



⊙ Lycée Agricole Marie Durand



LICENCE PROFESSIONNELLE Niveau II AGENT DE DÉVELOPPEMENT OENOTOURISME-PROJETS CULTURELS

La richesse du tryptique viticulture, culture et patrimoine représente une source de valeur ajoutée non négligeable sur le territoire



MÉTIERS

Le chef de projets culturels et événementiels en oenotourisme exerce son activité essentiellement dans les régions viticoles. Les compétences acquises dans la formation peuvent être exercées dans les :

- ⊙ Entreprises de production (caves coopératives et particulières) ou de négoce,
- ⊙ Organisations collectives de la filière (interprofessions, ODG, fédérations des caves particulières et coopératives...),
- ⊙ Organismes de promotion territoriale (CRT, CDT, OTSI...) et collectivités territoriales,
- ⊙ Entreprises et organismes du secteur culturel : écomusées, musées, parcs environnementaux, parcs de vulgarisation culturelle...,
- ⊙ Entreprises et organismes du secteur réceptif : hôtellerie, parcs de loisirs, agences de voyage...,
- ⊙ Agences de communication événementielle, de relations presse...

Types d'emplois accessibles : animateur de réseau oenotouristique, agent de développement en projet oenotouristique, conseiller technique oenotourisme, consultant oenotourisme, coordonnateur de projets oenotouristiques, chargé de mission en oenotourisme.

PUBLIC CONCERNÉ ET CONDITIONS D'ADMISSION

Disposant de 25 places, la sélection se fait sur dossier et entretien. Candidature ouverte aux étudiants :

- ⊙ Ayant validé une L2 dans le domaine : lettres, langues, arts appliqués, design, médiation culturelle, biologie,
- ⊙ Titulaires d'un diplôme bac+2, BTS Viticulture-œnologie, Technico-commercial, boisson, vin, spiritueux, BTS ou DUT Tourisme,
- ⊙ Possibilité de formation continue et Validation d'Acquis de l'Expérience (VAE).

Modalités d'inscription : dossier de candidature à télécharger sur le site de l'Université de Nîmes : www.unimes.fr

Les sélections s'effectuent sur dossier, puis entretien des candidats admissibles courant juin.

Contacts : Ariane Branger : ariane.branger@educagri.fr - Brigitte Auziol : brigitte.auziol@unimes.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette licence professionnelle est l'aboutissement d'une réflexion menée conjointement par le Lycée Agricole Marie Durand et l'Université de Nîmes. La demande en matière d'oenotourisme est forte, l'offre de formation sur ce sujet est limitée. Cette formation a pour objectif de rendre opérationnels des cadres techniques maîtrisant tous les aspects des activités oenotouristiques. Le titulaire d'une licence oenotourisme et projets culturels intègre les principes de conception éco-responsable, de l'optimisation commerciale au caveau jusqu'à la gestion de projet d'envergure nationale, de management des activités d'accueil et de réception. Il participe globalement au diagnostic, à la conception et à la mise en œuvre d'une stratégie de développement et de dynamisation d'un territoire par des activités valorisant les liens entre Vin, Culture et Patrimoine. Cette formation satisfait aux besoins de professionnalisation d'un secteur en plein développement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel, par groupe de 25 étudiants, est assuré au Lycée Agricole Marie Durand et à l'Université de Nîmes. Le Lycée dispose de matériels professionnels (notamment pour l'apprentissage de la dégustation). Par une pédagogie expérientielle et pluridisciplinaire, cette formation a également pour particularité de faire une place importante à la conduite et à la gestion de projet en relation avec le monde professionnel local.

Stage : 15 semaines dans l'entreprise au choix de l'étudiant à partir du mois de mars.

Projet tutoré : 150 heures qu'il est souhaitable de réaliser en entreprise.

PARTENARIATS PROFESSIONNELS

Université de Nîmes : 21 rue du Docteur Georges Salan, 30021 cedex 1

Les organisations et institutions régionales : ⊙ Région Languedoc-Roussillon ⊙ Inter-Rhône ⊙ Syndicat des producteurs de vin de pays d'Oc ⊙ Syndicat des jeunes agriculteurs du Gard ⊙ Syndicat des Costières de Nîmes ⊙ Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône ⊙ Comité régional du tourisme Languedoc-Roussillon ⊙ FDSEA du Gard ⊙ Chambre agriculture du Gard ⊙ Union régionale des sommeliers de France ⊙ Conseil Général du Gard ⊙ Conseil Général de l'Hérault ; Observatoire de la viticulture.

