



## PROGRAMME DE FORMATION

# Licence Professionnelle Mention Commercialisation des produits Alimentaires Parcours Commerce des Vins et Œnotourisme

REFERENCE : APO-28LPVO-307-APU- 2026

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique : <b>Françoise BENSA</b> <a href="mailto:francoise.bensa@ube.fr">francoise.bensa@ube.fr</a> 03 80 39 62 65</p>	<p><a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a> Anne-Marie FLACK / Sandrine CARNIO 03 80 39 62 34 / 06 65 97 87 86</p>
<b>MISE A NIVEAU</b>	<b>25</b>
Viticulture et œnologie Marketing	
<b>UE1 - LANGUES ETRANGERES APPLIQUEES</b>	<b>30</b>
Anglais /Allemand ou Espagnol	
<b>UE2- APPROCHE DU SECTEUR VITIVINICOLE</b>	<b>35</b>
Socio-économie de la filière Droit rural et commercial	
<b>UE3 - MARKETING ET COMMERCIALISATION</b>	<b>55</b>
Comportement du consommateur et marketing mix Négociation et conduite de la vente	
<b>UE4- VITICULTURE ET OENOLOGIE</b>	<b>45</b>
Viticulture Œnologie	
<b>UE5 - CONNAISSANCE DES VINS</b>	<b>55</b>
Dégustation Géographie viticole et terroirs	
<b>UE6 - OUTILS DE GESTION</b>	<b>45</b>
Analyse financière Prévisions des ventes Etude de marché et statistiques Gestion du portefeuille clients	
<b>UE7- CIRCUITS DE DISTRIBUTION</b>	<b>45</b>
Export Logistique et réseaux de distribution	
<b>UE8- SOMMELLERIE</b>	<b>35</b>
Présentation et service des vins Création et développement d'une carte des vins Analyse sensorielle	
<b>UE 9 – OENOTOURISME</b>	<b>55</b>
Tourisme viti-vinicole Marketing culturel et événementiel Visites de domaines	
<b>PROJETS ET EXAMENS</b>	<b>30</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL</b>	<b>455H</b>