

LICENCE PRO



Lieu de la formation SAUMUR

Contact
Campus SAUMUR
14bis rue Montcel
49400 SAUMUR
pole.saumur@listes.univ-angers.fr
Tél. 02 44 68 81 90

**Responsable
de la formation**
Jean-Michel MONNIER
jean-michel.monnier@univ-angers.fr

Adresse web
www.univ-angers.fr/esthua



Mention Métiers du Tourisme : Communication et Valorisation des Territoires (Bac+3)

PARCOURS CONCEPTEUR DE PRESTATIONS EN OENOTOURISME ET GASTRONOMIE

— Présentation

Le parcours œnotourisme et gastronomie s'inscrit dans le cadre de la Licence Professionnelle mention Métiers du Tourisme : Communication et Valorisation des Territoires. Il s'agit d'une **spécialisation sur l'œnotourisme ou « Tourisme Viti - viticole », secteur dynamique, en pleine mutation** qui recherche des professionnels capables de faire évoluer leur entreprise (propriétés viticoles, maisons de négoce, et caves coopératives dans un secteur en plein développement). **L'œnotourisme qui est l'ensemble des activités liées au vin et à la culture de la vigne** suscitant le déplacement de touristes et leur séjour au sein d'une région viticole regroupe plus globalement : le tourisme rural, le tourisme vert, l'agritourisme, le tourisme de découverte d'entreprise, le tourisme culturel, la commercialisation des vins, sans oublier la découverte des cuisines régionales et la valorisation des vins par les mets régionaux/du monde ... ce qui est la spécificité de cette licence d'Oenotourisme de l'Université d'Angers.

Une formation académique et pratique : Construite en partenariat avec les acteurs du secteur, la formation est polyvalente avec un tronc commun avec les 2 autres parcours de la LP mention Métiers du Tourisme : Communication et Valorisation des Territoires (Gestion, Marketing, Animation, gestion de groupes, pratiques touristiques, Langues...) pour permettre aux étudiants de replacer le secteur de l'œnotourisme dans le contexte plus général du tourisme (culture générale et professionnelle) et d'évoluer dans leur parcours professionnel. La spécialisation intervient dans le cadre des unités d'enseignements de Sciences et à travers des cas d'application dans les autres enseignements, le stage, des conférences professionnelles et de nombreux déplacements sur le terrain. Les cours sont assurés par des universitaires, des professeurs du lycée viticole de Montreuil Bellay et des professionnels du vin, de la communication, du tourisme, de la restauration de toute la France.

— Objectifs

Permettre une spécialisation sur les problématiques du monde viticole dans son ensemble, sans oublier les acteurs de l'hébergement et de la restauration. Il s'agit de maîtriser la culture professionnelle du secteur et d'en comprendre les enjeux. Cette Licence Professionnelle est une formation en prise directe avec les évolutions du secteur, grâce notamment aux nombreux professionnels qui interviennent, mais également universitaires. Elle vise à développer l'esprit critique et la prise de distance.

— Aide à la réussite

L'étudiant est acteur de sa formation. Son cursus antérieur et son projet professionnel sont au centre de son parcours de formation. Pour des professionnels en reprise d'études, un parcours personnalisé peut être mis en place.

— Poursuite d'étude | Insertion Professionnelle

La Poursuite d'études est limitée mais possible en Master sur différents parcours. La LP vise à une insertion professionnelle dès la sortie avec de nombreuses fonctions possibles : Exploitation - Commercialisation - Communication & Promotion - Animation.

- Développement de l'œnotourisme dans les exploitations viticoles, les caves coopératives ou les négociants en vins en France ou à l'étranger.
- Chargés de promotion et de développement de la filière au sein des comités interprofessionnels viticoles ou des institutionnels du Tourisme (CDT, CRT).
- Conception de séjours et circuits œnotouristiques chez des TO spécialisés.
- Chargés de développement du tourisme dans des maisons de Terroirs, des musées viticoles, des parcs à thèmes... dans les régions viticoles.
- Fonction d'animation et de mise en réseau pour les communautés de communes viticoles, les associations de développement économique, les chambres de commerce...

— Public visé

- La formation est ouverte aux étudiants titulaires d'un Bac+2 validé en Tourisme, Économie, Gestion, Sciences Sociales, Viticulture, Œnologie, Commercialisation des vins, Hôtellerie, Restauration OU Candidats titulaires d'un Bac+2 d'un autre secteur (au cas par cas).
- Possibilité de formation continue ou reprise d'études (nous contacter).
- Une expérience dans le secteur touristique ou professionnel du vin et des alcools sera vivement appréciée (stages, jobs d'été...).

— Programme

Semestre 1 :

UE1 Compétences transversales (langues, communication...)

Langue A : anglais - Langue B : espagnol ou allemand - Informatique de communication - Techniques de communication orale et écrite

UE2 Compétences en sciences de gestion

Outils de gestion financière - Marketing et e-tourisme - Droit du tourisme - Droit du travail et des contrats - Démarche qualité - Développer des services périphériques - Créer son activité

UE3 Compétences en sciences:

Pratiques touristiques - Développement territorial et tourisme **Cours d'option du parcours « œnotourisme et gastronomie »** : Vin, gastronomie et tourisme - Connaissance des acteurs du monde vitivinicole - Connaissance des techniques œnologiques et viticoles - Patrimoine vitivinicole - Connaissance des vins et alcools - Connaissance des vignobles européens - Réseaux sociaux - Dégustation des vins comme outil de communication - Œnotourisme et institutions - Œnotourisme en France - Géographie des vins et des régions viticoles françaises - Connaissance du monde vitivinicole (conférences)

UE4 Compétences professionnelles ou préprofessionnelles

Méthodologie du projet professionnel - Méthodologie du projet tuteuré - Organisation d'événement - Montage de prestation et de circuits - Médiation et interprétation - Animation et accompagnement de groupes - Suivi du projet professionnel et tuteuré

Semestre 2 :

Stage long
Rapport de stage
Projet Tuteuré

— Stage

1 stage de longue durée (3 mois minimum).

Les nombreux partenariats professionnels vous permettront de trouver rapidement un stage en France ou à l'étranger.