



Licence professionnelle

Oenotourisme et projet culturel

PRESENTATION

Cette formation de l'Université de Nîmes, en partenariat avec le lycée agricole Marie Durand de Rodilhan, a pour objectif de rendre opérationnels des professionnels maîtrisant tous les aspects des activités œnotouristiques et intégrant les principes de conception éco-responsable, de l'optimisation commerciale au caveau jusqu'à la gestion de projet d'envergure nationale en passant par le management des activités réceptives.

Fondée sur la pratique et l'expérience in situ, elle développe des connaissances et des compétences techniques, managériales et culturelles permettant de diriger des équipes et de conduire des projets dans tout type d'entreprise du secteur vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration ainsi que dans les organisations collectives et les agences de communication.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'évolution de l'univers vitivinicole, son élargissement au tourisme et à l'activité réceptive, imposent de travailler avec plus d'acuité le positionnement des divers acteurs et l'importance d'une pédagogie expérientielle et pluridisciplinaire. Il est donc nécessaire d'intégrer les aspects techniques et économiques, autant que culturels et réglementaires. Le responsable de projet œnotouristique doit construire une compétence d'interprète et de relais pour orienter ses missions avec habileté et pertinence dans un environnement nécessairement transversal.

La pédagogie mise en œuvre par cette formation prend donc un parti original : approfondir tout au long du cursus toutes les dimensions de la démarche œnotouristique en s'appuyant notamment sur de nombreuses études de cas, de sorties et de voyages d'études.

INSERTION PROFESSIONNELLE

Cette formation permet aux diplômé(e)s de s'épanouir dans des missions variées :

- responsable/chargé(e) de projet œnotourisme,
- responsable/chargé(e) de projet de développement culturel ou territorial,
- responsable/assistant(e) commercial(e) ou marketing,
- responsable/assistant(e) communication ou relations presse.

Les compétences acquises peuvent être mises en valeur dans :

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



PUBLIC CONCERNE ET CONDITIONS D'ADMISSION

Un intérêt particulier pour le secteur vitivinicole et une sensibilité pour les projets touristiques et culturels sont nécessaires pour envisager de suivre avec profit cette formation.

Le programme s'adresse aux personnes motivées, diplômées Bac+2 en formation initiale ou par validation d'acquis ou équivalence de diplôme.

Formations initiales cohérentes avec la Licence Pro :

- BTS Animation et Gestion Touristique Locale ou Ventes et Productions Touristiques,
- BTS Technico commercial des vins et spiritueux, ou Viticulture œnologie, BTS Hôtellerie-restauration, BTS Responsable Hébergement à l'International, DUT Tourisme
- L2 Arts Appliqués - Design, L2 Biologie Environnement, L2 Langues étrangères appliquées, L2 Médiation culturelle, L2 Géographie, Aménagement du territoire, L2 AES...

En formation continue :

Des salariés, des professions indépendantes ou des demandeurs d'emploi en rapport avec le secteur professionnel de la formation peuvent aussi candidater pour se spécialiser ou orienter leur activité dans l'oenotourisme.

Les candidatures se font exclusivement en ligne. Les dossiers sont examinés par une commission. Les critères de sélection sont les suivants : motivation et opportunité du projet personnel professionnel, niveau d'anglais et résultats obtenus dans le cycle d'études précédent. Les candidats admis sont informés en juin.

Les inscriptions se font à partir de début juillet.

Modalités d'inscription sur le site www.unimes.fr rubrique **Formations / Inscriptions**

Contacts

- Responsable : AUZIOL Brigitte brigitte.auziol@unimes.fr
- Secrétariat : GITTO Armonie scolarite.arts@unimes.fr

PROGRAMME DE LA FORMATION

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. Une part importante des enseignements est assurée par des professionnels du secteur d'activité.

Contenu de formation		ECTS
UE1	Mise à niveau différenciée (art et culture ou tourisme ou viticulture-œnologie)	4
UE2	Le vin, patrimoine culturel	6
UE3	Dynamique du secteur viticole et du tourisme	6
UE4	Communications stratégiques	6
UE5	Méthodologie du projet œnotouristique	6
UE6	Projet tutoré (150h)	12
UE7	Stage obligatoire (15 semaines minimum)	20