

Nos objectifs :

À l'issue de la 1ère année vous saurez :

- Réaliser le diagnostic agronomique d'une parcelle
- Exposer / Analyser les stratégies technico-économiques adaptées à une viticulture durable
- Identifier les caractéristiques vinicoles d'un terroir
- Construire son insertion dans la filière vitivinicole
- Accompagner les acteurs de la filière vitivinicole dans un contexte expérimental.

À l'issue de la 2ème année vous saurez :

- Réaliser le diagnostic d'une structure vitivinicole dans le cadre d'un audit
- Concevoir des stratégies technico-économiques adaptées aux problématiques d'une viticulture durable et à la réglementation en vigueur
- Conseiller/Accompagner les acteurs de la filière vitivinicole face aux enjeux de production actuels et futurs
- Identifier et promouvoir les potentialités d'un terroir vitivinicole
- Construire son insertion dans la filière vitivinicole

Formation scientifique professionnalisante et polyvalente pour une insertion professionnelle dans tous les secteurs de la filière vitivinicole

Lieu de la formation :



L'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot

2 rue Claude Ladrey -
21000 Dijon, France



Consultez la fiche de formation
complète

Effectif : 25 étudiants/année

Contactez-nous :

formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr
Tel. : 03 80 39 61 90

vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr
Tel. : 06 65 97 87 86



Master Vigne Vin Terroir

Formation accessible en
alternance

www.iuvv.u-bourgogne.fr

UNE FORMATION ACCESSIBLE APRÈS BAG+3

Le caractère pluridisciplinaire et approfondi de cette formation leur confère une vision d'ensemble du secteur.

Les séances de travaux pratiques permettent aux étudiants de maîtriser certains outils photogrammétriques (cartographie GPS), informatiques (SIG) et d'utiliser certains appareils couramment employés en expérimentation au vignoble.

Les étudiants acquièrent également des connaissances concernant les appellations (organisation, aspects sociohistoriques, etc.) et les terroirs de régions viticoles à l'échelle nationale et internationale (facteurs pédoclimatiques, pratiques culturelles, etc.), ainsi que des compétences en dégustation et reconnaissance de cépages.



Les + de cette formation

Une formation ouverte en formation initiale, formation continue, contrat d'apprentissage et/ou de professionnalisation.

Une alternance 15 jours enseignement/ 15 jours entreprise.

Une formation en blocs de compétences avec un adossement fort à la filière et des mises en situations professionnelles (audit de terroir, projets tutorés)

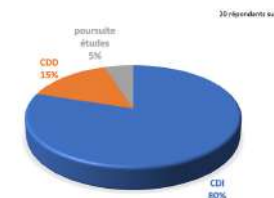


Les perspectives de carrières :

- Conseiller viticole
- Chef de culture
- Ingénieur expérimentation

Poursuite d'études possible en DNO, Master machinisme, commerce...

- 2 CDI Conseiller viticole CA (Corse, 71)
- 4 CDI Technicien.ne viticole (10, 21, 71)
- 4 CDI en production (33, 34, 81, 84)
- 3 CDI Technico-commercial.e (07, 34, 81, 84)
- 1 CDI R&D (UK)
- 1 Salarié domaine familial (Chine)
- 1 CDI Caviste (75)
- 2 CDD en production (30, 84)
- 1 CDD R&D
- 1 poursuite étude (DNO)



”

Les rencontres avec les professionnels de la filière et la réalisation de l'audit de terroir sont des opportunités professionnalisantes qui font les gros points forts de ce master.

”

Etudiant
promotion
2023-2024