



## COMPETENCES DEVELOPPEES PAR LA FORMATION :

### DES COMPÉTENCES ESSENTIELLES LIÉES À LA FONCTION DANS L'ENTREPRISE :

- être capable de s'intégrer dans une équipe
- acquérir des capacités de travail en autonomie et en équipe
- savoir prendre des décisions
- aptitude au management d'équipes
- savoir communiquer oralement et textuellement en français et en anglais
- savoir utiliser les NTIC (en particulier les bases de données professionnelles techniques et juridiques)
- savoir rechercher, analyser, exploiter et transmettre l'information, en particulier, assurer la veille de l'entreprise
- savoir mener à bien un projet
- assurer le reporting de son activité.

### DES COMPÉTENCES LIÉES AU DOMAINE TECHNIQUE :

- comprendre le fonctionnement technico-économique d'une entreprise du secteur vitivinicole
- avoir une véritable culture du produit vin et spiritueux
- être capable de positionner l'entreprise dans son environnement (fournisseurs, clients, concurrence)
- avoir la vision du marché mondial des produits
- être apte à participer aux réflexions stratégiques de l'entreprise et à la construction de la stratégie marketing et commerciale
- connaître la réglementation associée au domaine vitivinicole (droit du travail, droit commercial, fiscalité et douanes, droit des appellations)
- être capable de maîtriser les coûts de production.

## L'INSERTION PROFESSIONNELLE :

La Licence professionnelle offre sur le marché de l'emploi des jeunes diplômés polyvalents disposant d'une compétence professionnelle d'un haut niveau d'expertise. Ces diplômés sont capables d'assurer des fonctions d'adjoint ou d'associé pour optimiser la rentabilité de l'entreprise.

Titulaires d'une solide formation technique, ils seront opérationnels dans le vignoble ou dans le chai, pour la production ou la gestion de la qualité et de la traçabilité.

Formés à la négociation de vente et d'achat, à l'accueil et la stratégie de décision, ils seront aussi aptes à seconder activement le dirigeant d'entreprise pour la commercialisation des produits.

Ayant acquis les fondamentaux du droit, ils pourront aussi s'impliquer dans la gestion administrative de l'entreprise : gestion salariale, formalités douanières, contrats de vente, relations clients/fournisseurs.

## Licence Professionnelle

## Droit et commerce des Vins & Spiritueux



- Formation initiale
- Apprentissage
- Formation continue

## Contacts et adresses utiles :

- **LOCALISATION** : Lycée agricole de l'Oisellerie - Château de l'Oisellerie - 16400 La Couronne
- **RESPONSABLE** : Gabrielle ROCHDI, Maître de conférences en droit public  
Tél. 05.49.36.63.19 - Mel. gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr
- **COORDONNATEUR** : Philippe PIAUD, Professeur au Lycée agricole de l'Oisellerie  
Tél. 05.45.67.10.04 / Fax. 05.45.67.29.55 - Mel. philippe.piaud@educagri.fr
- **SECRETARIAT** : Sandrine VILLARD  
Tél. 05.45.83.35.35 - Mel. sandrine.villard@univ-poitiers.fr
- Sites internet : [wwwdroit.univ-poitiers.fr](http://wwwdroit.univ-poitiers.fr) - [www.epl-charente.com](http://www.epl-charente.com)

## UNE LICENCE PROFESSIONNELLE, C'EST QUOI ?

C'est un diplôme universitaire à vocation professionnelle de niveau II, intermédiaire entre le BTS et le niveau ingénieur.

### UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE :

- 30% des interventions sont donnés par des professionnels (cours et conférences)
- des visites d'entreprises organisées régulièrement
- des exercices pratiques sur les installations du Lycée agricole du domaine de l'Oisellerie (taille de la vigne, distillation, vieillissement, assemblage, dégustation)
- un stage d'une durée de 16 à 35 semaines suivant le statut de l'étudiant.
- un exercice pratique à partir de commandes professionnelles dans le cadre d'un projet tutoré de 150 heures.

### UNE FORMATION DE NIVEAU UNIVERSITAIRE :

- 400 heures de cours
- des apprentissages théoriques en droit, commerce, marketing ou encore informatique
- intervention d'enseignants universitaires, spécialisés dans leur domaine de compétence
- entraînement au reporting par la rédaction de travaux écrits (rédaction et soutenance devant jury du mémoire de projet tutoré et du mémoire de stage).

### QUELS ÉTUDIANTS ?

Tous les étudiants de la Licence professionnelle sont déjà titulaires d'un diplôme :

- BTS viticulture œnologie
- BTS commerce international
- BTS ou DUT commercial
- DUT génie biologique (agronomie ou industrie agro-alimentaire)
- DUT ou Licence 2 en droit ou AES/gestion/marketing.

Pour intégrer la formation les candidats font l'objet d'une sélection sur dossier suivie d'un entretien devant jury. Une vingtaine d'étudiants sont admis par année universitaire.

