

Fait à Dijon, le 30 janvier 2015

Diplôme Universitaire
Conduite Stratégique de l'Exploitation Vitivinicole
001FCS15
Contrat de professionnalisation
PRÉSENTATION DE LA FORMATION
Année universitaire 2015-2016



PÉDAGOGIE

Responsables pédagogiques :

Université de Bourgogne : Benjamin BOIS
benjamin.bois@u-bourgogne.fr
Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Lycée Mâcon-Davayé : Claude REYNES
claud.reynes@educagri.fr

SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)

Ingénieur de formation
Laurent JAILLET / Tél. : 03.80.39.51.95
laurent.jaillet@u-bourgogne.fr
Assistante de formation
Valérie CROISET / Tél. : 03.80.39.91.41
valerie.croiset@u-bourgogne.fr

Objectifs / Débouchés

Ce Diplôme Universitaire permet de compléter la formation des étudiants, des salariés et des exploitants en vue d'acquérir, de parfaire et d'exploiter transversalement leurs connaissances et leurs compétences dans la gestion d'exploitations (d'entreprises) de la filière vitivinicole. Ce DU s'articule autour d'enseignements sur les choix stratégiques de production, de transformation, de commercialisation et de gestion visant à garantir la durabilité de l'exploitation (ou de l'entreprise).

L'enseignement proposé associe des cours en salle, des études de cas et des visites sur le terrain afin de mieux appréhender les multiples facettes de la culture vitivinicole.

Public

Ce diplôme s'adresse donc aux candidats ayant déjà un diplôme à spécificité vitivinicole ou de bonnes connaissances techniques et/ou expériences dans la filière : aux salariés, aux viticulteurs, aux responsables de production de domaines viticoles, aux œnologues.

Cette formation est accessible à toute personne en Contrat de Professionnalisation, en Congé Individuel de Formation, dans le cadre d'un plan de formation d'entreprise ou dans le cadre d'un autofinancement.

Pré-requis

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du BTS viticulture-œnologie ou d'un diplôme de même niveau ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis.

Organisation de la formation

- ▶ Durée de la formation : 175h sur 30 jours de cours (dont examens).
- ▶ Lieu de la formation : Université de Bourgogne – Pôle MACON et Lycée Viticole de Mâcon-Davayé.
- ▶ Rythme de la formation : de novembre à avril, à raison d'une semaine par mois.

Processus de sélection pédagogique et de recrutement

Le dépôt de candidature pédagogique est à effectuer auprès du secrétariat de l'Institut de la Vigne et du Vin - Jules Guyot (Valérie CROISET).

L'admission est prononcée par une commission composée par l'équipe pédagogique intervenant dans la formation, qui statue au vu des documents suivants :

- un Curriculum Vitæ,
- une lettre de motivation librement rédigée,
- la copie des diplômes obtenus,

Ces documents sont à transmettre par mail à : valerie.croiset@u-bourgogne.fr

Si besoin est, un dossier de demande de validation des acquis est constitué pour être examiné par la Commission *ad hoc*.

Remarque : la démarche de Congé Individuel de Formation doit être engagée au moins 4 ou 5 mois avant le début de la formation.

L'inscription administrative se fait au SEFCA.

La formation se déroulera si l'effectif des candidats est supérieur à 10.

Compétences acquises

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- ▶ projet tutoré : audit d'une exploitation vitivinicole,
- ▶ stratégies de production viticole,
- ▶ quelle vinification pour quel vin ? quelle vinification pour quel marché ?,
- ▶ marketing et commercialisation,
- ▶ réglementation, management des ressources humaines.