



Licence professionnelle Valorisation des agroressources Parcours Vins d'avenir

Licence professionnelle Valorisation des Agroressources



ECTS
180 crédits



Durée
1 année, 2
semestres



Composante
Faculté des
Sciences et
Techniques



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 cœur 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, œnologie 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'enchaînent 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 réussite des étudiants, quel que soit leur profil d'entrée dans la formation.

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 :

- * **Recrutement (Sur dossier puis entretien avec le candidat)** : via [e-candidat](#) :

Pré-requis obligatoires

La formation est accessible aux titulaires de :

- * BTSA conduite et stratégie de l'entreprise agricole, agronomie, production végétales, viticulture-œnologie
- * 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, stage, expérience professionnelle ou personnelle).

Et après

Poursuite d'études

- * Master Sciences de la Vigne et du Vin
- * Master Sciences et Technologies de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement ...
- * Autres formations supérieures en viticulture, vinification...

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-œnologie
- * Conseiller : auditeur en viticulture biologique

Infos pratiques

En savoir plus

Plus d'informations sur le site de la FST

<https://www.fst.uha.fr/index.php/formations/licences/licence-professionnelle-valorisation-des-agroressources-vins-avenir/>

Autres contacts

Sibylle FARINE
Marie KIRSCHER

Courriel : lp-vins-avenir.fst@uha.fr