



Master Sciences de la Vigne et du Vin (SVV) Parcours Vins et Champagne (VeC)

2019-2020

■ Admission

L'admission se fait par le site e-candidat qui est un site national. L'admission en Master 1 SVV se fait sur dossier pour des étudiants titulaires d'une Licence de Biologie, Biochimie, Chimie, Microbiologie, Agronomie ou équivalent.

■ Objectifs

La formation se décline en deux années (Master 1ère année et Master 2ème année) comprenant, en 1^{ère} année, des enseignements concernant 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, biologie moléculaire des microorganismes du vin, approche moléculaire de la composition d'un vin). Des enseignements spécifiques au parcours Vins et Champagne concernent en M1, l'analyse sensorielle, la microbiologie et la physico-chimie du vin, les techniques de vinification et l'étude des terroirs. La deuxième année du parcours VeC est très largement spécialisée dans le domaine du management de la qualité et management environnemental, 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 l'enseignement de l'anglais. En semestre 2 de la 2ème année de master, les étudiants 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.

■ Débouchés

Parcours VeC :

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.

■ Poursuites 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

■ Modalités d'enseignement

Formation initiale essentiellement

■ Organisation des études

Les études dans le parcours du master VeC sont organisées en semestres (7 et 8 en M1, 9 et 10 en M2). Le M1 VeC comprend environ 490 heures d'enseignement, le semestre 9 du M2 VeC, environ 380 heures, le semestre 10 du M2 étant dévolu à une mission en entreprise d'une durée de six mois.

■ Stages et projets tuteurés

Le stage ou la mission professionnel(le) est d'une durée de six mois en fin de Master 2. Les stages en Master 2 VeC s'effectuent au sein des organismes concernés par les différents domaines de l'activité vitivinicole (maisons du négoce, coopératives, nombreux établissements du commerce des vins et spiritueux, laboratoires d'analyses et de conseil, organismes interprofessionnels, services juridiques, GMS) dans les domaines du management de la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement, la législation viticole, le marketing, la commercialisation et le management interculturel. Le stage est effectué sous la responsabilité d'un universitaire, d'un enseignant extérieur de la dominante du stage.

■ Informations pratiques

Responsable de la formation

Philippe Jeandet philippe.jeandet@univ-reims.fr

Scolarité : 032691 34 19 scolarite.sciences@univ-reims.fr

<http://www.univ-reims.fr/ufrsciences>

Adresse : UFR Sciences Exactes et Naturelles, Moulin de la Housse, BP 1039, 51687 REIMS Cedex 2



