

LICENCE PROFESSIONNELLE MENTION COMMUNICATION ET VALORISATION DES TERRITOIRES PARCOURS ŒNOTOURISME

 Saumur

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 DE FORMATION

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 négociants en vin, des techniciens de la vigne et du vin, des œnologues...)



LES DÉBOUCHÉS

- Chargés de développement de l'œnotourisme 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 œnotouristiques 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.



PROFIL D'ADMISSION

- La formation est ouverte aux **étudiants titulaires d'un Bac+2** validé en Tourisme, Économie, Gestion, Sciences Sociales, Viticulture - œnologie, 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 de recrutement : dossier + entretien.

+ d'informations

Pôle Régional de Formations | Saumur
80 rue des îles, 49400 Saumur
02 44 68 78 00

Responsable de la formation :
Jean-Michel Monnier
jean-michel.monnier@univ-angers.fr

Scolarité :
pole.saumur@listes.univ-angers.fr

Gardons le contact



www.univ-angers.fr/esthua



LinkedIn :
ESTHUA
Faculté de Tourisme,
Culture et Hospitalité.



Instagram :
@ufr_esthua



Cette Licence m'a permis d'acquérir les toutes les compétences requises pour évoluer dans le milieu de l'œnotourisme. Aujourd'hui, je suis Responsable Œnotourisme au sein d'une grande cave d'élaboration de Fines Bulles en Touraine, en charge de la gestion du circuit de visite, du cellier et de l'équipe de vente, de l'événementiel et des partenariats avec les acteurs institutionnels ou privés.

David CAILLON
Responsable Ventes Directes et Œnotourisme
Les Caves Monmousseau Groupe Orchidées
Maisons de vins - Montrichard 41

Formation académique*

- **Compétences langues & communication :** Anglais, Anglais renforcé ou Espagnol, Communication numérique, Techniques de communication orale et écrite,
- **Compétences en marketing & gestion :** Outils de gestion, Marketing et e-tourisme, Règlementation du tourisme, Créer son activité, Marketing de l'œnotourisme et la relation client, Manager une équipe dans l'œnotourisme,
- **Compétences en œnotourisme :** Acteurs du monde Viti - vinicole et de l'œnotourisme, Analyse d'un paysage viticole, Sensibilisation à la géologie, Patrimoine vitivinicole, Dégustation des vins - Analyse sensorielle, Accords des vins et des mets, Connaissance des techniques viticoles, Connaissance des techniques Œnologiques, Connaissance des vignobles mondiaux et des alcools, Connaissance des vignobles européens, Géographie des régions viticoles françaises, Réseaux sociaux et vins, œnotourisme et institutions, Connaissance du monde vitivinicole (sorties terrain),
- **Compétences professionnelles :** Diagnostic de site et territoire, Organisation d'événements viticoles, Montage de prestation, circuit et itinérance, Animation et accompagnement de groupes, Compétences commerciales pour la tenue d'un caveau, Atelier pratique professionnelle et visite de terrain,
- **Projet :** Méthodologie du projet tuteuré, Suivi du projet tuteuré, Mémoire, Soutenance ;
- **Stage :** Méthodologie du projet professionnel, Evaluation stage par le tuteur en entreprise, Evaluation rapport de stage.

Formation professionnelle*

STAGE DE 4 À 6 MOIS

en France ou à l'étranger.

Votre contact privilégié :
stages.esthua@univ-angers.fr



*maquette non contractuelle



SAUMUR

À Saumur, tourisme, loisirs et terroir riment avec bonheur. Saumur la Blanche, surnommée ainsi pour ses façades en pierre de tuffeau, est installée sur les rives de la Loire. Riche en culture et en gastronomie, Saumur est également connue pour les liens très étroits qu'elle entretient avec le monde équestre, notamment le célèbre Cadre Noir.