Licence professionnelle Commercialisation de produits alimentaires parcours Vins d'avenir

Licence professionnelle Commercialisation des produits alimentaires

ECTS
180 crédits

Durée
1 année, 2 semestres

Composante
UHA Business School

Campus - Ville
Biopôle -

Présentation

Le parcours Vins d'avenir est une formation professionnalisante, inscrite dans le Monde du Vin. Elle est tournée vers les enjeux futurs et les approches innovantes dans le secteur vitivinicole.

L'Alsace est reconnue en France et à l'étranger pour la qualité de ses vins. Sa richesse de terroirs, cépages et sa diversité dans les profils d'entreprises vitivinicoles la place au coeur de multiples projets innovants.

Diplôme professionnalisant en alternance :

- Intégration professionnelle et immersion active au sein d'entreprises du secteur vitivinicole tout au long de l'année
- Développement de compétences techniques, transversales, professionnelles.

Approche en mode projets :

- Acquisition de compétences poussées en agronomie, viticulture, vinification, oenologie au travers de projets de groupe réels apportés par les professionnels
- Un suivi 100% personnalisé et hebdomadaire par une équipe pédagogique dédiée, pour s'adapter au rythme de chacun.

Large réseau professionnel au sein du monde vitivinicole :

- Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace
- Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace
- Syndicat de défense des Vins naturels
- Caves coopératives...

Un partenariat pédagogique et professionnel avec le lycée agricole de Rouffach.

Programme

Organisation

Le parcours Vins d'Avenir s'articule autour de 4 blocs de compétences, dont l'acquisition se fait progressivement au travers des périodes d'alternance en entreprise et des projets en groupes à l'Université :

- Participation aux processus viticoles d'une entreprise vitivinicole ;
- Participation au fonctionnement de l'entreprise vitivinicole dans les processus d'élaboration du vin
- Proposition de pistes d'évolution dans les choix techniques de l'entreprise vitivinicole ;
- Gestion d'un projet d'évolution technique au sein d'une entreprise vitivinicole.

Ces périodes d'alternance et de projets s'étalent sur quelques semaines chacune, et s'enchainent tout au long de l'année.

Des apports de ressources complémentaires et des points de remédiation seront mis en place tout au long de l'année, afin d'assurer l'accompagnement et de favoriser la réusite des étudiants, quel que soit leur profil d'entrée dans la formation.

Informations non contractuelles.

Admission

Conditions d'admission

L'accès à la Licence Professionnelle est sélectif (en fonction de la capacité d'accueil et des critères définis par l'université).

Les modalités de recrutement sont les suivantes :

- Pour les candidats résidents en France

Recrutement (Sur dossier puis entretien avec le candidat) : via e-candidat :

- Pour les candidats résidents de l'UE EEE, Suisse, Monaco et Andorre, et candidats hors procédure CEF : Demande du dossier par mail

Pré-requis obligatoires

La formation est accessible aux titulaires de :

- BTSA conduite et stratégie de l'entreprise agricole, agronomie, productions végétales, viticulture-oenologie
- DUT biologie, biologie-chimie, chimie, environnement
- Licence L2 chimie, sciences de la vie et de la terre, sciences et technologies
- Autres diplômes bac+2 selon le projet du candidat
- Formations étrangères équivalentes.

Le candidat devra également justifier d'une première approche du monde vitivinicole (job saisonnier, expérience professionnelle, ou personnelle).

Et après

Poursuite d'études

- Formation de Diplôme National d'oenologie (DNO)
- Master Sciences de la Vigne et du Vin
- Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Insertion professionnelle

- Viticulteur ou vigneron indépendant
- Second/resp. d'exploitation vitivini
- Chef de culture / resp. vignes
- Maître de chai / resp. de cave / caviste
- technicien viticole
- Conseiller en viticulture-oenologie
- Conseiller / auditeur en viticulture biologique

Infos pratiques

En savoir plus

Plus d'informations sur le site de la Faculté de Marketing et d'Agrosciences

https://www.fma.uha.fr/formations/licences/licence-professionnelle-commercialisation-des-produits-alimentaires-parcours-vins-davenir/

Autres contacts

Sibylle FARINE
Marie KIRSCHER

licencepro-vin.fma@uha.fr

Informations non contractuelles.