

Etablissement Privé d'Enseignement Supérieur en Environnement et Agroalimentaire (E.S.E.A.)

Des enseignements diplômants originaux et proches des réalités professionnelles et des marchés.



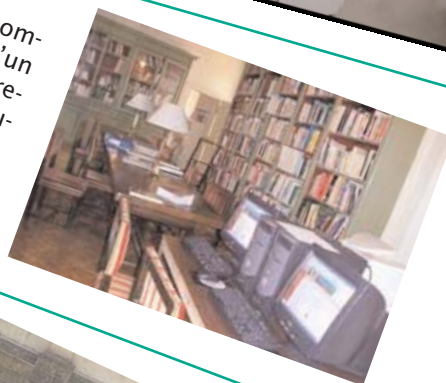
Tous les enseignements comportent des approches théoriques, mais aussi pratiques. Avec de nombreux intervenants professionnels, ils abordent les conditions de production, les besoins des marchés, le cadre de gestion et les aspects institutionnels de la filière vitivinicole.



Dans chaque enseignement est intégré un apprentissage des méthodes de dégustation et une approche qualitative des vins sur l'ensemble des vins de France et du monde. Ces enseignements sont également disponibles en e-learning
<http://universite-du-vin.one-university.com/>



Le Centre de Documentation dispose de nombreuses références bibliographiques et d'un service Etudes et Sourcing ouvert aux entreprises agroalimentaires, chercheurs et étudiants qui souhaitent des informations.
<http://www.universite-du-vin.com/presdoc.asp>



Un réseau porteur d'anciens étudiants, acteurs dans des centaines d'entreprises françaises et étrangères est réactif aux demandes et aux échanges via l'association des anciens étudiants de l'Université du Vin.



2009 - 2010

Adresse postale : Université du Vin - 26790 Suze la Rousse
Tel : 04.75.97.21.30 - Fax : 04.75.98.24.20

Courriel : universite.du.vin@wanadoo.fr - Site : <http://www.universite-du-vin.com>



LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE SPÉCIALITÉ GESTION ET MARKETING DU SECTEUR VITIVINICOLE

Objectifs

Former des collaborateurs sur des fonctions commerciales et/ou gestionnaires pour répondre aux besoins des différents emplois de la filière production distribution vitivinicole, forger un esprit, des compétences et de la polyvalence demandés par les entreprises du secteur vitivinicole. Cet enseignement a pour but de rendre opérationnels des jeunes gens qui devront assurer différentes charges commerciales ou administratives (gestion, marketing, vente, logistique, export), avec de solides connaissances des produits et des techniques d'approche des marchés adaptées à chaque circuit de distribution.

Licence Professionnelle créée en 2002 (succédant au diplôme de technologie approfondie créé en 1987) par l'IUT de Valence et l'Université Pierre Mendès-France en collaboration avec l'Université du Vin où ont lieu les cours .

Retrait des dossiers de candidature avant le 30 juin auprès de l'Université du Vin - 26790 Suze la Rousse - Tel : 04 75 97 21 34, e.mail : ramain@universite-du-vin.com

Licence Professionnelle - délivrée par l'IUT de Valence et l'Université Pierre Mendès-France de Grenoble - Admission sur dossier et entretien - Etre titulaire d'un bac + 2.

Pour en savoir plus :

<http://www.universite-du-vin.com/upload/formation/formation85.pdf>

Sophie Romain : ramain@universite-du-vin.com



DIPLÔME UNIVERSITAIRE ANALYSE SENSORIELLE ET DÉGUSTATION

Objectifs

Acquérir les connaissances pluridisciplinaires et se former aux méthodes scientifiques relatives à l'analyse sensorielle et à la dégustation.

Cet enseignement constitue la réponse à un besoin des professionnels : développer la dégustation et le jugement qualitatif des produits agroalimentaires, les aidant dans l'exercice d'un métier commercial, artisanal, créateur de produits spécifiques.

Diplôme Universitaire créé en 2001, enseignement dispensé à l'Université du Vin et diplôme délivré par l'Université de Provence.

Retrait des dossiers de candidature jusqu'au 30 octobre de chaque année auprès de l'Université du Vin - 26790 Suze la Rousse - Tel : 04 75 97 21 34

Conditions d'accès

Etre titulaire d'un diplôme de premier cycle universitaire.



Diplôme Universitaire niveau 2- Créé en 2001 et délivré par l'Université de Provence

pour en savoir plus : <http://www.universite-du-vin.com/upload/formation/formation88.pdf>

eydeli@universite-du-vin.com

froman@up.univ-mrs.fr

MASTER PROFESSIONNEL - MENTION : DROIT DES AFFAIRES - SPÉCIALITÉ : DROIT DE LA VIGNE ET DU VIN - PRODUITS DE QUALITÉ

Objectifs

Dans un contexte concurrentiel communautaire et international accru, et dans une filière complexe et très réglementée, les entreprises vitivinicoles se concentrent et recrutent des collaborateurs capables de répondre à tous leurs besoins, de la gestion des sociétés aux règles d'étiquetage, en passant par les problématiques export.

Ce master professionnel est orienté vers la formation de cadres des entreprises et organisations de la filière vitivinicole. Cette formation est également très utile pour les filières de produits agricoles ou agroalimentaires de qualité relevant du règlement AOP-IGP n° 510/2006.

