

LICENCE PROFESSIONNELLE VALORISATION DES AGRORESSOURCES PARCOURS VINS D'AVENIRS



LICENCE
PROFESSIONNELLE
CONTRÔLÉE
PAR L'ÉTAT

FORMATION EN APPRENTISSAGE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

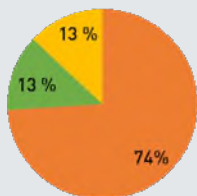
Permettre aux étudiants d'être 100% acteurs de leur formation pour :

- appréhender les problématiques et enjeux futurs de la filière vigne et vin
- développer des compétences techniques solides en agronomie, viticulture, vinification, œnologie
- renforcer les compétences transversales, recherchées par les professionnels du monde du Vin

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation exclusivement en mode-projet lors des périodes à l'université : vous êtes 100% acteurs de votre formation
- Ancrage dans le milieu professionnel du Vin : projets pédagogiques réels et concrets, commandités par des acteurs de la filière, intervention de nombreux professionnels du secteur spécialistes dans leur domaine, visites en entreprises et sorties terrain
- Suivi quotidien et individualisé des étudiants et évaluation continue de l'acquisition des compétences recherchées
- Longues périodes en entreprise, planifiées selon un calendrier d'alternance élaboré avec la profession, en respectant les périodes-clé du milieu vitivinicole

Diversité des formations de nos étudiants entrants



- BTSA Viticulture-Œnologie
- Licences générales en sciences de la vie (chimie & biologie / agronomie & agroalimentaire)
- Autres diplômes (dont classe préparatoire)

COÛT DE L'INSCRIPTION

- 175€ de frais d'inscription + 103€ de CVEC
- Frais d'inscription pris en charge par l'entreprise qui emploie l'apprenti pour les formations en apprentissage

* Coût réel de la formation : 14 943,99€ en L1, 9 909,58€ en L2 et 10 469,89€ en L3 par étudiant

“ Cette licence pro est basée sur une approche différente, elle apporte beaucoup d'autonomie, permet de réfléchir par nous-mêmes, tout en approfondissant nos connaissances, et permet de travailler en équipe avec un objectif commun à l'issue de chaque projet [...]. En sortant de cette LP, on arrive dans le monde du travail de façon sereine ”

Mathilde LOEW, étudiante de la promotion 2023-2024



COMPÉTENCES VISÉES

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



CHIFFRES CLÉS

- 100 % de réussite
(1ère année d'ouverture en 2023)
- Capacité d'accueil par an :
15 places
- 61% du temps en entreprises
(soit 945 heures) et 39% du temps
en formation (soit 616 heures)
- 75% d'adéquation entre
le 1er emploi et le niveau
de qualification

Sources : Enquête interne



INSERTION PROFESSIONNELLE

- Viticulteur ou vigneron indépendant
- Chef de culture / responsable vigne
- Maître de chai / responsable de cave
- Technicien viticole
- Conseiller en viticulture-œnologie

Les étudiants auront aussi la possibilité de poursuivre leurs études en Masters spécialisés Viticulture-œnologie, en Masters scientifiques en agronomie...



Service d'information et d'orientation (SIO)

Maison de l'étudiant, 1 rue Alfred Werner
68 093 Mulhouse Cedex
Tél. : 03 89 33 64 40
Courriel : sio@uha.fr
Site : www.sio.uha.fr

Site internet : www.fst.uha.fr

Faculté des Sciences et Techniques (FST)

Campus Biopôle, 33 rue de Herrlisheim
68 000 Colmar Cedex

Responsable : Sibylle FARINE

Courriel : lp-vins-avenir.fst@uha.fr

Scolarité : Carmen KOEFFER

Courriel : secretariat.agrosciences.fst@uha.fr
Tél. : 03 89 20 31 31

Scannez pour découvrir
les formations de la FST

