

UNE FORMATION EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE, POUR DEVENIR NÉGOCIATEUR D'AFFAIRES EN VINS, BIERES ET SPIRITUEUX

Après un diplôme bac + 2, cette formation en commerce et marketing des produits alimentaires, boissons, vins et spiritueux, permettra à l'étudiant de se former au métier de commercial de terrain, à savoir chef de secteur ou responsable de secteur, négociateur, au service des entreprises du marché des vins, bières et spiritueux.

Licence Professionnelle

Sciences, technologies, santé mention Commercialisation des produits alimentaires

APPRENTISSAGE

PARTENAIRE DE LA FORMATION : le **cnam**

POINTS FORTS

- Seulement 1 an de formation
- Certification du Conservatoire National des Arts et Métiers
- Formation gratuite, rémunérée par l'entreprise et financée par l'OPCO
- Diplôme en connaissance des vins en option

A L'ISSUE DE LA FORMATION, POSSIBILITÉ DE

Le titulaire de la licence pourra intégrer les postes suivants : négociateur d'affaires, chef de secteur ou attaché, commercial, promoteur des ventes, technico-commercial...

Licence
100%
FINANCÉE
par l'OPCO

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Organiser et gérer son secteur
- Développer les activités de vente auprès de ses clients ;
- Recueillir, traiter et diffuser les informations commerciales
- Mettre en place des opérations de marketing opérationnel
- Implanter les produits chez le client, surveiller et améliorer l'implantation des produits dans les points de vente d'un secteur géographique en application des accords nationaux et/ou régionaux
- Augmenter la visibilité de ses marques en optimisant l'emplacement

Le tout en étant capable de développer un argumentaire basé sur les connaissances acquises en ce qui concerne les qualités nutritionnelles, hygiéniques et organoleptiques des produits

Mentions officielles :

Niveau de diplôme : Niveau 6 (Bac+3)
Intitulé officiel figurant sur le diplôme : Licence professionnelle Sciences, technologies, santé mention Commercialisation des produits alimentaires
[Inscrit au RNCP - Code de la fiche : RNCP40316](#)
Certificateur : Conservatoire national des arts et métiers - Accrédité du 30/05/2025 au 31/08/2030
Code(s) NSF : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (221)

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est organisée en 60 ECTS dont :

- 40 ECTS en contrôle continu correspondant à 372 heures + heures accompagnement et suivi (projet, rapport, entreprise)
- 20 ECTS en entreprise / projet tuteuré et rapport d'activités

Elle est complétée par un double diplôme en connaissance des vins. Les apprenants peuvent préparer et passer l'examen du WSET Level 2 Awards in Wines : cette certification du Wine and Spirit Education Trust atteste d'un niveau de connaissance des vins dans le monde en anglais.

MODALITÉS D'OBTENTION DE LA LICENCE

BLOCS DE COMPÉTENCES	CAPACITÉS ÉVALUÉES
1 – USAB1J : Techniques de communication	Maîtriser les techniques de communication permettant une intégration dans l'entreprise, une meilleure relation avec les autres, l'animation de réunion ainsi que des échanges commerciaux
2 – USAB2S : Anglais de spécialité	Communiquer efficacement par écrit et par oral en anglais dans des situations professionnelles courantes
3 – USAB1K : Marketing et merchandising	Acquérir une vue de synthèse de l'ensemble des concepts de base du marketing et du merchandising
4 – USBA1H : Environnement économique et juridique en IAA	Comprendre l'environnement économique et juridique des IAA
5 – USAB1L : Gestion commerciale en IAA	Comprendre les circuits de distribution et l'importance de la logistique pour une meilleure gestion commerciale
6 – USAB1M : Vente et management dans les IAA	Maîtriser les techniques de vente et de négociation en IAA Comprendre et utiliser les techniques de management opérationnel
7 – USAB1N : Qualité et sécurité des aliments	Comprendre la nécessité de la sécurité alimentaire, connaître les organismes officiels et les outils de gestion de la qualité pour développer un argumentaire en utilisant les critères de qualité (nutritionnelle, hygiénique, organoleptique).
8 – USAB1P : Filières agroalimentaires, diététique, nutrition	Comprendre les bases de l'équilibre nutritionnel et diététique. Connaître les différents secteurs des IAA, leurs produits et leurs process
UA1 – UAABOL : Projet tutoré	
UA2 – UAABOK : Période entreprise	

Les candidats valident leur licence sur la base du contrôle continu (validation d'unités d'enseignements / UE et soutenance d'un projet tuteuré et d'un rapport d'activité).

RÉPARTITION DES COURS

	ECTS	HEURES
Environnement économique et juridique	4	40h
Techniques de communication	5	50h
Anglais de spécialité	2	30h
Marketing Merchandising	6	60h
Gestion commerciale en IAA	6	60h
Vente et management	8	80h
Qualité et sécurité alimentaires	4	40h
Filières agro-alimentaires	5	12h
Période en entreprise	12	-
Projet tuteuré	8	-
WSET	-	18h

LES SPÉCIFICITÉS DE LA LICENCE

L'originalité de cette formation réside dans le cadre de partenariats avec les entreprises du secteur et la préparation d'un double diplôme avec la possibilité de préparer et de passer l'examen du Diplôme supérieur en connaissance des vins niveau 2 : cette certification du Wine and Spirit Education Trust atteste d'un niveau

SUIVI DE L'APPRENANT

Un formateur assure le suivi individuel de l'apprenant en entreprise et au centre de formation pendant la durée du contrat.

Le Centre de Ressources peut accompagner tout apprenant (soutien, méthodologie, remédiation...)

Taux d'abandon : 0%

APPRENANT AVEC DES BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS (BEP)

Un correspondant BEP accompagne les apprenants en amont et tout au long de la formation. Plan d'accompagnement particulier (PAP), Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), demande d'aménagements aux examens, financements

ASSOCIATION DES APPRENANTS

VeryWine organise des manifestations et des actions commerciales qui permettent de financer des sorties, des visites, etc.

INTÉGRER L'ÉTABLISSEMENT

Prérequis :

- Niveau bac+2
- Langue française

Modalités d'inscription :

- Contacter l'établissement par mail à l'adresse suivante : ofa.belleville@educagri.fr ou en ligne sur www.lycee-belair.fr

NB : il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de son bac + 2 pour candidater (les résultats de la 1^{ère} année

d'études supérieures suffisent pour une première étude de candidature).

- Des entretiens de motivations seront programmés afin de vous rencontrer. Cette étape est l'occasion d'échanger sur vos motivations et vos attentes.
- Si m'entretien est concluant, vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé dans la démarche de recherche d'entreprise.
- Rentrée prévisionnelle le dernier mercredi d'août.

Contact : 04 74 66 45 97 / ofa.belleville@educagri.fr

TARIFS

Formation rémunérée par l'entreprise et financée par les OPCO, hors frais annexes de papeterie et de pension.

Diplôme supérieur en connaissance des vins niveau 2 : 270 €

Taux d'abandon : 0%
Taux de satisfaction : 100%
Inscrits en formation N+1 : 45%
En emplois au bout de 6 mois : 55%



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
**ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**