



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Responsable(s) de formation :
Jan SUDOR & Karine REYBIER

Département des Sciences
Pharmaceutiques

Lycée des Territoires, Le
Montat, Cahors
35, chemin des Maraîchers –
Toulouse

jan.sudor@utoulouse.fr
karine.reybie-
vuattoux@utoulouse.fr
guillaume.devallez@educagri.fr



1 an – 435 heures
60 ECTS / an



Pour les titulaires de...

- BTS Viticulture-Oenologie
- L2 Sciences, Technologies, Santé...
- BTS AnaBiotech..., TCVBS, Production végétales...
- BUT génie chimique ou biologique

Accessible en

Alternance en entreprise
dans la filière viti-vinicole



Quelques partenaires

UIVCCCL
Pera Pellenc
Vinovalie
Maison Georges Vigouroux



Lien vers la fiche formation

Licence Professionnelle Viticulture, œnologie, innovation et mondialisation (VOIM)

*Devenez un spécialiste de la filière viti-vinicole,
expert des procédés de vinification,
capable de conduire et accompagner des projets*

Ce parcours de formation affiche une originalité sur le registre de l'innovation et des nouveaux objectifs agro-écologiques qu'il pose comme clés du développement dans un secteur viti-vinicole concurrentiel et mondialisé

Programme

- Viticulture et œnologie : conduite du vignoble et procédés de vinification
- Sciences appliquées : chimie du vin, microbiologie, biochimie et analyses
- Innovation et gestion de la production viti-vinicole
- Marketing, commercialisation et commerce international du vin

Mobilisation des connaissances

- Analyser les données physico-chimiques et sensorielles des vins
- Interpréter les résultats d'analyses et utiliser les instruments de mesure
- Évaluer les coûts et les risques liés à la production
- Appliquer la réglementation et assurer la traçabilité des produits
- Utiliser les outils numériques et les méthodes de gestion de projet

Compétences visées

- Maîtriser les procédés de transformation et de vinification
- Réaliser un diagnostic technique et proposer des améliorations de production
- Mettre en œuvre les démarches qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Piloter ou accompagner des projets dans la filière viti-vinicole
- Adapter les produits et les stratégies aux marchés nationaux et internationaux

Mises en situation professionnelles

- Projet tuteuré appliqué à une problématique professionnelle
- Interventions de professionnels du secteur
- Immersion dans les enjeux économiques et techniques de la filière
- Travail en équipe et développement de l'autonomie professionnelle



Maître de chai, responsable de vinification, responsable technique qualité des vins/responsable d'unité d'élaboration de vins, agent de maîtrise de maison de négoce, conseiller technique en génie des procédés de vinification, responsable d'exploitation viticole, conseiller viticole, technicien de laboratoire d'analyse des vins

Dans des entreprises en lien avec des activités viti-vinicoles