Les organisations et institutions nationales : ⊙ Vignerons indépendants de France ⊙ Vignerons coopérateurs de France.
Un réseau d'entreprises, de centres oenotouristiques et de domaines viticoles accueillent chaque année les étudiants pour des missions professionnelles.

LYCÉE AGRICOLE
Marie DURAND
Voie Initiale Scolaire

CFA-AH du GARD
Voie Initiale
Apprentissage

CFPPA du GARD
Voie Professionnelle
Continue

Domaine de Donadille
Exploitation agricole
à vocation pédagogique



LANGUEDOC
ROUSSILLON
LA RÉGION
MIDI
PYRÉNÉES

PROGRAMME DE LA FORMATION

LYCÉENS
ÉTUDIANTS

<p>⊙ MISE A NIVEAU.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Art et culture ✓ Viticulture, oenologie, droit de la vigne et du vin 	65 h
<p>⊙ VIN et CULTURE : un patrimoine touristique.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vin : de l'aliment à l'émotion/approfondissement de la dégustation ✓ Vin et territoire: le patrimoine et le paysage ✓ Esthétique 	90 h
<p>⊙ OENOTOURISME.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Économie et politiques culturelles ✓ Administration, logistique et gestion ✓ Tourisme viti-vinicole ✓ Organisation de la filière vinicole 	115 h
<p>⊙ ANIMATION ET COMMUNICATION.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Stratégie de communication et techniques d'animation ✓ Marketing culturel et événementiel ✓ Anglais professionnel ✓ Multimédia, environnement technologique de l'information 	100 h
<p>⊙ PROJET TUTORÉ.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Réalisation d'une mission professionnelle qu'il est souhaitable de réaliser en entreprise 	150 h
<p>⊙ PRATIQUE PROFESSIONNELLE.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Stage en entreprise 	15 semaines

DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule en 1 an de septembre à juin.

Enseignements dispensés au Lycée Agricole Marie Durand de Rodilhan et à l'Université de Nîmes.

370 h
Enseignement
150 h
Projet tutoré
15 semaines
Stage entreprise

HÉBERGEMENT

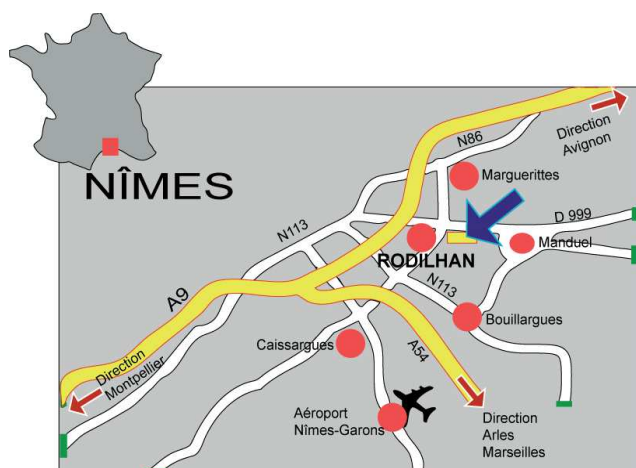
L'internat accueille les apprenants en chambres collectives avec espaces de travail aménagés. Pour les étudiants : 2 appartements permettent de rester le week-end

non

RESTAURATION

En self service, la restauration est assurée du lundi midi au vendredi midi inclus

oui



TRANSPORTS

Desserte directe par autocars

Nîmes Rodilhan, Beaucaire
Rodilhan ou Tarascon Rodilhan

Autres services autocars

Desservant Nîmes avec correspondances scolaires Nîmes Rodilhan

Train

En gare de Nîmes.
La Gare routière est très proche de la gare SNCF

Avion

Aéroport de Nîmes-Garons

Lycéens Étudiants
LYCÉE AGRICOLE Marie DURAND
☎ 04 66 20 67 67 ☎ 04 66 20 15 12
✉ legta.nimes@educagri.fr