

# Sciences de la vigne et du vin (fiche nationale)

RNCP37711 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 6                          |
| Sigle                   | LICENCE — Licence                 |
| Code(s) NSF             | 112, 210, 211                     |
| Formacode(s)            | 11502, 21053, 21510, 21570        |
| Code(s) ROME            | A1302, A1413, H1505, A1301, H1210 |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit           |
| Date d'échéance         | 31/05/2028                        |

## Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE BOURGOGNE EUROPE · SIRET : 93823061200013

UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE · SIRET : 19211237300019

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

La licence est un diplôme national de l'enseignement supérieur conférant à son titulaire le grade universitaire de licence. Elle confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée.

La licence atteste l'acquisition d'un socle de connaissances et de compétences dans un champ disciplinaire ou pluridisciplinaire. Elle prépare à la poursuite d'études en master comme à l'insertion professionnelle immédiate après son obtention et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

### ACTIVITÉS VISÉES

Le diplômé de licence exerce son activité principalement dans les entreprises et organismes du secteur viti-vinicole en lien avec la production, l'analyse et contrôle.

- Participation à la production de raisin et/ou de vin dans le respect des règles de production
- Participation à la recherche et au développement de nouvelles procédures d'analyse et de contrôle dans la production viti-vinicole
- Mise en œuvre de protocoles analytiques (prélèvement, préparation, analyse, exploitation des résultats) dans le cadre de l'analyse et le contrôle des produits de la filière viti-vinicole
- Contrôle et maintenance des équipements d'analyse et de production des vins (matériels de laboratoire et de chai)
- Application des règles d'hygiène et de sécurité, des démarches qualité et/ou environnementales dans le secteur viti-vinicole
- Participation aux études de faisabilité technique dans le cadre d'un projet de développement afin d'apporter un appui technique aux partenaires institutionnels de la filière viti-vinicole
- Réalisation de comptes rendus finaux de mise en situation ou d'expérimentation et de documents de présentation à destination des acteurs de la filière vitivinicole
- Assistance au management d'une équipe de techniciens d'analyses ou viti-vinicoles
- participation à la réalisation des audit internes

## COMPÉTENCES ATTESTÉES

### Compétences transversales de licence

- 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 et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- 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, dans au moins une langue étrangère.
- 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
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

### Compétences spécifiques :

- Maîtriser les savoirs et techniques biologiques, agronomiques, physiques et chimiques dans l'objectif de participer au développement des stratégies de production viti-vinicole de qualité
- Se servir des techniques d'audit pour établir un diagnostic de l'état du vignoble et du chai afin de proposer des préconisations en vue de son amélioration
- Maîtriser les techniques d'analyse permettant le contrôle et l'assurance qualité des vins et des produits de la filière
- Maîtriser l'utilisation des instruments d'analyse et des équipements de laboratoire
- Mettre en œuvre les protocoles garantissant la qualité des produits, des méthodes d'analyse et de production
- Se servir des méthodes d'audit dans le cadre des procédures d'assurance qualité
- Appliquer et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité et les normes QHSE
- Mobiliser le cadre législatif et normatif des bonnes pratiques de fabrication et de laboratoire au sein des entreprises du secteur vitivinicole
- Synthétiser et analyser les données et informations scientifiques et techniques acquises par le biais d'expérimentations viti-vinicoles afin de participer aux décisions d'amélioration des itinéraires agronomiques et techniques

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

## Blocs de compétences

### RNCP37711BC01 — Utiliser les outils numériques de référence

#### LISTE DE COMPÉTENCES

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

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc.

Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

### RNCP37711BC02 — Exploiter des données à des fins d'analyse

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation

- Développer une argumentation avec esprit critique

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

### **RNCP37711BC03 — S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- 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, dans au moins une langue étrangère

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

### **RNCP37711BC04 — Se positionner vis à vis d'un champ professionnel**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- 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
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

### **RNCP37711BC05 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification.

### **RNCP37711BC06 — Coordonner et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité au sein de la filière viti-vinicole**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Se servir des méthodes d'audit dans le cadre des procédures d'assurance qualité
- Appliquer et mettre en œuvre une démarche d'assurance qualité y compris la participation à la production de raisin et/ou de vin dans le respect des règles de production

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

### **RNCP37711BC07 — Développer et mettre en œuvre les outils d'analyse et de contrôle des produits de la filière viti-vinicole**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre les techniques d'analyse permettant le contrôle et l'assurance qualité des vins et des produits de la filière et leur traçabilité

- Mettre en oeuvre l'utilisation des instruments d'analyse et des équipements de laboratoire
- Mettre en œuvre les protocoles garantissant la qualité des produits, des méthodes d'analyse et de production
- Participer à la recherche et au développement de nouvelles procédures d'analyse et de contrôle dans la production viti-vinicole
- Participer à la production de raisin et/ou de vin dans le respect des règles de production

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

### RNCP37711BC08 — Réaliser un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils

#### LISTE DE COMPÉTENCES

- Se servir des techniques d'audit pour établir un diagnostic de l'état du vignoble et du chai afin de proposer des préconisations en vue de son amélioration
- Synthétiser et analyser les données et informations scientifiques et techniques acquises par le biais d'expérimentations viti-vinicoles afin de participer aux décisions d'amélioration des itinéraires agronomiques et techniques

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

## Secteur d'activité et type d'emploi

#### SECTEURS D'ACTIVITÉS

A01-21 - Culture de la vigne

C11-02 - Production de vin (de raisin)

C11-01 - Production de boissons alcooliques distillées

M74.90B - Activités spécialisées, scientifiques et techniques diverses

M71.20 - Activités de contrôle et analyses techniques

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Dans le secteur viti-vinicole :

- Technicien de laboratoire
- Technicien en chimie analytique
- Technicien en fabrication et contrôle des produits
- Assistant qualité
- Technicien
- maître de chai
- agent de chai

## 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                                                                          |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 2 426 €                                                                                                    |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles · tension 4/5 (Élevée)<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)<br>H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)<br>N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b> | 54 547                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>       | 44 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Emplois saisonniers</b>               | 32 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>   | A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles<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<br>H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production<br>N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement                                                                                                                                                                                                         |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

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 — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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

Articles L6411-1 à L6423-3 du Code du travail

## Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>Prise en charge usuelle</b> | 9 000 €           |
| <b>Selon la branche</b>        | 6 000 € – 9 000 € |

| Prise en charge | Branches concernées                                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 000 €         | Valeur par défaut · 200 branches                                                                                                 |
| 8 610 €         | COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE de l'agriculture, CPNE des MFR |
| 6 000 €         | CPNEFP de la métallurgie                                                                                                         |

## Base légale

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 31/05/2028 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/05/2031 |

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Insertion professionnelle des diplômés

**Fiche officielle (France Compétences)**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37711/>

## Où se former

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Formations référencées | 4                 |
| Organismes             | 2                 |
| Régions couvertes      | 2                 |
| Prix indicatif         | 1 200 € – 6 500 € |
| Durée                  | 813 h             |

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 8                 |
| Parcours menés à terme | 5                 |
| Taux d'achèvement      | 63 %              |
| Période                | 09/2025 – 09/2026 |

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

## Demande CPF — formations engagées

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés   | 6                 |
| Montant total engagé   | 11 177 €          |
| Coût moyen par dossier | 1 863 €           |
| Durée moyenne          | 606 h             |
| Période                | 09/2025 – 06/2026 |
| France compétences     | 93 %              |

|                |     |
|----------------|-----|
| France Travail | 4 % |
|----------------|-----|

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Reste à charge titulaire | 3 % |
|--------------------------|-----|

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.