



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LICENCE PROFESSIONNELLE EN ALTERNANCE

COMMERCIALISATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Parcours Vins d'avenir



Faculté de Marketing et d'Agrosciences
www.fma.uha.fr

Présentation et objectifs de la formation

La Licence Professionnelle Commercialisation des produits alimentaires, et plus spécifiquement le parcours Vins d'Avenir, est une formation universitaire, portée par l'Université de Haute-Alsace, en partenariat avec les Sillons de Haute-Alsace (CFA, CFPPA et lycée agricole) de Rouffach. Elle est située au cœur-même du vignoble alsacien, à Colmar, Capitale des Vins d'Alsace.

Il s'agit d'une formation innovante au sein de l'université, et professionnalisante, inscrite dans le secteur professionnel du Vin. C'est un cursus de 1 an, avec entrée à bac+2, et sortie, diplômante, à bac+3.

Cette formation est menée de façon à être la plus professionnalisante possible et de sorte à ce que les étudiants soient à 100% acteurs de leur formation, au travers des périodes d'alternance en entreprise, et des périodes à l'Université, de travail en groupes sur des projets réels, fournis par les professionnels.

L'objectif de cette formation est donc de permettre aux étudiants d'appréhender les problématiques et enjeux futurs de la filière vitivinicole, en acquérant des compétences techniques solides en agronomie, viticulture, vinification, œnologie, mais également des compétences transversales, recherchées par les professionnels.

Débouchés et insertion professionnelle

A l'issue de la formation, les diplômés auront acquis des connaissances et des compétences leur permettant d'exercer un métier dans divers types de structures vitivinicoles :

- Viticulteur ou vigneron indépendant (reprise du domaine familial) ;
- Second / responsable d'exploitation vitivinicole ;
- Chef de culture / responsable vignes ;
- Maître de chai / responsable de cave / caviste ;
- Technicien viticole ;
- Conseiller en viticulture-œnologie ;
- Conseiller / auditeur en viticulture biologique...

Les étudiants auront aussi la possibilité de poursuivre leurs études :

- Masters spécialisés, orientés Viticulture-œnologie ;
- Masters scientifiques en agronomie...

La licence professionnelle parcours Vins d'Avenir bénéficie par ailleurs d'un large réseau d'entreprises du milieu vitivinicole, que ce soient des caves coopératives, des viticulteurs / vignerons indépendants, des négociants, des organismes de recherche, etc. ainsi que du soutien d'organismes professionnels au sein du monde du Vin :

- Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) ;
- Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) ;
- Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace (SYNVIRA) ;
- Syndicat de défense des Vins naturels...

Candidatures & admission

Le recrutement en licence pro est accessible aux étudiants ayant validé un Bac+2 (type BTS, DUT, 2ème année de licence, etc.) dans le domaine de la viticulture, de l'œnologie, de l'agronomie, de la biologie ou de la chimie. Le candidat devra également justifier d'une 1ère approche du monde vitivinicole (stage / expérience / job saisonnier / contexte familial, etc.).

L'admission se fait après étude du dossier déposé sur la plateforme ecandidat.

Spécificités de la formation : alternance et projets

Cette formation innovante au sein de l'Université de Haute-Alsace présente plusieurs spécificités. Tout le cursus est articulé de façon à être le plus professionnalisant et le plus motivant possible pour les étudiants :

- Ceux-ci alternent des périodes en entreprise relativement longues, sur plusieurs semaines, ce qui permet leur intégration professionnelle et leur immersion active au sein du secteur vitivinicole tout au long de l'année, et des périodes à l'Université.
- Ces périodes à l'Université, d'environ 5 à 6 semaines, sont menées en approche par projets : les étudiants travaillent en groupe sur des projets réels et concrets, apportés par les professionnels du secteur vitivinicole. Pendant ces périodes de projets, les étudiants bénéficient d'un suivi personnalisé et quotidien par l'équipe pédagogique dédiée.

Cette double approche alternance / projets leur permet de développer et de consolider à la fois des compétences techniques poussées en agronomie, viticulture, vinification, œnologie, et des compétences transversales, recherchées par les professionnels.

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

Par ailleurs, l'approche pédagogique de la licence professionnelle est elle-même innovante : ce sont les compétences techniques et professionnelles qui sont évaluées tout au long du cursus, pour chaque étudiant (et non plus leurs connaissances théoriques).

Organisation et modalités pédagogiques

La Licence Professionnelle Vins d'Avenir s'articule donc 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 :

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

Au cours des périodes à l'Université, des travaux dirigés (TD), des travaux pratiques (TP), ainsi que des visites thématiques et ciblées sont organisés, afin d'apporter aux étudiants les connaissances théoriques et pratiques dont ils ont besoin pour mener à bien leurs projets. Ces enseignements sont dispensés à la fois par des enseignants-chercheurs, et par des professionnels, intervenants extérieurs issus du secteur vitivinicole.

Les étudiants suivent donc des enseignements nécessaires au développement des compétences recherchées, sur les thématiques suivantes :

- Cadre réglementaire, législatif et normatif (qualité) appliqué au vin ;
- Connaissance des Vins et du contexte vitivinicole ;
- Sciences agronomiques appliquées à la vigne ;
- Stratégies et pratiques viticoles actuelles et alternatives ;
- Sciences fondamentales appliquées au Vin ;
- Stratégies et pratiques de vinification et de fermentation actuelles et alternatives ;
- Dégustation œnologique ;
- Bases en marketing et commercialisation ;
- Gestion de projets ;
- Outils de communication (langues étrangères, informatique).



Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter...



Faculté de Marketing et d'Agrosciences

Département Agrosciences

33 rue de Herrlisheim

B.P 50568, 68008 Colmar cedex

Tél.: +33 (0)3 89 20 31 31

licencepro-vin.fma@uha.fr

Candidature

Le dépôt de candidature doit être effectué sur [ecandidat](#).

Pour plus d'informations www.fma.uha.fr