Diplôme créé en 1982 (DESS), dispensé à l'Université du Vin et délivré par l'Université Paul Cézanne (Aix-Marseille III)

Retrait des dossiers de candidature auprès de : Faculté de droit et de sciences politique - 3 Av Robert Schuman - 13628 Aix en Provence Cedex 1 - Tel 04 42 17 25 40 - scolarité.master2@univ-cezanne.fr

Directeur du master : Jocelyne CAYRON, Maître de Conférence
jocelyne.cayron@wanadoo.fr

Renseignements et lieu des cours : Université du Vin - 26790 Suze la Rouse - Contact : Sophie Raimon : ramain@universite-du-vin.com

Master Droit de la Vigne et du Vin et des produits de qualité - Admission sur dossier pour en savoir plus : <http://www.universite-du-vin.com/upload/formation/formation86.pdf>

MASTER PROFESSIONNEL - MENTION URBANISME ET AMÉNAGEMENT - MASTER 2 SPÉCIALITÉ : DÉVELOPPEMENT ET COMPÉTITIVITÉ DES TERRITOIRES - OPTION COMPÉTITIVITÉ ET GESTION DES TERROIRS (COGEST)

L'objectif de la formation est de fournir des méthodes scientifiques de délimitation et de définition des terroirs prenant en compte les productions agricoles de qualité en interaction avec l'environnement naturel et humain. C'est pourquoi cette formation est résolument interdisciplinaire et mixe les approches sectorielles. Elle a pour but d'apporter une connaissance globale et opératoire de la notion de terroir afin d'aider les futurs professionnels à mieux connaître et donc à mieux gérer les terroirs.

Les débouchés se situent dans les organismes de recherche, de promotion, de gestion, de médiation qui composent le secteur agricole et agroalimentaire.

Renseignements : Université du Vin - Le Château - 26 790 SUZE LA ROUSSE - Tel : 04 75 97 21 34



Informations pratiques :

Lieux d'enseignement : Aix, Marseille et Suze-la-Rousse
Contact : pour toute information : paul.minvielle@up.univ-aix.fr

Retrait des dossiers d'inscription : UNIVERSITE DE PROVENCE
Contact : Mireille Gauthier : tel 04 42 95 38 44 Mireille.Gauthier@up.univ-aix.fr

Master Connaissances et Gestion des Terroirs - Admission sur dossier pour en savoir plus : <http://www.universite-du-vin.com/upload/formation/cogest2008.pdf>

DIPLÔME INTERNATIONAL DE L'OIV EN MANAGEMENT DU SECTEUR DE LA VIGNE ET DU VIN

DESU Bac+5 Université Paris Ouest Nanterre La Défense "OIV MSc in Wine Management"

Se former pendant seize mois avec les experts et les opérateurs les plus représentatifs du secteur vitivinicole mondial

Maîtriser tous les aspects du management du secteur de la vigne et du vin (marketing, gestion, économie, droit, ressources humaines, communication...).

Le cursus est « multi-sites », fondé sur l'ouverture internationale et la formation en situation. Au delà d'une connaissance approfondie des rouages sectoriels, cette pédagogie expérientielle de rencontre et d'intégration en réseau permet à l'étudiant de construire des compétences interdisciplinaires pour analyser toutes les données stratégiques d'une situation et lui apporter des réponses opérationnelles spécifiques.

Fondé en 1986, organisé et administré par un réseau de 35 universités et centres de recherche répartis dans 18 pays, le diplôme est coordonné par l'Association Universitaire Internationale du Vin et des produits de la vigne (AUIV), sous l'égide de l'OIV. Il conduit les participants dans 23 pays répartis sur 16 mois en 28 modules.

Candidats de toutes nationalités sélectionnés sur leur motivation sectorielle, ayant accompli avec succès quatre années d'études supérieures dans le domaine des sciences de gestion, des sciences humaines, des sciences et techniques, ou justifiant d'acquis professionnels significatifs. Un cursus modulaire, réparti sur 3 ans, peut-être organisé pour les professionnels en activité.

Promotion 22: Octobre 2009 - Janvier 2011 / Promotion 23: Octobre 2010 - Janvier 2012.

Une présélection des candidats est effectuée au vu du curriculum vitae. Un entretien en profondeur est ensuite programmé. Les participants indiquent un budget d'environ 28.000 Euros en moyenne pour l'ensemble du cursus comprenant les frais de scolarité (8950 Euros) + frais de vie et déplacements (1700 Euros mensuels en moyenne).

Contact : Michel Bourqui / OIV / 18 rue d'Aguesseau / 75008 Paris /
mbourqui@oiv.int / +33 6 07 79 29



INGÉNIEUR DE LA FILIÈRE VITI-VINICOLE (PAR APPRENTISSAGE)

Former en 2 ans des cadres capables d'appréhender l'ensemble des aspects de la filière vins au niveau national et international. L'alternance se répartit de façon équilibrée entre l'ISARA-Lyon et l'entreprise sous contrat d'apprentissage rémunéré.

Le rythme d'alternance calé sur les cycles de production, d'élevage et de commercialisation du vin permet aux élèves-ingénieurs d'être présents en entreprise pendant les temps forts des activités vitivinicoles.

Ce diplôme d'ingénieur de l'ISARA-Lyon est construit en partenariat avec l'ESA d'Angers et l'Université du Vin.

Renseignements : ISARA Lyon - 23 Rue Jean Baldassini - 69364 LYON CEDEX 07
Tel : 04 27 85 85 85

Site internet : www.isara.fr
contact : michel.seriesys@isara.fr

