

# Licence Professionnelle Commercialisation de Produits et Services

## Parcours Commercialisation, Gestion et Marketing du secteur Vitivinicole

### Formation en alternance

(contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation)

Formation continue (salariés souhaitant évoluer au sein de leur entreprise)

### Objectif

La formation a pour objectif de former des collaborateurs sur des fonctions commerciales et/ou gestionnaires pour répondre aux besoins de l'emploi et des compétences demandés par les entreprises du secteur vitivinicole.

Elle a pour objectif de rendre opérationnels les alternants qui devront assurer différentes charges commerciales ou administratives (gestion, marketing, vente, logistique, export, ...) en leur apportant une polyvalence tant dans les connaissances des produits que dans les techniques d'approche des marchés.

### Compétences visées

- Définir et mettre en œuvre la stratégie commerciale : suivi des ventes et des relations commerciales établies avec la clientèle professionnelle ou de clients particuliers, dans un contexte national ou international ou dans le cadre du commerce digital.
- Définir et mettre en œuvre la stratégie marketing de l'entreprise.
- Encadrer, coordonner une équipe ou un service de vente ou un service marketing.

### Débouchés

- Entreprises en lien avec la production et la commercialisation des produits vitivinicoles : production, négoce, grossistes, cavistes, grande distribution, œnotourisme, export, communication, fournisseurs, prestataires de services.
- Services généraux des entreprises du secteur : gestion, administration.
- Services spécialisées des entreprises du secteur : marketing, vente, communication, transport et logistique, export.

### Candidature / Admission

- Etudiants titulaires d'un bac+2 (DUT, BTS, L2...) et démontrer un intérêt pour le secteur vitivinicole.
- Salariés titulaires d'un diplôme de niveau 5 (bac+2).

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de Validation des Acquis Personnels et Professionnels (VAPP 85), démarche gratuite à l'IUT de Valence. La VAPP permet d'accéder à une formation universitaire sans avoir le diplôme requis en validant une expérience professionnelle, les formations suivies ou les acquis personnels.

- Examen du dossier et entretien.

Limite d'âge pour la formation en alternance (contrats d'apprentissage) : l'âge maximum est de 29 ans révolus.

Les dossiers de candidature sont à déposer en ligne à partir de mars sur le site [www.iut-valence.fr](http://www.iut-valence.fr), rubrique « candidater et s'inscrire ». Les étudiants doivent conclure impérativement avec une entreprise un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation validé par le centre de formation (IUT de Valence / Université du Vin, Suze-la-Rousse).

Licence organisée en collaboration avec l'Université du Vin, Suze-la-Rousse (Drôme) et l'IUT de Valence. Diplôme délivré par l'IUT de Valence / Université Grenoble Alpes.

### Contacts :

#### IUT de Valence

#### LP Commerce Vitivinicole

51, rue Barthélemy de Laffemas  
BP 29 - 26901 Valence Cedex 9  
Tél. : 04 75 41 88 13

[iutvalence-lpvti-secretariat@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:iutvalence-lpvti-secretariat@univ-grenoble-alpes.fr)

#### Université du Vin

Château de Suze-la-Rousse  
26790 Suze-la-Rousse  
Tél. : 04 75 97 21 34  
[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Pour en savoir plus  
ou candidater :  
[www.iut-valence.fr](http://www.iut-valence.fr)

### Formation en partenariat avec :



RNCP : 29631  
Code diplôme Apprentissage : 2503123D



Mise à jour : Avril 2021

# Licence Professionnelle Commercialisation de Produits et Services

## Parcours Commercialisation, Gestion et Marketing du secteur Vitivinicole

**Formation en alternance  
(contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation)  
Formation continue (salariés souhaitant évoluer au sein de leur entreprise)**

### Enseignement

- L'enseignement est dispensé sous forme de cours et de travaux dirigés.
- Les alternants seront **en moyenne** 15 jours en entreprise et 15 jours en milieu **universitaire** (Plus de 85 % des cours sont dispensés à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse).
- Le contrôle des connaissances est continu pendant l'année universitaire.
- Les cours sont obligatoires et dispensés conjointement par le corps professoral de l'IUT de Valence, par d'autres universitaires ainsi que par des professionnels, agronomes, œnologues, commerciaux, gestionnaires (60 à 65 %).
- L'alternance permet une immersion dans le monde professionnel et ainsi une rapide intégration dans les entreprises.
- Travail de groupe sur des cas et un projet tuteuré.
- Des salles informatiques et une bibliothèque sont à la disposition des alternants à l'IUT de Valence.

