

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations

## Rapport d'évaluation

### Licence professionnelle Commerce des vins et œnotourisme

- Université de Bourgogne - UB

Campagne d'évaluation 2015-2016 (Vague B)

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations

*Pour le HCERES,<sup>1</sup>*

Michel Cosnard, président

---

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

<sup>1</sup> Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

## Évaluation réalisée en 2015-2016

## Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Environnement, Terre, aliments, sciences biologiques

Établissement déposant : Université de Bourgogne - UB

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Commerce des vins et œnotourisme* a pour objectif de former des techniciens supérieurs avec des fonctions commerciales ou de gestionnaires connaissant les produits de la filière vinicole et capables d'en assurer la commercialisation. Les emplois visés sont : assistant commercial, responsable commercial, agent commercial, attaché commercial, courtier en vin, responsable de magasin, caviste, viticulteur indépendant, assistant logistique, chargé de communication, agent de développement en œnotourisme, sommelier.

Cette formation de 420 heures est dispensée en 10 unités d'enseignement (UE) et une UE de mise à niveau en viticulture/œnologie et marketing. Depuis 2012, la formation n'est accessible qu'en contrat de professionnalisation (formation continue) et se déroule en alternance avec des périodes de 15 jours en formation et de 15 jours en entreprise jusqu'à mi-mars puis dans l'entreprise. Les enseignements couvrent le domaine de la connaissance du secteur vinicole, de la viticulture et de l'œnologie, du marketing et de la mise en marché des vins, des circuits de distribution, de la sommellerie et de l'œnotourisme. L'enseignement et l'acquisition des compétences sont dispensés à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) de l'Université de Bourgogne (uB) et dans les entreprises accueillant les étudiants durant leur contrat de professionnalisation.

## Synthèse de l'évaluation

La formation a été élaborée avec la participation des professionnels dont le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), elle est en parfaite adéquation avec les attentes des entreprises régionales qui comportent différents acteurs de la filière vinicole tels que les viticulteurs, les négociants et agents commerciaux, les cavistes, les coopératives, les tours-opérateurs. Cette formation est la seule existante au niveau de la région Bourgogne Franche-Comté, mais il existe neuf autres licences professionnelles (LP) au niveau national couvrant le domaine de la gestion des vins, et l'originalité de celle-ci aurait mérité d'être spécifiée.

Son positionnement au sein du champ interroge, d'une part parce qu'il n'y a aucun lien avec les autres formations du champ et d'autre part, parce que les disciplines principales relèvent du domaine *Droit économie et gestion*, en cohérence avec le supplément au diplôme et le domaine de compétences principal des intervenants de la formation.

Les unités d'enseignement (UE) dédiées, constituées de cours magistraux et de travaux dirigés, couvrent parfaitement les objectifs de la formation et permettent aux étudiants d'acquérir les compétences attendues. La formation ne fonctionne que par contrat de professionnalisation, avec un calendrier d'alternance adapté. L'organisation pédagogique est en adéquation avec les objectifs et l'implication des professionnels est importante.

L'IUVV pilote la formation. Au regard du nombre de dossiers reçus chaque année, cette formation est très attractive, mais le nombre de candidats issus de deuxième année de licence (L2) est très faible. Les étudiants sont très bien suivis par l'équipe pédagogique et les tuteurs d'entreprise qui assurent des échanges réguliers. Le conseil pédagogique (définissant les objectifs à court terme) et le conseil de perfectionnement (définissant les objectifs à long terme) se réunissent une fois par an et les étudiants sont sollicités. Le nombre d'étudiants inscrits dans la formation oscille entre 20 et 30, et le pourcentage de réussite est tout à fait correct (supérieur à 85 %). Le pourcentage d'insertion professionnelle (supérieur à 90 %) est de très bon niveau, sans que figure toutefois dans le dossier, la nature des emplois occupés. Ce niveau d'insertion professionnel traduit la très bonne adaptation de la formation aux attentes des professionnels. La poursuite d'étude reste exceptionnelle.

Points forts :

- Très bonne insertion professionnelle des jeunes diplômés.
- Formation bien intégrée dans le tissu socio-économique de la région Bourgogne.
- Très forte implication des entreprises et des professionnels dans le fonctionnement et l'évolution de la formation.
- Bon suivi des étudiants.

Points faibles :

- Le projet tuteuré et le stage en entreprise sont dispensés dans la même UE, ce qui ne respecte pas le décret de 1999 qui implique qu'ils soient intégrés dans deux UE distinctes.
- Le numérique à travers le e-commerce ou le e-tourisme est absent de la formation.

