

Master Sciences de la vigne et du vin

Parcours : Vins et champagne

LA FICHE PRÉSENTÉE CONCERNE L'ANNÉE 2023-2024

[CONSULTER LA FICHE FORMATION DE LA RENTRÉE 2024-2025](#)

- **Domaine** : Sciences, technologies, santé
- **Type de formation** : Master
- **Localisation** : Reims
- **Faculté, Ecole, Institut,...** : UFR Sciences Exactes et Naturelles
- **Public concerné** : Formation initiale, Formation continue
- **Niveau à l'entrée en formation** : niveau II (licence ou maîtrise universitaire)
- **Niveau à la sortie de la formation** : niveau I (supérieur à la maîtrise)

- **Niveau à la sortie de la formation** : BAC+5
- **ECTS** : 120
- **Durée** : 2 ans
- **Lieu de formation** : Reims
- **RNCP** : 36099

Présentation

Résultats attendus de la formation

Le vin est un aliment issu d'un processus d'élaboration souvent complexe faisant intervenir des intrants biologiques et chimiques. L'élaboration d'un vin et sa mise en bouteille nécessitent un contrôle extrêmement rigoureux au niveau du process, de la qualité et de l'hygiène, d'où la nécessité de former des cadres compétents dans ce domaine - ayant une excellente connaissance du vin - d'autant que les normes qualité se diversifient et se complexifient.

Il apparaît également que savoir faire du bon vin est une bonne chose mais qui ne suffit plus à assurer des débouchés à la commercialisation dans un secteur national et international de plus en plus concurrentiel. Cette situation génère une demande de cadres compétents dans les domaines du marketing et de la commercialisation des vins. Tout comme dans le secteur de la qualité, il est important d'avoir des spécialistes de la commercialisation des vins possédant une excellente connaissance du produit et de son élaboration ainsi qu'une très bonne maîtrise de la langue anglaise pour en assurer sa diffusion à l'international (management interculturel).

Niveau à la sortie de la formation

niveau I (supérieur à la maîtrise)

Contenu de la formation

Le master Sciences de la vigne et du vin est un diplôme national.

La formation se décline en deux années (Master 1ère année et Master 2ème année) comprenant des enseignements communs aux deux parcours VeE et VeC principalement en master 1 concernant la viticulture, l'environnement (sols, micro-organismes) mais aussi les sciences de base de l'œnologie et de la viticulture (biochimie du raisin et de sa maturation, microbiologie, composition chimique du vin).

Des enseignements plus spécifiques au parcours Vins et Champagne concernent, en M1, l'analyse sensorielle, les techniques de vinification et l'étude des terroirs.

La deuxième année est très largement spécialisée pour le parcours VeC dans le domaine du management de la qualité, d'une part, et du marketing et de la commercialisation, d'autre part.

Les étudiants reçoivent une formation pluri-disciplinaire de haut niveau incluant management de la qualité et de l'environnement, marketing stratégique et opérationnel, management interculturel, études de marché, management et organisation de l'entreprise, droit du travail, législation vitivinicole, comptabilité, gestion et analyse financière et bien sûr enseignement de l'anglais.

En semestre 2 de la 2ème année de master, les étudiant.e.s effectuent une mission en entreprise de six mois (voir ci-dessous) dans les domaines du management de la qualité, hygiène, la sécurité et l'environnement ou en marketing, commercialisation et management interculturel en vue de leur insertion professionnelle.

Organisation pédagogique

Modalités de l'alternance

La formation n'est pas dispensée en alternance.

Rythme de la formation

Formation initiale essentiellement.

Langue utilisée lors de la formation

fr

[Maquette du master Sciences de la vigne et du vin parcours vins et champagne](#)

Stages et projets tuteurés

Le stage ou la mission professionnel(le) est d'une durée de six mois en fin de Master 2.

Le stage s'effectue au sein des organismes concernés par les différents domaines de l'activité vitivinicole (Maisons du Négoces, Coopératives, Laboratoires de recherche publics ou privés, Laboratoires d'Analyses et de Conseil, Organismes Interprofessionnels, Services Marketing, GMS, Services juridiques) dans les domaines du management de la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement ainsi qu'en marketing, commercialisation et management interculturel.

Le stage est effectué sous la responsabilité d'un universitaire, d'un enseignant extérieur de la dominante du stage (marketing et communication, qualité/sécurité, environnement, gestion, recherche et développement, législation vitivinicole).

Calendrier universitaire

[Lien vers la page présentant toutes les dates du calendrier universitaire](#)

Admission

Niveau à l'entrée en formation

niveau II (licence ou maîtrise universitaire)

Niveau à l'entrée en formation obligatoire

oui

Modalités d'admission :



▪ Pour entrer en M1 :

Les modalités relatives aux inscriptions en Master 1 sont disponibles sur le lien suivant :

<http://www.univ-reims.fr/portail-master>.

