b><br/>Benjamin BOIS<br/>Maître de Conférences<br/>benjamin.bois@u-bourgogne.fr</p> | <p><b>Chargée de gestion de formation</b><br/>Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p><b>Chargée d'ingénierie de formation</b><br/>Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</p> <p>Adresse de contact <b>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</b></p> |

## OBJECTIFS

La licence professionnelle a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'analyser forces, faiblesses, opportunités et menaces des structures de production vitivinicoles (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), économique, 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, Chambres d'agriculture, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Elle est promue par le GIP "Pôle Bourgogne Vigne et Vin, et la chaire Unesco "Culture et tradition du vin" de l'Université de Bourgogne.

## PUBLIC

Etudiant de moins de 30 ans (à la date de conclusion du contrat) venant prioritairement d'une formation de type BTS (Viticulture-Oenologie, Technico-commercial en vins et spiritueux, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures...) ou d'un DUT (Agronomie, Biologie appliquée, Biotechnologies, Gestion des entreprises et des Administrations...) et qui souhaite se former en alternance.

Tout autre profil est étudié attentivement

Demandeur d'emploi de moins de 30 ans dans le cadre d'une reconversion professionnelle

## PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 DUT ou BTS en sciences économiques/ sciences de la Gestion ou autres disciplines liées, sous réserve que les notions techniques de production agricole et/ou viticole soient jugées suffisantes par la commission pédagogique.

En l'absence des diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis par l'Expérience.

## FORMATEURS

- Enseignants chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'IAE
- Enseignants de l'EPLEFPA de Mâcon
- Intervenants professionnels de la filière viti-vinicole

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée du contrat d'apprentissage 1 an
  - 448 H de COURS (dont examens).
  - Lieu de formation : Site Universitaire de MÂCON
  - Rythme de la formation : Alternance de 2 semaines entre l'entreprise et l'Université de mi-octobre à mi-avril + soutenance début septembre.
- Présence constante en entreprise à partir de mi-avril.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitations vit-vinicoles et autres structures professionnelles
- Travaux dirigés et gestion d'Audit, de Marketing, d'analyse de ressources
- Tutorat pédagogique

## MOYENS TECHNIQUES

- Salle de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle informatique en libre service
- Connexion Wifi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation du lycée viticole de Macon-Davayé

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

L'inscription se fera sur la plate forme e-candidat à des dates bien précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

Un entretien de motivation pourra avoir lieu suite à la sélection des candidats.

Il est conseillé au préalable de prendre contact avec Madame FLACK ou Madame CARNIO afin de vérifier que votre projet professionnel correspond à cette formation.

L'inscription administrative se fera au SEFCA

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Epreuves orales/ecrites et pratiques en janvier
  - Epreuve soutenance du rapport de projet tutoré en septembre
- La licence est obtenue lorsque le candidat obtient une note égale ou supérieure à 10, par moyenne des notes de chaque UE.
- La note de l'UE professionnelle (stage) doit obligatoirement être supérieure à 10.

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
- Élaborer 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.



**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

- 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 d'un salarié, organisation du temps de travail, droit du travail)
- Mettre en place une étude de marché
- Élaborer une stratégie commerciale
- Assurer la sécurité du personnel sur l'exploitation
- Élaborer une stratégie d'entreprise
- Assurer une gestion financière durable de l'exploitation vitivinicole

Débouchés du diplôme :

- 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

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/licence-pro>

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>