

Métiers de la vigne et du vin (fiche nationale)

RNCP39687 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	210, 211, 221
Formacode(s)	21001, 21053, 21006, 21510
Code(s) ROME	A1301, A1405, H1210, H2502, D1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

Certificateur(s)

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

UNIVERSITE DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA) · SIRET : 19511296600799

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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

La licence professionnelle poursuit un objectif d'insertion professionnelle et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence professionnelle 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 la licence exercera son activité principalement dans les entreprises et organismes du secteur vitivinicole et pourra mener à bien les tâches suivantes :

- Participation active à la gestion technique et administrative
- Accompagnement aux conseils technico-économiques
- Gestion du suivi de référentiels, normes et démarches qualité-environnement
- Mise en place de protocoles expérimentaux à l'aide d'outils d'aide à la décision (OAD)
- Application des dispositions réglementaires du secteur
- Application et mise en œuvre de pratiques culturelles et de techniques agronomiques
- Accompagnement de l'œnologue
- Mise en œuvre de pratiques phytosanitaires respectueuses de l'environnement

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- 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

- Participer à la réflexion économique de l'exploitation viticole en terme d'investissements, de main d'œuvre et de coûts de revient
- Maîtriser les savoirs et techniques en viticulture et œnologie dans le but de la production viticole de qualité
- Mettre en œuvre des pratiques phytosanitaires et œnologiques respectueuses de l'environnement
- Appliquer les cahiers des charges en facilitant la conduite d'audits internes pour établir un diagnostic de l'état de l'exploitation viticole afin de proposer des préconisations
- Participer aux démarches de certification en viticulture
- Synthétiser et analyser les données et informations scientifiques et techniques acquises par le biais d'expérimentations au vignoble
- Participer aux décisions d'amélioration des itinéraires agronomiques et techniques pour assurer une gestion durable
- Savoir utiliser ses connaissances en phytopathologie et utiliser des outils d'aide à la décision (OAD)
- Assurer des fonctions technico-commerciales liées à la vente d'engrais et de produits phytosanitaires et œnologiques
- Appliquer les dispositions réglementaires, suivre l'évolution de la législation et assurer le respect des règles de sécurité et d'hygiène en viticulture
- Maîtriser les techniques de vinification et de dégustation afin d'accompagner l'œnologue ou le maître de chai dans l'élevage du vin.
- Décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins.

Blocs de compétences

RNCP39687BC01 — 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 du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP39687BC02 — 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 du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP39687BC03 — 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 du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP39687BC04 — 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 du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP39687BC05 — 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 du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP39687BC06 — Maîtriser les différentes dimensions de la gestion d'une exploitation viticole

LISTE DE COMPÉTENCES

- Participer à la réflexion économique de l'exploitation viticole en terme d'investissements, de main d'œuvre et de coûts de revient
- Maîtriser les savoirs et techniques en viticulture et œnologie dans le but de la production viticole de qualité
- Mettre en œuvre des pratiques phytosanitaires et œnologiques respectueuses de l'environnement.

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.

RNCP39687BC07 — Conseiller les viticulteurs d'un point de vue technique, commercial et sur les certifications.

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer les cahiers des charges en facilitant la conduite d'audits internes pour établir un diagnostic de l'état de l'exploitation viticole afin de proposer des préconisations
- Participer aux démarches de certification en viticulture
- Synthétiser et analyser les données et informations scientifiques et techniques acquises par le biais d'expérimentations au vignoble
- Participer aux décisions d'amélioration des itinéraires agronomiques et techniques pour assurer une gestion durable
- Savoir utiliser ses connaissances en phytopathologie et utiliser des outils d'aide à la décision (OAD)
- Assurer des fonctions technico-commerciales liées à la vente d'engrais et de produits phytosanitaires et œnologiques
- Appliquer les dispositions réglementaires, suivre l'évolution de la législation et assurer le respect des règles de sécurité et d'hygiène en viticulture

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.

RNCP39687BC08 — Participer à la vinification et savoir déguster, reconnaître et recommander un vin

LISTE DE COMPÉTENCES

- Maîtriser les techniques de vinification et de dégustation afin d'accompagner l'œnologue ou le maître de chai dans l'élevage du vin.
- Décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins.

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

A01-21Z - Culture de la vigne
A01.61Z - Activités de soutien aux cultures
C11-02A - Fabrication de vins effervescents
C11-02B - Vinification
M74.90B - Activités spécialisées, scientifiques et techniques diverses

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Technicien viticulture
- Responsable d'exploitation viticole
- Adjoint au chef de culture
- Auditeur en viticulture durable (pour le compte d'un label par exemple).
- Conseiller viticole
- Technicien environnement
- Technicien expérimentation
- Adjoint au maître de chai
- Technico-commercial
- Enseignant / formateur en lycée viticole

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation des ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement) et au décret du 29 décembre 1993 pour le métier de 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).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 502 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles · tension 4/5 (Élevée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	134 352
Jugés difficiles à recruter	36 %
Emplois saisonniers	62 %
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

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

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 — APPRENTISSAGE

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 — 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

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

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).

Prise en charge usuelle	9 350 €
Selon la branche	6 000 € – 9 350 €
Prise en charge	Branches concernées
9 350 €	Valeur par défaut · 206 branches
8 500 €	CPNE de l'agriculture, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE des Vins et Spiritueux, CPNE des centres de gestion agréés et habilités agricoles, CPNEFP Transformation Laitière
8 013 €	CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2033

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.univ-reims.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39687/>