### QUELLES ENTREPRISES ?

Suivant le projet professionnel de l'étudiant plusieurs entreprises sont concernées :

- entreprise de production : domaine viticole, distillerie, cave coopérative par exemple.
- entreprise de négoce : négoce de spiritueux, négoce de vins, caviste, courtier en vins et spiritueux, grande distribution, etc.
- entreprise périphérique : bouchage, tonnellerie, etc.
- entreprise de conseil : conseils en marketing, conseil juridique en centre de gestion, etc.
- organisme disposant d'un service spécialisé en direction des clients viticulteurs : banque, assurance, etc.
- syndicat viticole, organisme interprofessionnel, administration, chambre consulaire...



Soutenez la Licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux grâce à vos versements de taxe d'apprentissage. Renseignements auprès du secrétariat de la Licence pro.

## PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS :

**UE 1 : Unité de Mise à niveau - coef. 3  
60 ou 48 heures - 9 crédits ECTS**

**Selon formation d'origine des étudiants :**  
OPTION « viticulture – œnologie » - 60 h

- **VITICULTURE**
  - anatomie de la vigne
  - interactions sol-vigne-climat
  - création du vignoble
  - matériel végétal (cépages et PG)
  - physiologie de la vigne (cycles)
  - taille sèche et taille en vert
  - protection du vignoble
- **ŒNOLOGIE**
  - vinification en rouge/rosé/blanc
  - aspects microbiologiques (levures, bactéries)
  - produits œnologiques (SO<sub>2</sub>, enzymes...)
  - élevage (action du bois, micro oxygénation...)
  - filtration et mise en bouteille
  - analyse sensorielle, dégustation

OPTION « Droit - Economie » - 48 h

- **DRIT**
  - introduction générale au droit
  - les institutions nationales, européennes et internationales
  - bases de droit civil (les personnes, les biens, les contrats)
- **ECONOMIE**
  - économie internationale (balance des paiements, réseaux de biens et services, capitaux)
  - économie européenne – système de l'euro
  - introduction à la logistique (mode de transport, chaîne logistique).

**UE 2 : Droit appliqué à l'entreprise viticole - coef. 3  
118 heures - 9 crédits ECTS**

- **DRIT DE LA PRODUCTION**
  - droit rural
  - droit des sociétés agricoles
  - droit de l'environnement (Principes + ICPE)
  - droit du travail
  - fiscalité agricole
  - foncier viticole
- **DRIT DE LA COMMERCIALISATION**
  - droit européen vitivinicole
  - droit commercial
  - droit de la propriété intellectuelle (marques, appellations, protection)
  - droit de la consommation et des fraudes
  - droit des contrats commerciaux à l'international.

**UE 3 : Connaissance du secteur des vins & spiritueux  
coef. 2 - 71 heures - 6 crédits ECTS**

- Géographie viticole internationale et connaissance des filières
- Elaboration des produits de distillation (aspects techniques et administratifs)

• Qualité (Management de la sécurité alimentaire, de la traçabilité et utilisation des normes de qualité des produits : hygiène, traçabilité, HACCP, normes et certification).

**UE 4 : Documentation et communication - coef. 2  
62 heures - 6 crédits ECTS**

- Veille documentaire et utilisation des bases de données
- Bases de données professionnelles
- Commercialiser ses produits sur internet (création d'un site internet intégrant un module d'e-commerce)
- Anglais technique.

**UE 5 : Marketing & commerce des vins & spiritueux -  
coef. 2 - 133 heures - 6 crédits ECTS**

- **STRATÉGIE ET MARKETING**
  - stratégie appliquée à la filière
  - marketing stratégique et tactique
  - packaging des vins et spiritueux
- **MANAGEMENT DE L'INNOVATION**, création de nouveaux produits : types d'innovation, techniques de créativité)
- **VENTE DES VINS ET SPIRITUEUX**
  - prospection internationale
  - techniques de paiements à l'international
  - techniques douanières et fiscalité intra UE et pays tiers
  - réseaux d'aide à l'exportation pour les PME
  - négociation de la relation clientèle
- **MANAGEMENT DES OPÉRATIONS D'ACHAT ET D'INVESTISSEMENT**
  - dimension stratégique de la fonction d'achat
  - recherche et sélection des fournisseurs
  - évaluer la rentabilité financière d'un investissement.

**UE 6 : Projet tutoré - coef. 2 - 150 heures  
- 6 crédits ECTS**

- Travail réalisé à partir de sujets proposés par des entreprises en partenariat avec l'équipe pédagogique et donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et par ailleurs soumis à soutenance devant jury. Pour les étudiants en contrat d'apprentissage, le projet tutoré s'effectue en principe dans l'entreprise d'accueil qui propose un sujet particulier, soumis à validation par le responsable pédagogique. Le cas échéant, il prendra la forme d'un rapport d'étonnement.

