

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

DU Développer et promouvoir un projet œnotouristique



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot



**Langue(s)
d'enseignement**
Français

Présentation

Cette certification est placée sous l'égide de la Chaire Unesco « Culture et Traditions Vitivinicoles » portée par l'Université de Bourgogne Europe (UBE), seule chaire au monde sur cette thématique pluridisciplinaire. Cette certification permettant de mobiliser le CPF est proposée d'octobre à juin :

- en présentiel : 1 regroupement de 2 jours (lundi et mardi) par mois
- Lieu de formation : **Institut Universitaire de la Vigne et du Vin**

Formation avec accès santé : Non

Objectifs

Cette certification vise à approfondir et à diversifier les connaissances des candidats sur la vigne et le vin, et à acquérir des compétences afin de développer, promouvoir et faire évoluer un projet œnotouristique selon les besoins. Elle permet également de développer un réseau professionnel dans la filière viti-vinicole. Elle s'adresse aux personnes travaillant dans le secteur du tourisme, de la communication, de la restauration et de la vigne et du vin, qui veulent acquérir des compétences transverses et complémentaires,

et particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme.

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants - chercheurs de l'UBE ainsi que de professionnels de la filière vitivinicole et de l'œnotourisme.

Capacité d'accueil globale : 24 étudiants

Compétences acquises

Développer un projet œnotouristique :

- Décrire les techniques vitivinicoles à un public type dans le cadre d'une visite, afin de faire découvrir la vitiviniculture, en adaptant son discours et en utilisant des ressources et supports expliquant la physiologie de la vigne, la notion de terroir et les techniques vitivinicoles appropriées.
- Décrire un vin à un public majeur dans le cadre d'une dégustation afin d'expliquer la particularité du vin dégusté en intégrant l'itinéraire technique employé.
- Expliquer les spécificités agronomiques, techniques, historiques et culturelles d'un vin/d'un domaine à un public type en adaptant son discours et en mobilisant les ressources locales et les compétences acquises.
- Élaborer une stratégie marketing globale au service d'un projet œnotouristique



- Identifier les différentes typologies des produits oenotouristiques d'une structure dans le cadre de l'élaboration d'un projet oenotouristique afin d'adapter la stratégie marketing
- Concevoir un projet oenotouristique adapté à la spécificité de la structure et des consommateurs en utilisant la méthodologie adaptée.
- Maîtriser la réglementation en vigueur sur le produit vin et sur l'accueil de public aux typologies différentes dans le cadre de l'élaboration d'un projet oenotouristique, afin d'adapter la stratégie marketing.

Promouvoir et faire évoluer le projet oenotouristique élaboré :

- Réaliser une veille dans le cadre de la promotion d'un projet oenotouristique afin d'adapter le projet aux évolutions réglementaires, territoriales et techniques.
- Identifier les sources et lieux d'information dans le cadre de la promotion d'un projet oenotouristique par une recherche sur le web, les réseaux sociaux, le biais d'enquêtes, de reportages, d'interviews, afin d'adapter le projet selon le public/consommateur et les évolutions sociétales.
- Créer et/ou développer un réseau avec les différents acteurs de la filière dans le cadre de l'élaboration d'un projet oenotouristique afin de la promouvoir
- Concevoir des outils de communication dans le cadre de la promotion d'un projet oenotouristique afin de sélectionner les supports de diffusion adéquats.

Les compétences acquises permettent de renforcer le professionnalisme de :

- Professionnels du tourisme et guides touristiques
- Journalistes du monde de la vigne et du vin
- Responsables de production et de commercialisation des produits oenotouristiques
- Gérants de gîtes et chambres d'hôtes
- Restaurateurs
- Cavistes...

Les + de la formation

Compatible avec un emploi, elle s'adresse également aux salariés avec une prise en charge des frais de formation, par l'entreprise ou en auto-financement.

Étude de cas et accompagnement personnalisé

Organisation

Contrôle des connaissances

- Mise en situation : mobilisation des compétences en viticulture, oenologie et dégustation (examen écrit 1h30)
- Étude de cas : Réalisation d'un projet oenotouristique

Admission

Conditions d'accès

La formation s'adresse aux personnes majeures titulaires d'un baccalauréat ou disposant d'une expérience professionnelle ou personnelle susceptible de faire l'objet d'une validation des acquis.

Elle n'est pas réservée aux professionnels de la filière, mais est aussi ouverte à toute personne intéressée par les aspects culturels liés au vin et qui souhaitent développer une activité dans ces thématiques.

Modalités de candidatures

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat à des dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV : # <https://iuvv.ube.fr/diplomes-universitaires>
Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de nous contacter afin de déterminer au mieux votre parcours de formation : vigne-vin.sefca@ube.fr L'admission est prononcée lors d'une commission composée par l'équipe pédagogique.

Infos pratiques

Contacts

Référent administratif formation professionnelle et apprentissage

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

Responsable de formation

Sandrine ROUSSEAUX

☎ 03 80 39 62 61

✉ sandrine.rousseaux@ube.fr

Campus

🏠 Campus de Dijon

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Programme

Organisation

Fondamentaux Vignes et Vins - 20 H

Fondamentaux Oenotourisme - 15H

Conception et structuration d'un projet oenotouristique - 25H

Histoire et Patrimoine Viticole - 10H

Règlementation, sécurité et cadre juridique - 5H

Marketing et communication oenotouristique - 20H

Gestion pilotage et viabilité économique - 15 H

Projet tutoré et accompagnement personnalisé - 10H