

LICENCE PROFESSIONNELLE EN ALTERNANCE

VALORISATION DES AGRO-RESSOURCES

Parcours Vins d'avenir





OBJECTIFS DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle Vin d'Avenir...

- ✓ Un diplôme universitaire, en 1 an ;
- ✓ Une formation professionnalisante, inscrite dans le Monde du Vin ;
- ✓ Une licence tournée vers les enjeux futurs et les approches innovantes dans le secteur vitivinicole ;
- ✓ Une formation alternative, active, personnalisée, en mode projets ;
- ✓ Acquisition et validation de compétences spécifiques et transversales.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La Licence Professionnelle Vins d'Avenir s'articule 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 :

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

Ces périodes d'alternance et de projets s'étalent sur quelques semaines chacune, et s'enchaînent tout au long de l'année.

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

SPECIFICITES DE LA FORMATION : ALTERNANCE ET PROJETS

Une situation de choix :

- L'Alsace est reconnue en France et à l'étranger pour la qualité de ses vins ;
- Sa richesse de terroirs, cépages et sa diversité dans les profils d'entreprises vitivinicoles la place au cœur de multiples projets innovants.

Un diplôme professionnalisant en alternance :

- Intégration professionnelle et immersion active au sein d'entreprises du secteur vitivinicole tout au long de l'année ;
- Développement de compétences techniques, transversales, professionnelles.

Une approche en mode projets :

- Acquisition de compétences poussées en agronomie, viticulture, vinification, œnologie au travers de projets de groupe réels, apportés par les professionnels ;
- Un suivi 100% personnalisé et hebdomadaire par une équipe pédagogique dédiée, pour s'adapter au rythme de chacun.

Un large réseau professionnel au sein du monde vitivinicole :

- Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace ;
- Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace
- Syndicat de défense des Vins naturels ;
- Caves coopératives...

Un partenariat pédagogique et professionnel avec les Sillons de Haute-Alsace (CFA, CFPPA et lycée agricole) de Rouffach.





CONDITIONS D'ADMISSION

La formation est accessible (liste non-exhaustive) à bac+2, aux titulaires de :

- BTSA conduite et stratégie de l'entreprise agricole, agronomie, productions végétales, viticulture-œnologie ;
- BUT/DUT biologie, biologie-chimie, chimie, environnement ;
- Licence L2 chimie, sciences de la vie et de la terre, sciences et technologies ;
- Reconversion de DNO ou reconversion professionnelle ;
- Autres diplômes bac+2 selon le projet du candidat ;
- Formations étrangères.

Dans tous les cas, la formation est accessible uniquement sur dossier (diplôme antérieur, lettre de motivation), entretien de recrutement et sous réserve de certains pré-requis (stage / expérience / job saisonnier / familiarité dans le monde du Vin), afin de pouvoir suivre la formation et s'investir pleinement dans les projets professionnels proposés.

L'admission se fera sous réserve d'avoir signé un contrat d'alternance avec une entreprise du secteur vitivinicole, à la rentrée.

POURSUITE D'ETUDES ET PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

À 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/resp. d'exploitation vitivini ;
- Chef de culture/resp. vignes ;
- Maître de chai/resp. de cave/caviste ;
- Technicien viticole ;
- Conseiller en viticulture-œnologie ;
- Conseiller / auditeur en viticulture biologique...

Les étudiants auront aussi la possibilité de poursuivre leurs études :

- Master Sciences de la Vigne et du Vin ;
- Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement ;
- Autres formations supérieures en viticulture, vinification, œnologie...



Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter...



Service d'Information et d'Orientation (SIO)
Maison de l'Etudiant
1 rue Alfred Werner
68 093 Mulhouse Cedex
Tél. : +33 (0)3 89 33 64 40
sio@uha.fr - www.sio.uha.fr

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature
doit être effectué sur
<https://ecandidat.uha.fr>

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



Faculté des Sciences et Techniques
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