Recommandations :

La LP *Commerce des vins et œnotourisme* est une très bonne formation, mais dont le positionnement dans le champ n'est pas évident. La maquette mériterait d'être revue pour une mise en conformité du projet tuteuré et du stage en entreprise avec le décret de 1999. Des précisions sur l'origine des étudiants, en termes de domaine : scientifique, commercial, restauration, etc. permettraient de mieux appréhender la diversité des publics suivant cette formation. Le devenir professionnel des diplômés pourrait être précisé en mentionnant les entreprises de recrutement et les postes occupés. Le positionnement de la LP dans le champ de formation *Environnement, Terre, aliments, sciences biologiques* pourrait être repensé, ou *a minima* justifié.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>L'objectif de la formation est de former des personnels connaissant les produits de la filière vinicole et capables d'en assurer la commercialisation. La formation se décline en 420 heures, est organisée en 10 UE, dont l'UE10 qui regroupe le projet tuteuré et le stage en entreprise, ainsi qu'une UE de mise à niveau. Elle fonctionne en alternance avec une période organisée selon un pas de 15 jours pour les six premiers mois, suivie d'une période en entreprise plus longue. Le contenu pédagogique fait une grande place à la participation des professionnels qui assurent plus de 45 % des enseignements.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Même si on note l'existence de neuf autres LP dans le domaine de la gestion des vins au sens large, cette formation est la seule LP dans son domaine dans la région Bourgogne. Il conviendrait toutefois de préciser l'intitulé de ces autres formations qui semblent pouvoir entrer en compétition avec cette LP, ce qui a conduit à limiter le nombre d'étudiants à 20 afin « d'éviter de saturer le marché de l'emploi ».</p> <p>Le réseau des entreprises vinicoles bourguignonnes est très impliqué dans le soutien de la formation et le Bureau International des Vins de Bourgogne (BIVB) a beaucoup œuvré pour la création de la formation.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>La formation est rattachée à l'IUVV qui est une composante à part entière de l'uB. L'organisation de l'équipe pédagogique fait une place importante à la participation des professionnels qui assurent environ 45 % des heures d'enseignement. L'équipe pédagogique est dirigée par un maître de conférences (MCF) en 6<sup>ème</sup> section du Conseil National des Universités (CNU) (science de gestion, science du management), elle est constituée de quatre enseignants-chercheurs et de deux professeurs agrégés (PRAG).</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>La formation est attractive puisque le nombre de dossiers reçus atteint 200 par année, mais l'effectif est désormais limité à 20. Cependant, un très faible nombre d'étudiants (1 à 3 par promotion) est issu de la deuxième année de licence générale (L2). De plus, on ne connaît pas l'origine, en</p>

	<p>termes de disciplines (formation scientifique, commerciale, tourisme, restauration...), des candidats postulant.</p> <p>Le pourcentage d'étudiants obtenant le diplôme est voisin de 90 %. Le pourcentage d'étudiants en poursuite d'études est très faible (1 pour les années 2012, 2013 et 2014). L'insertion professionnelle des diplômés est excellente puisqu'elle est voisine de 95 % et la moitié des recrutements se fait dans l'entreprise ayant accueilli l'étudiant durant son contrat de professionnalisation. Le manque d'information sur les entreprises de recrutement et les emplois occupés par les jeunes diplômés est toutefois regrettable.</p>
--	--

Place de la recherche	La recherche n'occupe pas une part importante de cette formation et se limite à un adossement à l'Unité Mixte de Recherche (UMR) Procédés Alimentaires et Microbiologiques, par le biais d'intervention des enseignants-chercheurs.
Place de la professionnalisation	La professionnalisation est au cœur de la formation et le choix de l'alternance à travers les contrats de professionnalisation illustre cet aspect. Les liens établis avec le monde des entreprises sont très forts et les professionnels ont été impliqués dans la création de la formation et sont également investis dans son suivi et dans ses adaptations à travers leur participation au suivi des étudiants et au conseil de perfectionnement. Les principales entreprises citées sont les négociants : Celliers des Dauphins, Boisset, Bouchard Père et Fils, Maison Michel Picard ; les viticulteurs : domaine Fougeray de Beauclair, domaine de Suremain, domaine de la Motte ; la grande distribution : Auchan, Super U ; les cavistes : la Rose des Vins, les caves Molières ; les tours opérateurs : Wine and Voyage, Authentica Tours ; les hôtels restaurants : le Strato, l'Housteau de Beaumanière ; les bars à vin : Dr Wine, le Bronx ; les coopératives : Celliers des Princes ; les agents commerciaux : Passion Vin, Wine Dreams ; les exportateurs : Export-Asie ; les entreprises du e-commerce : Evinite Sarl.
Place des projets et stages	La mission réalisée dans le cadre du contrat de professionnalisation est un élément clef de la formation, elle bénéficie d'un encadrement constitué d'un enseignant et d'un professionnel. Le rôle de chacun de ces acteurs est défini lors d'une réunion en début d'année. Les étudiants sont évalués dans le cadre de l'UE10 « Rapport de stage » sur la base de deux rapports : un premier intitulé « rapport de stage » qui décrit l'entreprise et le rôle de l'étudiant et un deuxième intitulé « projet tuteuré » qui décrit les missions de l'étudiant au sein de l'entreprise. Le projet tuteuré et la mission en entreprise sont intégrés dans la même UE, ce qui est contraire au décret de 1999 qui précise que « le stage et le projet tuteuré constituent chacun une unité d'enseignement ».
Place de l'international	La place de l'international est illustrée par un certain nombre d'étudiants (non précisés) recrutés à l'étranger, et l'enseignement de l'anglais (25 heures) et de deux autres langues aux choix : espagnol ou allemand (10 heures).
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	La formation attire un grand nombre de candidatures (200 dossiers chaque année) ce qui conduit à un recrutement exclusivement sur dossier, par un jury constitué d'enseignants et de professionnels. La recherche de l'entreprise acceptant de signer le contrat de professionnalisation constitue la deuxième phase du recrutement. L'existence de plusieurs types de publics est prise en compte dans l'UE0 de mise à niveau. Les étudiants sont essentiellement issus du brevet de technicien supérieur (BTS) ou du BTS Agricole (BTSA), mais il pourrait être intéressant de connaître la discipline du diplôme afin de préciser la diversité des publics. Le nombre d'étudiants issus du diplôme universitaire de technologie (DUT) et de L2 est faible par rapport à celui des étudiants issus de BTS-BTSA (1 L2 et 5 DUT en 2014-2015 pour 20 BTS-BTSA). Le suivi personnalisé des étudiants dans le cadre du contrat de professionnalisation constitue une aide à la réussite.