**UE 7 : Stage - coef. 6 - 18 crédits ECTS**

- Mise en situation professionnelle dans une entreprise d'accueil de la filière pour une durée de 16 ou 35 semaines suivant le statut de l'étudiant. Le stage donne lieu à la rédaction d'un mémoire faisant l'objet d'une soutenance devant jury ainsi qu'à une note professionnelle remise par le maître de stage/maître d'apprentissage.

## Licence Professionnelle

# Droit et commerce des Vins & Spiritueux



**Vous manquez de temps ?  
Confiez une mission à un étudiant,  
de type stage ou projet tutoré !**

- L'apprentissage : les avantages pour l'entreprise
- Le stage : l'accueil d'un stagiaire
- Le projet tutoré : le traitement d'une commande professionnelle

### L'APPRENTISSAGE : les avantages pour l'entreprise

- A l'issue de sa formation l'apprenti sera un collaborateur opérationnel
- Mise à profit des équipements professionnels et de l'expertise du centre de formation
- L'entreprise renforce ses équipes sans altérer sa compétitivité  
rémunération calculée en fonction d'un % de SMIC (25 à 70 %) suivant l'âge de l'apprenti(e)
- Période d'essai de 2 mois
- Exonération de charges sociales et fiscales
- Crédit d'impôt accordé jusqu'à 2 200 euros par apprenti
- Versement d'une indemnité compensatrice par le Conseil Régional Poitou-Charentes.

Pour toute information sur l'apprentissage : <http://cfa-esrpc.fr>

### Contacts et adresses utiles :

- **LOCALISATION** : Lycée agricole de l'Oisellerie - Château de l'Oisellerie - 16400 La Couronne
- **RESPONSABLE** : Gabrielle ROCHDI, Maître de conférences en droit public  
Tél. 05.49.36.63.19 - Mel. [gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr](mailto:gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr)
- **COORDONNATEUR** : Philippe PIAUD, Professeur au Lycée agricole de l'Oisellerie  
Tél. 05.45.67.10.04 / Fax. 05.45.67.29.55 - Mel. [philippe.piaud@educagri.fr](mailto:philippe.piaud@educagri.fr)
- **SECRETARIAT** : Sandrine VILLARD  
Tél. 05.45.83.35.35 - Mel. [sandrine.villard@univ-poitiers.fr](mailto:sandrine.villard@univ-poitiers.fr)

## LE STAGE : l'accueil d'un stagiaire

Toute entreprise de la filière des vins et spiritueux peut accueillir un stagiaire de la Licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux.

En formation initiale, le stage dure 16 semaines.

Si le stage est effectué dans le cadre de l'apprentissage, la durée est de 35 semaines.

Le stage permet à l'étudiant de se consacrer à une ou plusieurs missions, suivant les besoins définis par l'entreprise.

Il permet au stagiaire de mettre en œuvre les connaissances théoriques qu'il a acquises en centre de formation. Le caractère actualisé de ces connaissances contribue au développement de l'entreprise qui l'accueille.

L'entreprise doit désigner un maître de stage/apprentissage pour l'accompagner dans son développement professionnel au sein de l'entreprise.

Le stage donne lieu à la rédaction d'un mémoire (50 pages) avec soutenance devant jury. L'entreprise a la possibilité de demander la confidentialité des travaux.

## LE PROJET TUTEUR : le traitement d'une commande professionnelle

Sur une période de 5 mois, les étudiants, par groupe de 2 à 3, réalisent un exercice pratique répondant à une commande professionnelle.

Le projet tuteur est encadré par les enseignants spécialisés dans le domaine faisant l'objet de la commande. Chaque étudiant doit consacrer 150 heures à ce travail.

L'étude menée donne lieu à la rédaction d'un rapport d'une cinquantaine de pages avec soutenance devant jury. L'entreprise a la possibilité de demander la confidentialité des travaux.

Toute entreprise de la filière des vins et spiritueux peut être commanditaire d'un projet tuteur.

### Des exemples de projets tutorés :

- réalisation d'un audit d'exploitation viticole
- étude préalable au lancement d'un nouveau produit
- définition d'une nouvelle gamme de produits
- étude de faisabilité de la vente à l'export
- aménagement d'un espace de vente, création d'un parcours d'oenotourisme
- création d'un nouveau packaging pour une gamme de produits
- création d'un guide de dégustation
- réalisation d'un guide pour l'export du Pineau des Charentes
- création d'un nouveau spiritueux destiné au monde de la nuit
- étude de faisabilité de la conversion en agriculture biologique d'un vignoble destiné à la production de vin rouge.

### Conditions à remplir pour bénéficier d'un projet tuteur :

- validation du sujet proposé par le comité pédagogique de la Licence professionnelle
- participation aux éventuels frais de déplacement des étudiants.

