



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

REFERENCE : APO-28LPCS-309-APU (2026)
Apprentissage CFA UBE (contrats privés)

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2026/2027

PEDAGOGIE

IUVV
Responsable pédagogique
Marielle ADRIAN
Professeur
Tél : 03 80 39 91 41

Co-responsable pédagogique Marc OUVRIE

SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)

Chargée de gestion de formation
Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41

Chargée d'ingénierie de formation
Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80

Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

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

Candidats remplissant les conditions pour la signature d'un contrat en alternance.
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 dans le cadre d'une reconversion professionnelle

PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme Bac + 2 Viticulture Œnologie, 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.

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'alternance 1 an
 - 483 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 mi-juillet.
- 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

Les candidatures ont lieu sur la plate forme e-candidat aux dates indiquées sur le site de l'IUVV
: <https://iuvv.ube.fr/les-admissions>

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

Il est conseillé au préalable de prendre contact avec nos équipes afin de vérifier que votre projet professionnel correspond à cette formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

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

- Diagnostiquer les potentialités de production offertes par l'environnement naturel du vignoble (sol, climat, relief)
- Elaborer une stratégie de l'exploitation vitivinicole
- 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.
- 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 de salariés, organisation du temps de travail, droit du travail, sécurité du personnel sur l'exploitation...)
- Elaborer une stratégie d'entreprise
- Mettre en place une étude de marché
- Elaborer une politique commerciale
- Assurer une gestion financière équilibrée et durable de l'exploitation vitivinicole
- Définir la(les) structure(s) juridique(s) et le régime fiscal appropriés de l'exploitation vitivinicole



**CENTRE DE FORMATION
D'APPRENTIS (CFA)
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE**

Étab. public d'enseignement supérieur - n° de déclaration d'activité 27 21 04810
21 - N° SIRET : 938 230 612 00369 - UAI 0210088G -
Organisme de formation non assujéti à la TVA (Article 261-4-4° du Code
Général des Impôts)
Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX
Tél : 03.80.39.51.80 Courriel : formation.continue@ube.fr

- Elaborer une stratégie de transmission d'entreprise optimale sur les plans humain, juridique, financier et fiscal

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

Code RNCP de la Formation 40507

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.

mission.handicap@ube.fr / Maison de l'Université 03 80 39 69 49

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