

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

LP3 | Parcours Œnotourisme – Saumur

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

- > Composante : Esthua, Institut national de tourisme – INNTO France
- > Ouvert en alternance : Non
- > Lieu d'enseignement : Saumur

Présentation

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'œnotourisme de l'Université d'Angers.

Jean-Michel Monnier – Responsable pédagogique de la licence professionnelle Œnotourisme

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.

Notre formation académique et pratique, a été construite en partenariat avec les acteurs du secteur, dont un grand nombre interviennent dans la formation (Comité interprofessionnel de vins, agence de communication en vins, cabinet spécialisé en développement œnotouristique, professionnels de l'œnotourisme dans des caves viticoles ou négoce en vin, des techniciens de la vigne et du vin, des œnologues...)

Organisation

Admission

Conditions d'admission

La formation est ouverte aux étudiants titulaires d'un Bac+2 validé en Tourisme, Économie, Gestion, Sciences Sociales, Viticulture - oenologie, 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...).

Modalités d'inscription

dossier + entretien

Et après

Insertion professionnelle

- Chargés de développement de l'oenotourisme 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 (ADT, CRT) ;
- Conception de séjours et circuits oenotouristiques 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

La Poursuite d'études est limitée mais possible en Master sur différents parcours.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Jean-Michel Monnier

✉ jean-michel.monnier@univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Saumur

Programme

LP3 | Parcours Œnotourisme

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Bloc Théorique	Bloc				30 crédits
UE 1 : Compétences langues & communication	UE				4 crédits
Communication numérique	Matière		16h		
Anglais	Matière		24h		
Anglais technique du vin	Matière		16h		
UE 2 : Compétences en marketing et gestion	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'œnotourisme et la relation client	Matière	8h			
Manager une équipe dans l'œnotourisme	Matière	16h			
UE 3 : Compétences en œnotourisme	UE				12 crédits
Acteurs du monde Viti - viticole et de l'œnotourisme	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			
Œnotourisme et institutions	Matière	4h			
Connaissance du monde vitivinicole : sorties terrain	Matière		12h		
UE 4 : Compétences professionnelles	UE				8 crédits
Diagnostic de site et territoire	Matière	4h	4h		
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		4h		
Compétences commerciales pour la tenue d'un caveau	Matière	4h	8h		
Bloc Projet Stage	Bloc				30 crédits
UE 5 : Projet	UE				15 crédits
Méthodologie du projet tuteuré	Matière		5,33h		
Suivi du projet	Matière				3 crédits
Rapport de projet	Matière				6 crédits
Soutenance de projet	Matière				6 crédits

UE 6 : Stage	UE		15 crédits
Méthodologie du projet professionnel	Matière	5,33h	3 crédits
Note d'entreprise	Matière		6 crédits
Rapport de stage	Matière		6 crédits
Suivi de stage	Matière		