

Parcours Concepteur de prestations en oenotourisme et gastronomie

- > Composante : ESTHUA, Faculté de tourisme, culture et hospitalité
- > Ouvert en alternance : Non
- > Formation à distance : Non
- > Lieu d'enseignement : Saumur

Présentation

Le parcours oenotourisme 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'oenotourisme 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'Oenotourisme 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'oenotourisme 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.

Organisation

Admission

Conditions d'accès

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](#)

Droits de scolarité

[🔗 TARIFS](#)

Et après

Poursuites d'études

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

Insertion professionnelle

La LP vise à une insertion professionnelle dès la sortie avec de nombreuses fonctions possibles : Exploitation - Commercialisation - Communication & Promotion - Animation.

– 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 (CDT, 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...

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Jean-Michel Monnier

✉ jean-michel.monnier@univ-angers.fr

Contact administratif

UFR ESTHUA – Campus SAUMUR

☎ 02 44 68 81 90 – 14bis rue Montcel – 49400 SAUMUR

✉ pole.saumur@listes.univ-angers.fr

Lieu(x)

📍 Saumur