#### UE1 - Outils et compétences transversales appliquées au secteur vitivinicole - 93 h

Comptabilité et analyse financière appliquées aux entreprises vitivinicoles  
Technologies de l'Information et de la Communication  
Anglais vitivinicole appliqué au secteur vitivinicole  
Droit appliqué au secteur vitivinicole

#### UE2 - Connaissance du produit et de son environnement - 102 h

Connaissance du produit : viticulture, œnologie, méthodologie de la dégustation et analyse sensorielle  
Connaissances du secteur : données économiques, métiers et structures professionnelles

#### UE3 - Commercialisation et marketing appliqué au secteur vitivinicole - 117 h

Logistique et commerce international  
Marketing appliqué au secteur vitivinicole  
Merchandising appliqué au secteur vitivinicole  
Négociation et conduite de la vente en milieu professionnel

#### UE4 - Approfondissement des techniques de commercialisation, gestion et marketing - 160 h

Gestion commerciale du domaine  
Pratique export  
Webmarketing et communication  
Connaissance approfondie des principaux vignobles : géographie viticole, données économiques, dégustation.  
Communication, management  
Anglais approfondi appliqué au secteur vitivinicole

#### UE5 - Projet tuteuré / sujets d'actualité - 88 h

#### UE6 - Professionnalisation / Alternance en entreprise

**TOTAL FORMATION = 560 heures**

**(472 heures de cours + 88 heures de projet tuteuré / sujets d'actualité)**

### Modalités d'évaluation

Evaluation continue intégrale. Pour plus d'informations, reportez-vous aux Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences (MCCC) téléchargeables sur le site Internet.

### Contacts :

#### IUT de Valence

#### LP Commerce vitivinicole

51, rue Barthélemy de Laffemas  
BP 29 - 26901 Valence Cedex 9  
Tél. : 04 75 41 88 13

iutvalence-lpviti-secretariat@univ-  
grenoble-alpes.fr

#### Université du Vin

Château de Suze-la-Rousse  
26790 Suze-la-Rousse  
Tél. : 04 75 97 21 34  
www.universite-du-vin.com

Pour en savoir plus  
ou candidater :  
[www.iut-valence.fr](http://www.iut-valence.fr)

### Lieu des cours :

- Université du Vin, Suze-la-Rousse
- IUT de Valence pour certains modules (déplacements à la charge des alternants).

### Vie étudiante :

L'Université du Vin met à votre disposition une liste d'adresses et d'hébergement pour vous aider dans votre recherche de logement ainsi que dans vos diverses démarches.

**CFA : FORMASUP ISERE DROME ARDECHE**

3 avenue Marie REYNOARD, 38100 GRENOBLE

Tél : 0476845652

Gestionnaire UFA : Samantha VALENTIN,

Mail : [samantha.valentin@formasup-ida.com](mailto:samantha.valentin@formasup-ida.com)

**Université du Vin à Suze-la-Rousse**

Adresse : Le château  
26790 SUZE LA ROUSSE

Internet : <http://www.universite-du-vin.com>

Coordinatrice pédagogique Suze-la-Rousse : **Sophie RAMAIN**

Tél : 04 75 97 21 37 Mail : [sophie.ramain@universite-du-vin.com](mailto:sophie.ramain@universite-du-vin.com)

**IUT de Valence**

Adresse : 51, Rue Barthélémy de Laffemas BP 29  
26901 VALENCE CEDEX 9 – France

Tél : 04 75 41 88 00

Internet : <http://www.iut-valence.fr>

Secrétaire pédagogique : **GENEVIEVE MARTINS** Bureau B 009 (IUT Valence)

Tél : 04 75 41 88 13 Mail : [iutvalence-lpviti-secretariat@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:iutvalence-lpviti-secretariat@univ-grenoble-alpes.fr)