▪ Pour entrer en M2 :

Les modalités relatives aux inscriptions en Master 2 sont disponibles sur le lien suivant :

<http://www.univ-reims.fr/admission-master-2>

▪ Vous êtes de nationalité étrangère :

Les modalités relatives à l'admission des étudiants étrangers sont disponibles sur le lien suivant : <http://www.univ-reims.fr/etudiants-internationaux>

Pour plus d'informations, vous pouvez également envoyer un e-mail : etudiants.etrangers@univ-reims.fr

Adresse d'inscription

2 avenue Robert Schuman

Conditions spécifiques et prérequis

Prérequis obligatoires :

Pour le M1 : être titulaire d'une L3 ou équivalent (180 crédits ECTS).

Pour le M2 : être titulaire d'un M1 (240 crédits ECTS).

Mentions de Licence recommandées :

Licence Chimie

Licence Physique, chimie

Licence Sciences de la vie

Licence Sciences pour la Santé

Prérequis recommandés :

Pour intégrer la formation, une solide formation scientifique (Licence de Biologie, Biochimie ou équivalent) est requise ainsi qu'une réelle motivation pour les métiers du secteur vitivinicole.

La réalisation d'un ou plusieurs stages dans le domaine vitivinicole (production, R & D, marketing, qualité et environnement) est un plus pour le recrutement en master 1.

Formation continue et apprentissage

Organisme de formation

Université de Reims Champagne-Ardenne (SIRET : 19511296600799)

Action de formation

Code de public visé : 00000

Poursuite d'études

Diplôme National d'œnologie, Masters de Commerce international des vins et spiritueux, Master droit du vin et des spiritueux ou tout autre Master dans le domaine de l'agro-alimentaire.

Débouchés

- Secteurs d'activité : Production et transformations alimentaires, gestion de la production industrielle et qualité (industries vitivinicoles et agro-alimentaires), alimentation (contrôle de la qualité, hygiène, environnement et gestion de la production), Marketing et commercialisation des vins.

Types d'emplois visés : Responsable Qualité dans le secteur œnologique ou agro-alimentaire (chocolaterie, brasserie,...), Ingénieur Qualiticien, Directeur de laboratoires œnologiques ou de coopératives vitivinicoles, Chef de produit, Chargé d'étude marketing, Ingénieur technico-commercial dans le secteur



vitivinicole, Manager département liquides et boissons des GMS, Expert en commercialisation à l'exportation, Comptable des PME du secteur vitivinicole, Enseignant des Lycées agricoles et viticoles.

A1413 : Fermentations de Boissons Alcoolisées,
D1106 : Ventes en Alimentation,
H1501 : Direction de Laboratoire d'Analyses Industrielles,
H1502 : Management et Ingénierie de la Qualité Industrielle,
M1403 : Etudes et Prospectives Socio-Economiques/Marketing
Le ROME est le répertoire des métiers et d'emplois de Pôle Emploi.

Insertion professionnelle :

- Devenir à 6 mois

[Résultats par diplôme](#)

- Insertion professionnelle à 30 mois

[Résultats par diplôme](#)

Infos pratiques

Restauration

Restaurants Universitaires CROUS

Hébergement

Résidences Universitaires CROUS

Transport

Transports en commun

Pour en savoir plus sur l'orientation et l'insertion professionnelle :

[Mission Orientation du Service d'Accompagnement des Etudiants \(SAE\)](#)

Pour tout renseignement sur la scolarité :

[Coordonnées des scolarités de l'URCA](#)

Pour tout renseignement sur la formation continue et l'insertion professionnelle :

- [La formation continue](#)
- [L'insertion professionnelle](#)
- [La Validation des acquis](#)

Vous avez de l'expérience et/ou un parcours de formation à valoriser ? Des procédures de validation des acquis sont possibles pour vous permettre d'accéder à la formation ou pour valider le diplôme. Pour plus d'informations, vous pouvez envoyer un e-mail à vae@univ-reims.fr.

Pour en savoir plus sur les relations internationales à l'Université :

[Direction des Relations Extérieures et du Développement International \(DREDI\)](#)

[Partir à l'étranger](#)

Lien vers les associations étudiantes :

[Associations étudiantes](#)

Sous réserve de modifications et d'ouverture



Contact

Coordonnées de l'organisme

- Faculté de Sciences Exactes et Naturelles
Moulin de la Housse - BP 1039 51687 Reims Cedex 2
- scolarité.sciences@univ-reims.fr
- https://www.univ-reims.fr/minisite_101/

Contact avec l'organisme

- Co-habilitation avec l'Université de Haute-Alsace

Référent pédagogique - Monsieur Philippe JEANDET

- Monsieur Philippe JEANDET
- philippe.jeandet@univ-reims.fr

Sous réserve de modifications et d'ouverture

