

Semestre	UE	Compétences	Apprentissages critiques	Modalités de contrôle des	
				Evaluation par grille critériée* (coefficient)	Auto-certification en ligne (coefficient)
S5	UE 1	1-Participer au fonctionnement commercial d'une entreprise vitivinicole	AC1.1-Maitriser les principes de merchandising et gérer l'espace de vente	x (2)	
			AC1.2-Maitriser les techniques de vente (dégustation commerciale / argumentaire de vente) (également en langue étrangère)	x (2)	
			AC1.3-Organiser des événements commerciaux (actions ponctuelles de vente)	x (1)	
			AC1.4-Analyser les ventes	x (1)	
			AC1.5-Elaborer un plan d'action commercial	x (2)	
	UE 2	2-Participer au fonctionnement marketing d'une entreprise vitivinicole	AC2.1-Etablir les politiques de produit, distribution, prix et communication	x (2)	
			AC2.2-Elaborer un plan d'actions marketing	x (2)	
			AC2.3-Organiser des événements et opérations marketing	x (1)	
			AC2.4-Maitriser les principes et techniques du E-Marketing	x (2)	x (1)
	UE 3	3-Proposer des pistes d'évolution commerciale et/ou marketing au sein de l'entreprise vitivinicole	AC3.1-Réaliser un état des lieux et diagnostiquer le fonctionnement marketing et commercial actuel (choix actuels, forces, faiblesses)	x (2)	
			AC3.2-Exploiter et interpréter des études de marché (segmentation, ciblage, positionnement)	x (2)	
			AC3.3-Réaliser un Benchmark*	x (2)	
			AC3.4-Dégager de ces analyses des propositions d'évolution du fonctionnement marketing et/ou commercial	x (2)	
			AC3.5-Mener des essais (enquêtes qualitatives / quantitatives, sondages, tests de concept, etc.) pour tester la faisabilité des propositions	x (2)	
			AC3.6-Argumenter et valider une des pistes d'évolution proposées en fonction des tests effectués	x (1)	
S6	UE 4	4-Gérer un projet de développement marketing / commercial	AC 4.1-Maitriser les principaux outils de communication pour mener à bien un projet	x (1)	
			AC 4.2-Communiquer à l'oral et à l'écrit avec les différents acteurs impliqués y compris en langue étrangère	x (2)	x (1)
			AC4.3-S'intégrer dans une équipe de travail et au sein de l'entreprise	x (1)	
			AC4.4-Organiser ses tâches et son temps au sein d'un projet	x (2)	
			AC4.5-Auto-évaluer son travail et celui de l'équipe avec un esprit critique (itération)	x (2)	
			AC4.6-Rédiger un cahier des charges	x (1)	
			AC4.7-Animer une réunion de travail	x (2)	
	UE 5	5-Mission professionnelle	Alternance	x	

* Evaluation par grille critériée : chaque AC est évalué au moyen d'une grille spécifique, permettant de qualifier le niveau d'acquisition de la compétence. Organisation de la MCC : contrôle continu tout au long des périodes.

* Auto-certification en ligne : selon la thématique, des ressources numériques sont mises à disposition des étudiants en accès libre, et pouvant inclure une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances. Spécificités.

* Livrables : pour les travaux en groupe sur des projets, ou pour les projets et activités individuelles (alternance, projets personnels, etc.), des restitutions intermédiaires et/ou finales (compte-rendus, rapports écrits, p...

Commercialisation des produits alimentaires

connaissances/compétences (MCC)			Heures d'enseignement universitaire				
Evaluation par livrables / oraux (coefficient)	Coefficient par UE	ECTS	Heures projet		Heures de travail en autonomie en groupe de projet	Heures TD	
	1	10	595	Projet 1	125	Projet 1	
x (2)				203			58
x (2)				Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 1 (max. 5 étudiants/groupe de projet)			Heures de travail encadré en TD pour le PROJET 1
x (1)	1	10	3 jours par semaine pour les projets en groupe jusqu'en début février 2024, puis semaine entière en entreprise (avec un jour/semaine le lundi, de suivi d'alternance, et projet individuel à l'UHA)	Projet 2	98	Projet 2	
x (1)				147		29	
x (2)				Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 2 (max. 5 étudiants/groupe de projet)		Heures de travail encadré en TD pour le PROJET 2	
	2	10	Chaque projet est imposé au groupe d'étudiants en fonction de leurs situations d'alternance individuelles, et en fonction du projet précédent, afin de garantir l'acquisition de l'ensemble des compétences à la fin de l'année	Projet 3	119	Projet 3	
x (1)				168		29	
x (1)				Heures de travail (travail en groupe-projet + TD + TP) pour le PROJET 3 (max. 5 étudiants/groupe de projet)		Heures de travail encadré en TD pour le PROJET 3	
x (2)	2	10		595	591	4	
x (1)				Heures de travail incluant tous les projets en groupe sur les thématiques des UE 1, 2 et 3		Heures de méthodologie et topos sur la gestion de projet surtout lors du projet 1	
x (2)							
X		20					
Mémoire d'alternance écrit	2						
Soutenance d'alternance orale	1						
Note de mission professionnelle	2						

119

iodes d'alternance (grilles critériées employeur) et des périodes de projets en groupes
écifiquement pour les langues étrangères, il est demandé aux étudiants de valider un niveau en langue (à minima anglais)
ésentations orales, soutenance) sont demandées aux étudiants.

Heures TP / visites professionnelles		Heures d'alternance en entreprise
Heures d'application des topos d'explicitations (avec feedbacks prévus à l'issue), adaptées en fonction des besoins des étudiants dans l'avancée dans le projet	Projet 1 21 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 1	994 Heures d'alternance travaillées (hors CP) réparties : 2 jours/semaine jusqu'en début février 2024, puis toute la semaine en entreprise, à part le lundi = jour d'atelier libre (+soutenance, mémoire, etc.)
	Projet 2 21 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 2	
	Projet 3 21 Heures de travail encadré en TP et visites pour le PROJET 3	
62		Heures ETD