

## Bloc Théorique



### En bref

- › Langue(s) d'enseignement: Français
- › Ouvert aux étudiants en échange: Oui

## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
<b>UE 1 : Compétences langues &amp; communication</b>	UE				4 crédits
Communication numérique	Matière		16h		
Techniques de communication orale et écrite	Matière		12h		
Préparation à la certification en anglais	Matière				
Anglais	Matière		24h		
Anglais renforcé	Matière		16h		
LV2 Espagnol	Matière		16h		
<b>UE 2 : Compétences en marketing et gestion</b>	UE				6 crédits
Outils de gestion	Matière		16h		
Marketing et e-tourisme	Matière	12h	4h		
Réglementation du tourisme	Matière	12h			
Créer son activité	Matière	12h	4h		
Marketing de l'Oenotourisme et la relation client	Matière	8h			
Manager une équipe dans l'oenotourisme	Matière	16h			
<b>UE 3 : Compétences en œnotourisme</b>	UE				12 crédits
Acteurs du monde Viti - viticole et de l'oenotourisme	Matière	12h			
Analyse d'un paysage viticole	Matière	4h			
Sensibilisation à la géologie	Matière		5,33h		
Patrimoine vitivinicole	Matière	12h			
Dégustation des vins - Analyse sensorielle	Matière		5,33h		
Accords des vins et des mets	Matière	12h			
Connaissance des techniques viticoles	Matière	12h			
Connaissance des techniques Œnologiques	Matière	12h			
Connaissance des vignobles mondiaux et des alcools	Matière	12h			
Connaissance des vignobles européens	Matière	12h			
Géographie des régions viticoles françaises	Matière	12h			
Réseaux sociaux et vins	Matière	4h			
Oenotourisme et institutions	Matière	4h			
Connaissance du monde vitivinicole : sorties terrain	Matière		24h		
<b>UE 4 : Compétences professionnelles</b>	UE				8 crédits
Diagnostic de site et territoire	Matière		8h		
Organisation d'événements viticoles	Matière	12h			
Montage de prestation, circuit et itinérance	Matière	8h	8h		
Animation et accompagnement de groupes	Matière	4h	8h		
Atelier pratique professionnelle et visite de terrain	Matière		10h		