



## PROGRAMME DE FORMATION

### Certification Développer et promouvoir un projet oenotouristique

REFERENCES : APO-001070-951-2025 ET APO-001070-951-2025 (H)

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique : <b>Pr Sandrine ROUSSEAUX</b>  <a href="mailto:sandrine.rousseau@ube.fr">sandrine.rousseau@ube.fr</a>  Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>  Anne-Marie FLACK / Sandrine CARNIO  03 80 39 62 34 / 06 65 97 87 86
<b>VITICULTURE</b> Sol et sous-sol de la vigne Climat viticole Paysages viticoles Physiologie de la vigne et technique viticole (avec activités de terrain)	<b>25h</b>
<b>OENOLOGIE</b> Elaboration des vins Vinifications spéciales Le fût et le vin	<b>25h</b>
<b>DEGUSTATIONS</b> De la théorie à la pratique Travaux pratiques en salle de dégustation et au domaine de l'université	<b>15h</b>
<b>HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE</b> La vigne et le vin de l'antiquité à nos jours Terroirs, AOC / Le goût du vin	<b>35h</b>
<b>ŒNOTOURISME</b> L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles Profils des oeno-touristes en France Business modèles Visites Marketing et communication	<b>20h</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL</b>	<b>120H</b>