

## Licence Professionnelle - Métiers du tourisme : communication et valorisation des territoires

université  
de BORDEAUX

Code :

### LIEU DE FORMATION

Institut des Sciences de la  
Vigne et du Vin  
210, chemin de Leysotte  
33882 Villenave d'Ornon

Durée : 1 an en LP

### CONTACT

Formation :  
Geny-Denis Laurence  
Responsable de formation  
05 57 57 58 54  
[laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr](mailto:laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr)

Alternance :  
Ulmer Philippe  
Responsable administratif  
service FTLV  
05 57 57 58 15  
[isv.fc@u-bordeaux.fr](mailto:isv.fc@u-bordeaux.fr)

Inscription :  
Auriel Marion  
Responsable scolarité  
05 57 57 58 12  
[isv.scolarité@u-bordeaux.fr](mailto:isv.scolarité@u-bordeaux.fr)

[TÉLÉCHARGER LA FICHE  
AU FORMAT CSV](#)

Vigne-vin œnotourisme

"Accueillir des touristes" ne s'improvise pas et l'accompagnement au développement des produits de l'œnotourisme passe par la formation et la professionnalisation des acteurs. Exercer dans les métiers spécifiques en œnotourisme nécessite un triptyque de compétences : des connaissances approfondies de la vigne et du vin, la maîtrise des éléments fondamentaux de l'activité touristique, une pratique performante de l'anglais.

## Objectifs

### Les objectifs de la formation

**Cette formation a pour objectif d'accompagner la diversification des métiers d'encadrement dans l'œnotourisme en développant les compétences des cadres en poste (formation continue) et des futurs cadres moyens (formation initiale), destinés à occuper ces fonctions dans les secteurs de :**

- l'accueil de visiteurs,**
- la mise en tourisme d'activités viti-œnologiques,**
- du management des activités réceptives.**

**Il s'agit donc de former les futurs "Responsables des activités en œnotourisme" au sein d'entreprises viticoles ou touristiques, soit d'organismes territoriaux ou socioprofessionnels en Aquitaine comme dans les autres vignobles de France et à l'étranger.**

## Insertion

### Métiers accessibles

**Les secteurs d'emploi sont variés et peuvent être proposés :  
Dans les domaines viticoles ou groupements de producteurs**

Chargé de l'accueil, des visites, de l'animation et des dégustations  
Assistant des services marketing et oenotourisme  
Responsable des services réceptifs et événements  
Dans le secteur de la distribution des produits : agences de voyages,  
tour opérateur et autres organismes  
Chargé de production  
Agent commercial et Accompagnement  
Animateur commercial de réseau  
Dans les organismes territoriaux et socioprofessionnels  
Chargé de la promotion

## Secteurs d'activité

Domaines viticoles et groupements de producteurs  
Agences de voyages, tour opérateur et autres organismes  
Office de tourisme  
Syndicats viticoles

## Taux d'insertion

92.3 % (chiffres de l'Observatoire de la formation et de la vie universitaire, enquête sur promotion 2017)

## Contenus

---

### Compétences à acquérir

Le parcours pédagogique permet à l'étudiant d'être capable de :

- Décrire les modes de culture de la vigne et les étapes de la production de vin
- Présenter l'environnement paysager d'une région viticole et son histoire
- Animer une dégustation dans au moins deux langues étrangères
- Accueillir un groupe de touristes, organiser et animer des visites et événements
- Identifier les besoins en hébergement et restauration dans le cadre d'un projet touristique
- Créer un produit oenotouristique en utilisant les technologies numériques et de l'e-marketing
- Mener des actions commerciales et de communication sur l'offre oenotouristique
- Monter un projet oenotouristique et mettre en œuvre des labels en lien avec les territoires ou les réseaux professionnels.

### Contenu de la formation

UE1 : Eléments de bases en viticulture-oenologie (6 ECTS)

**UE1bis Eléments de base en hôtellerie-tourisme (6 ECTS)**

**UE2 : Vigne et Vin : (6 ECTS)**

Analyse sensorielle  
Connaissance du produit  
Modes de production

**UE3 : Territoires vitivinicoles : (6 ECTS)**

Approches patrimoniales  
Approches touristiques  
Histoire de la vigne et du vin

**UE4 : Mise en tourisme des activités : (6 ECTS )**

Accueil et production d'activités oenotouristiques (Accueil et conception de services aux domaines, accompagnement et excursions, conception et commercialisation de produits)  
Valorisation et mise en service des vins (sommellerie, accords mets/vins, organisation d'évènements en lien avec la restauration)

**UE5 : Marketing et gestion (3 ECTS)**

Marketing général  
Marketing sectoriel et e-marketing

**UE6 : Marché et filière (3 ECTS)**

**UE7 : Anglais de la filière viti-oeno (3 ECTS)**

**UE8 : Anglais ou Seconde langue étrangère (3 ECTS)**

**UE9 : Projet tuteuré (6 ECTS)**

**UE10 : Formation en entreprise de 16 semaines (18 ECTS)**

## **Rythme d'alternance**

Début de formation en septembre

De Septembre à Avril : Lundi, mardi, mercredi de formation en centre/2 jours en entreprise par semaine entre le jeudi et le dimanche

De Mai à Août : temps plein en entreprise

## **Admissions**

---

### **Conditions d'accès**

Les candidats doivent être titulaires :

d'une licence 2 sciences de la vie, géographie ou langues étrangères appliquées

d'un BTS Tourisme

d'un DUT Technique de commercialisation, orientation Marketing du tourisme

d'un BTS Hôtellerie-restauration ou responsable hébergement à l'international

d'un BTS viticulture-oenologie ou commerce des vins et spiritueux  
étudiants titulaires d'un diplôme étranger de niveau et de spécialité équivalents

En formation professionnelle, différentes catégories de salariés ou de non-salariés sont susceptibles d'être accueillis (professionnels du tourisme voulant se spécialiser en œnotourisme, professionnels de la filière viti-vinicole désirant orienter leur activité vers l'œnotourisme) à partir du moment où ils sont titulaires des diplômes cités ci-dessus.

## Profil requis

Les étudiants devront avoir des connaissances dans au moins un des domaines suivants : langues étrangères, viticulture œnologie, hôtellerie-restauration, accueil et gestion touristique, conception de produit touristique, histoire-géographie

## Les +

---

## Les plus de cette formation

Les étudiants sont encadrés par leur maître d'apprentissage en entreprise et par un tuteur pédagogique à l'université. Le tuteur pédagogique est défini par le responsable pédagogique de la formation dès que le sujet de travail de l'apprenti est défini par l'entreprise. Un carnet de liaison permet de suivre les activités en entreprise et les enseignements suivis à l'université.

Des rendez-vous sont organisés entre le tuteur et l'apprenti pour un volume de 10h d'accompagnement individuel dans l'année.

Une réunion en début d'année est organisée entre les maîtres d'apprentissage, les tuteurs et les enseignants. Une visite sur site par trimestre est réalisée par le tuteur.

Formation assurée par 5 établissements de formation partenaires : ISVV-Université de Bordeaux, Université Bordeaux Montaigne, Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Talence, Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles de Bordeaux Gironde (EPLEFPA) Blanquefort, École du vin de Bordeaux.

Formation adossée à un grand nombre d'entreprises-partenaires viticoles et touristiques de la région : Magrez Luxury Wine Tourism, Office du Tourisme de Bordeaux, Planète Bordeaux, Route des vins de Jurançon, Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, Cave de

**Crouseilles, Route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes, Cave  
D'irouleguy, Cité du vin**

[— Modifier cette formation](#)