

# Mention « Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation »

RNCP26110 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 6                                          |
| Sigle                   | Licence Professionnelle — Licence professionnelle |
| Code(s) NSF             | 112, 221, 220                                     |
| Code(s) ROME            | A1413, A1405                                      |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                           |

## Certificateur(s)

Université Paul Sabatier - Toulouse 3

<http://www.ups-tlse.fr>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Cette mention comprend un parcours type «Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM) » dont les activités et les compétences ou capacités attestées sont décrites ci-après.

- En étroite collaboration avec l'œnologue, organisation de la réception de la vendange et direction des opérations avant fermentation (ou participation à la direction selon la taille de l'entreprise).
- Présentation des consignes pour la vinification et vérification de son évolution.
- Elaboration des cuvées avec l'œnologue (assemblages, filtrations...).
- Participation à la supervision de l'élevage du vin et contrôle de son bon déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages.
- Coordination de la mise en bouteille.
- Application des normes d'hygiène, contrôle qualitatif et sanitaire des cuves.
- Application des référentiels qualité et vérification du bon fonctionnement du système de traçabilité lorsqu'il existe.
- Gestion du matériel et des stocks.
- Déclaration des récoltes, des chaptalisations, tenue des registres et cahiers de cave...
- En fonction de la taille de la structure, préparation des commandes.
- Interaction avec le chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Mobiliser des techniques de pointe et innovantes en vinification et production dans la filière viti-œnologie pour produire et vendre des vins de qualité et des produits dérivés adaptés aux goûts du consommateur, dans un marché concurrentiel et mondialisé.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de vins : gestion de l'oxygène, micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification, (...).
- Utiliser des microorganismes immobilisés, techniques de biologie moléculaire, enzymages, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la stérilisation.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de boissons fermentées, hydromel, vinaigre, ratafia, boissons pétillantes, produits dérivés (cosmétiques, huiles, alicaments) (...).
- Optimiser l'organisation de la production au niveau logistique et ordonnancement des chais.
- Contribuer à gérer, développer une entreprise dans la filière viti/œnologie en s'appuyant sur des connaissances en

gestion et marketing.

- Gérer les effluents dans le respect des règles de développement durable.
- Animer en anglais une dégustation/vente grand public de produits dérivés de la vigne.
- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

A Agriculture, sylviculture et pêche

C Industrie manufacturière

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Maître de chai
- Responsable de vinification
- Responsable technique qualité des vins / responsable d'unité de fabrication de vins ou conseiller technique en génie des procédés de vinification
- Agent de Maîtrise de maison de négoce
- Responsable d'exploitation viticole

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                            |                                                                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Très élevée (5/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5. |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique                         |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 2 001 €                                                                                                    |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée)<br>A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée)<br>E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée)<br>E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée)<br>E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)<br>E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b> | 126 744                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>       | 37 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Emplois saisonniers</b>               | 75 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs<br>A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture<br>E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires<br>E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires<br>E5X70 — Techniciens des industries de process<br>E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process                                                                                                                                                       |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements.
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

### COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé :

- d'une majorité d'enseignants-chercheurs
- des personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée.

Accords européens ou internationaux

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-tlse3.fr>

Université Toulouse III Paul Sabatier

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26110/>