

Organisation de la formation

Cette formation entre dans l'organisation du système éducatif européen Licence Master Doctorat (LMD).

Cette Licence Professionnelle se déroule en une année au terme de laquelle 60 crédits d'enseignements (ECTS) sont délivrés.

La formation se déroule en deux étapes :

- 25 semaines à l'université de Toulouse (31)
- et au lycée agricole de Cahors-Le Montat (46)
- 14 semaines de stage en entreprise

Un projet tutoré doit être réalisé sur 120h de travail personnel en collaboration avec une entreprise.

Contacts

UFR Sciences Pharmaceutiques
Université Paul Sabatier
M. Souchard
31062 TOULOUSE CEDEX 04
souchard@chimie.ups-tlse.fr

Lycée Agricole de Cahors-Le Montat
M. Lacaze, Mme Pailhasse
422, Lacoste
46090 LE MONTAT
lpa.cahors@educagri.fr



Consommateurs-viticulture biologique-cave-ocm-filière viticole-professionnels-œnologie-maitre de chai-vins-micro-oxygénation-marchés-

Licence Professionnelle

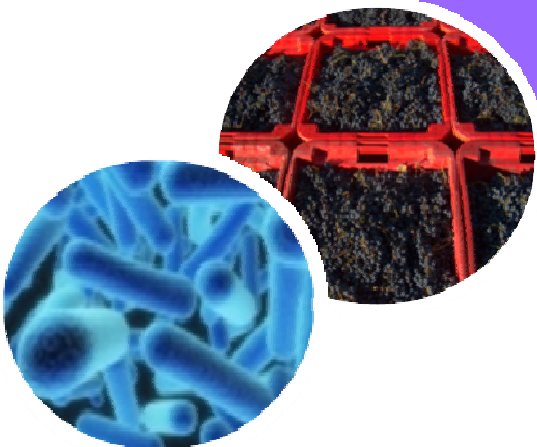
Vi ticulture et œnologie Innovation et Mondialisation

Retrait dossier de candidature

Le dossier téléchargeable peut être retiré à partir du 15 avril de l'année d'inscription :

- Soit en le téléchargeant sur les sites internet de la faculté de pharmacie de Toulouse www.pharmacie.ups-tlse.fr ou du lycée agricole de Cahors-Le Montat www.lycee-du-montat.com.
- Soit par correspondance, à l'aide des adresses ci-dessus.

ocm-terroir-nouveau monde-biocapteurs-copeaux de bois-enzyme-thermovinification-vendanges-économie-barriques-cépage-tannins-marketing-osmose inverse-aoc-chai-cépage-vigne-malbec-vins-fermentation-filtration tangentielle-levurage-stratégie marketing-Brettanomyces...



Objectifs

Cette Licence s'appuie essentiellement sur l'innovation et les techniques de pointe tant au niveau des procédés de vinification et des produits dérivés, que sur celui de la gestion de projet et la rationalisation de la production.

Complété par un enseignement sur la réglementation nationale et internationale, le management, le marketing et la communication en anglais et/ou espagnol, cette licence doit permettre aux jeunes diplômés de diriger des unités de production, de commercialisation ou de réflexion sur de nouveaux produits et débouchés.

Débouchés professionnels

- Responsable de vinification
- Responsable technique qualité des vins
- Agent de maîtrise en cave coopérative
- Agent de maitrise en maison de négoce
- Conseiller technique en génie des procédés de vinification
- ...

Contenus des enseignements

| | | |
|--|------------------|----|
| ● Découverte de la filière : | 1 semaine | |
| ● Modules de mise à niveau | : 105h | |
| Stats, info | : 15h | 1 |
| Chimie du vin | : 35h | 3 |
| Viticulture-œnologie | : 35h | 3 |
| Economie, gestion, marketing | : 20h | 2 |
| ● Enseignement de spécialisation | : 340h | |
| Innovation génie des procédés | : 90h | 8 |
| Innovation microbiologique | : 30h | 3 |
| Innovation produits dérivés | : 50h | 5 |
| Gestion de la production | : 60h | 6 |
| Stratégie marketing d'entreprise | : 50h | 5 |
| Réglementation, contrôle qualité | : 30h | 3 |
| Animation vente, dégustation | : 30h | 4 |
| ● Mise en situation professionnelle | | |
| Projet tutoré | : 120h | 5 |
| Stage en entreprise | : 14 sem | 12 |

Publics concernés

Les candidats sont admis sur dossier et après un éventuel entretien.

En formation initiale, ils doivent être titulaires d'un diplôme Bac +2.

En formation continue, ils sont titulaires d'un diplôme Bac +2 ou ils peuvent bénéficier de la validation des acquis en fonction de leur expérience professionnelle.

La formation est ouverte aux salariés et aux demandeurs d'emploi.

La formation pourra également être proposée par apprentissage ultérieurement.

