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

Vigne-vin oenotourisme

"Accueillir des touristes" ne s'improvise pas et l'accompagnement au développement des produits de l'oenotourisme passe par la formation et la professionnalisation des acteurs. Exercer dans les métiers spécifiques en oenotourisme 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.

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

Alternance :
Ulmer Philippe
Responsable administratif service FTLV
05 57 57 58 15
isvv.fc@u-bordeaux.fr

Inscription :
Auriel Marion
Responsable scolarité
05 57 57 58 12
isvv-scolarite@u-bordeaux.fr

TÉLÉCHARGER LA FICHE AU FORMAT CSV

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 évènements
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, accors mets/vins, organisation d'évènements en lien avec la restauration)

UE5 : Marketing et gestion (3 ECTS)
Markéting 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