A SAVOIR

Diplôme national

Formation initiale et continue
Formation proposée en alternance
(par apprentissage ou contrat de professionnalisation)

Stage obligatoire en France ou à l'étranger
(durée de 12 semaines)

/UPVD66

@UPVD1

Université de Perpignan Via Domitia
52 avenue Paul Alduy
66 860 Perpignan Cedex 9
33 (0)4 68 66 20 00
www.univ-perp.fr

maj novembre 2017

UNIVERSITÉ PERPIGNAN VIA DOMITIA

Inscriptions :

téléchargement du dossier d'inscription et prise de rendez-vous après admission sur :
www.univ-perp.fr

Responsable pédagogique :

Romain BOUNIOL
romain.bouniol@univ-perp.fr

Administration :

Carole BARTOLOME, (secrétaire)
04 68 90 11 20
carole.bartolome@univ-perp.fr

Formation continue et alternance
SFCA :
04 30 19 81 41
sfc@univ-perp.fr

Service des études, de la vie étudiante, de l'orientation et de l'appui au handicap (SEVEOH/BAIO):

Bât B (rez-de-chaussée)
04 68 66 20 42
baio@univ-perp.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE

Activités juridiques: métiers du droit privé

Parcours : Droit et gestion de la filière vitivinicole (VITIVINI)

Domaine Droit, Economie, Gestion

Présentation

La licence professionnelle « Droit et gestion de la filière vitivinicole » est un diplôme universitaire de niveau bac +3. Les enseignements ont lieu à l'Antenne de droit de Narbonne.

Les étudiants de la Licence acquièrent une formation diplômante de haut niveau à finalité professionnelle incluant l'aspect juridique, économique, fiscal, comptable et commercial de la filière vitivinicole. Ils se destinent donc à des fonctions de cadres dans ce domaine.

Les enseignements sont dispensés par des professionnels et des universitaires. Ils comprennent des cours magistraux et des travaux dirigés mais également des séminaires et des conférences sur site ou sur le terrain pour les étudiants inscrits en formation initiale et en formation continue.

Le cursus se déroule sur une année dont une période de stage de 12 semaines. Le projet tuteuré complète la dimension pratique de la formation en permettant à l'étudiant de mettre en œuvre sur le terrain les concepts enseignés.

Objectifs

La formation a pour but de former des cadres dans les domaines du droit et de la gestion du secteur vitivinicole.

Le cursus de la licence professionnelle articule et intègre enseignements pratiques et finalisés, apprentissage de méthodes et d'outils, périodes de formation en milieu professionnel, notamment stage et projet tuteuré.

Le secteur vitivinicole est un secteur très règlementé dont le statut juridique est particulièrement complexe. Au-delà des métiers techniques (œnologue, viticulteur, …), la filière a besoin de commerciaux et surtout de gestionnaires ; professions auxquelles nos étudiants sont formés.

Savoir-faire et compétences

- Connaître la filière vitivinicole
- Acquérir les compétences juridiques de base en droit de la vigne et du vin
- Apprendre à gérer l'entreprise vitivinicole
- Pratiquer l'Anglais juridique et commercial appliqué au secteur vitivinicole
- Maîtriser l'informatique appliqué à l'entreprise vitivinicole
- Expérimenter la vie professionnelle d'une entreprise vitivinicole
- Prévoir, construire et promouvoir un projet méthodologique avec des partenaires extérieurs
- Travailler en groupe
- Développer l'esprit d'initiative

Poursuite d'études

Les étudiants ont vocation à s'insérer directement dans la vie professionnelle. Toutefois, la poursuite d'études est envisageable notamment dans les Masters dont les enseignements portent sur la filière vitivinicole.

Localisation

Université de Perpignan, site de Narbonne

Conditions d'accès

FORMATION INITIALE :
- pour les étudiants titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années supérieures validées (DEUG, DUT, BTS,BTSA...) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle
- pour les étudiants titulaires d'un diplôme jugé équivalent par la commission pédagogique

Sélection sur dossier (dossier de présélection à retirer au secrétariat à partir du mois d'avril).

FORMATION CONTINUE :
Pour les salariés des entreprises du secteur.
Sélection sur dossier (dossier de présélection à retirer au secrétariat à partir du mois d'avril).

FORMATION CONTINUE EN ALTERNANCE :
Sélection sur dossier auprès du Service de la Formation Continue (SFC).

Insertion professionnelle

SECTEURS D'ACTIVITES

- Vitivinicole
- Syndicats des vignerons
- Caves coopératives
- Chambres d'agriculture
- Domaines viticoles
- Banques et assurances
- Entreprises privées spécialisées dans la filière
- Fonction publique

TYPES D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Collaborateur d'organisme professionnel de la viticulture
- Régisseur d'exploitation viticole
- Salariés d'un centre de gestion
- Cadre d'un organisme bancaire (type Crédit Agricole, Banque populaire, Banque Dupuy de Parseval, …)
- Salarié d'un organisme d'assurances agricoles
- Salarié de groupement de producteurs
- Services juridique, administratif, financier d'une structure viticole
- Préparation aux concours de la Fonction Publique (fraudes, consommation etc.)

Contenu des enseignements

Semestre 5

UE1 - Connaissance de la filière vitivinicole
Droit communautaire général
Introduction au droit
Œnologie
Viticulture
Economie viticole
Géographie viticole

UE2 - Droit de l'entreprise vitivinicole
Droit social
Droit des sociétés viticoles
Droit des successions en matière viticole
Droit coopératif
Droit des baux
Droit du transport international
Comptabilité générale

UE3 - Communication 1
Anglais juridique
Compétences numériques
Compétences numériques TD

UE4 - Projet tuteuré
Encadrement de projet tuteuré
Projet tuteuré

Semestre 6

UE1 - Droit de la qualité
Les appellations d'origine
Les IGP
Droit des marques viticoles
Droit de l'environnement
Droit international
Droit communautaire agricole
Droit de la consommation et répression des fraudes

UE2 - Gestion commerciale de l'entreprise
Oenotourisme
Fiscalité de l'exploitation
Fiscalité douanière du vin
Commercialisation
Les marchés étrangers

UE3 - Communication 2
Anglais commercial
Gestion informatique de l'entreprise viticole

UE4 - Projet Professionnalisant
Partenaires-Université
Stage 3PU en France ou à l'étranger