<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>La formation est ouverte en formation continue (contrat de professionnalisation) et accessible par Validation des Acquis Professionnels (VAP) et Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).</p> <p>Les supports de cours et exercices sont exclusivement fournis sous forme numérique, mais aucune précision sur l'utilisation de plateforme n'est développée dans le dossier. Aucune information sur l'enseignement de compétences en e-commerce ou e-tourisme n'est mentionnée.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>L'évaluation des étudiants repose sur différents systèmes et modalités d'évaluation complémentaires. Les étudiants bénéficient de la compensation entre UE et peuvent capitaliser en cas de redoublement. Il existe une seconde session. La part du contrôle continu dans l'évaluation n'est pas précisée.</p> <p>Le jury de diplôme est constitué de la totalité de l'équipe pédagogique et de l'ensemble des tuteurs. L'évaluation de l'UE10 est sujette à caution en raison de non séparation du projet tuteuré et de la mission en entreprise (voir partie « place des projets et des stages »).</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Les compétences spécifiques du cœur de métier sont bien listées et décrites, mais les compétences transversales ne sont basées que sur l'anglais. Aucune information n'est disponible sur le travail de groupe. L'enseignement sur l'outil numérique mériterait d'être développé. Les compétences sont développées dans l'Annexe Descriptive au Diplôme (ADD) et dans la fiche Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Le suivi des diplômés est réalisé par les services centraux de l'uB. De plus, le responsable de la formation maintient un suivi avec les anciens diplômés, ce qui se traduit aussi par des événements festifs tels que l'organisation d'un gala à l'IUVV. Les anciens étudiants sont sollicités afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de la formation.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Le conseil pédagogique et le conseil de perfectionnement se réunissent une fois par an. Le conseil pédagogique assure le suivi régulier et définit les stratégies d'adaptation à court terme, les représentants des étudiants y participent.</p> <p>Le conseil de perfectionnement est constitué de l'équipe pédagogique, des tuteurs en entreprise, du directeur du BIVB, de quatre partenaires historiques de la formation appartenant à quatre entreprises différentes, de la directrice de l'IUVV, d'un délégué étudiant.</p> <p>L'adaptation de la formation aux attentes de la profession est permanente, tenant compte des propositions de tous les partenaires. L'avis des étudiants est recueilli en fin d'année et les enseignements sont évalués, les intervenants sont informés des évaluations les concernant.</p>

# Observations de l'établissement

Le Président

à

Monsieur Jean-Marc GEIB  
HCERES  
Directeur du Département des formations  
20 rue Vivienne  
75002 Paris

*Dossier suivi par Aline FULON  
Chef du service Réglementation et gestion  
de l'offre de formation  
mail : aline.fulon@u-bourgogne.fr*

Dijon, le 5 juillet 2016

Objet : Evaluation HCERES

Monsieur le Directeur,

La direction de l'université de Bourgogne tient à remercier le comité d'experts de l'HCERES pour la pertinence des remarques qui figurent dans les rapports de synthèse des formations de Licence, Licence Professionnelle, Master, Grade de Licence et Grade de Master.

Je vous confirme que les équipes pédagogiques ont été destinataires de ces rapports et ont pu, le cas échéant, formuler des observations.

Celles-ci ont été déposées au fur et à mesure de leur réception sur l'application de gestion électronique de documents (GED) de l'HCERES. Dans les autres cas, je vous informe que l'université de Bourgogne n'a pas d'observation à formuler.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de toute ma considération.

Alain BONNIN