Responsable pédagogique de programme : **Marion AMBLARD**

Mail : [marion.amblard@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:marion.amblard@univ-grenoble-alpes.fr)

**Enseignements : parcours en alternance entreprise/centres 560h en centre**

- en présentiel
- sous forme de Travaux Dirigés /projets tutorés/dégustations
- lieu IUT de Valence et Université du vin

**Cout formation :**

- dans le cadre d'un contrat d'apprentissage la formation est gratuite pour l'apprenti
- Employeur privé : la prise en charge s'effectue par l'OPCO en fonction de la branche professionnelle de rattachement de l'entreprise. Il n'y a pas de reste à charge pour l'entreprise.
- Employeur public : seules les collectivités territoriales bénéficient d'une prise en charge partielle du cout de formation via le CNFPT. Les fonctions publiques d'Etat et Hospitalière doivent prendre en charge la totalité du cout de la formation définie à leur égard.

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**

Référent handicap CFA : Isabelle CHEVILLARD : [isabelle.chevillard@formasup-ida.com](mailto:isabelle.chevillard@formasup-ida.com)

Référent handicap IUT de Valence :

Administratif : Béatrice GORY : [beatrice.gory@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:beatrice.gory@univ-grenoble-alpes.fr)

Pédagogique : Thierry VINCENT : [thierry.vincent@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:thierry.vincent@univ-grenoble-alpes.fr)

## Moyens matériels affectés à cette action de formation :

**D'une manière générale, tous les moyens et équipements de l'IUT de Valence.**

Equipements professionnels sur le site et affectés à l'action :

| Type d'équipements utilisés pour l'action                                     | Nombre                        |
|---|-------------------------------|
| Salle de cours équipée par :<br>- Kit vidéo<br>- Ordinateur<br><br>Accès WIFI | Toutes                        |
| <b>Moyens matériels supplémentaires</b>                                       |                               |
| Adresse électronique<br>Compte personnel (espace disque, impressions)         | Pour chaque stagiaire inscrit |

Infrastructures (plateau technique, local spécifiquement équipé, matériels ou équipement prêtés ou mis à disposition pour la réalisation de l'action :

| Description   | Nombre | Localisation éventuelle si différente du siège préciser le nom et adresse de l'éventuelle structure mettant ses moyens à disposition  |
|---|--------|---|
| Laboratoire de langues  | 4      | Soit 75 ordinateurs   |
| Postes informatiques en libre-service à certaines heures, avec connexion permanente à Internet, logiciels pour le développement Web | 167    | 6 salles Bâtiment A (Capacité 16 / 16 / 18 / 17 / 8 / 8 Ordinateurs) soit 83 Ordinateurs<br>5 salles dans le Bâtiment B (Capacité 8 / 8 / 8 / 8 / 21 Ordinateurs) soit 53 Ordinateurs<br>1 salle dans le Bâtiment E (Capacité 31) soit 31 Ordinateurs |
| Salles informatiques spécifiques  | 7      | 3 dans le Bâtiment C (Électronique / Télécom / Projets Spécifiques) (Capacité 8 / 8 / 34) soit 50 Ordinateurs<br>4 dans le Bâtiment D (Réseau / Électronique / Télécom) (Capacité 16 / 32 / 16 / 16) soit 80 Ordinateurs                              |
| Bibliothèque  | 1      | 8 Ordinateurs en libre-Service et un charriot de 12 PC portables disponibles  |
| Salle de créativité   | 1      |   |
| Centre de vie (distributeur boissons et autres, micro-ondes)  | 1      | Plus de 210 m2, 6 micro-ondes et distributeurs<br><b>Au sein de l'IUT de Valence</b>  |
| Description   | Nombre | Localisation éventuelle si différente du siège préciser le nom et adresse de l'éventuelle structure mettant ses moyens à disposition  |
| Laboratoire œnologique  | 1      | <b>Au sein du Château de Suze la Rousse</b>   |
| Salles de dégustation   | 2      |   |
| Bibliothèque spécialisée  | 1      |   |
| Salle informatique  | 1      |   |