

MASTER 2 PROFESSIONNEL

(Bac + 5 – Ancien DESS)

OBJECTIFS

Proposer une formation adaptée aux besoins particuliers actuels de la commercialisation des produits de la filière vinicole régionale

ACCES : Recrutement par moitié

- **en formation initiale** : de titulaires d'une maîtrise (gestion, économie, œnologie, commerce...), d'un diplôme d'ingénieur agronome, ou de formations équivalentes.
- **en formation continue** : de techniciens et cadres, en activité dans la filière, pouvant justifier d'une expérience effective, de trois ans au moins, et d'une formation de niveau bac + 2 au moins.

Présélection sur dossier, puis sélection sur entretien.

REGIME DES ETUDES

Durée

Une année universitaire. A titre exceptionnel, les étudiants en formation continue peuvent être autorisés à différer à l'année universitaire suivante la seule soutenance de leur mémoire de travail personnel.

Nombre d'heures d'enseignement obligatoire :
- 380 heures en formation initiale,
- 240 heures en formation continue, selon V.A.E.

Stage en entreprise

D'une durée de 3 mois équivalent temps plein, en formation initiale, remplacé par un travail personnel d'importance équivalente pour les étudiants exerçant une activité professionnelle.

Sanction des études

2 sessions d'examen sont organisées, chaque année :

1^{ère} session : à l'issue du semestre de cours
2^{ème} session : à l'automne

ORGANISATION DE LA FORMATION

Une attention particulière a été accordée à la conciliation des aspirations et des contraintes des deux familles de publics visés :

- à l'intention des étudiants en formation initiale, organisation d'enseignements complémentaires, en agronomie et gestion et d'un stage en entreprise, en liaison étroite avec l'interprofession.
- dans le souci de s'adapter aux contraintes des étudiants exerçant une activité professionnelle, les enseignements fondamentaux sont dispensés, en sessions, bloquées, une semaine sur trois, et le stage peut être remplacé par un mémoire de travail personnel portant sur l'entreprise où ils exercent leur activité.

CONTENU DE LA FORMATION

Outre l'élaboration d'un mémoire, de stage ou de travail personnel, la formation comporte des enseignements communs, obligatoires pour tous, et des enseignements complémentaires, adaptés aux besoins de la formation initiale, et dont les professionnels, en formation continue, peuvent être dispensés au titre de la validation des acquis.

I - Enseignements fondamentaux

3 unités d'enseignements : (240).

- Marchés, national et international des vins (80h).
- Marketing des vins (80h).
- Techniques d'accompagnement (80h).

II - Enseignements complémentaires

Une unité d'enseignements : (140h)

- Les bases techniques : viticulture et œnologie.
- L'ensemble vitivinicole régional.
- Les fondements de la gestion des entreprises.
- Les techniques quantitatives.

Renseignements et inscriptions

Faculté d'Administration et Gestion
Service Scolarité 3^{ème} Cycle
Espace Richter - Avenue de la Mer
CS 59640
34960 Montpellier Cedex 2

☎ 04 67 15 85 50 – 04 67 15 84 60

Responsable : Mme Sophie JOLY/ Contact : M. François TASSIN

www.mastercommercedesvins.com