

DU Oenotourisme et produits du terroir durable



Durée
1 an



Composante
UFR Langues,
Lettres et
Sciences
Humaines



Niveau d'étude
visé
BAC +2

Présentation

Le DU Oenotourisme et produits du terroir durable a été créé dans le cadre du développement du secteur l'œnotouristique en France, afin de répondre aux besoins des professionnels d'acquérir des compétences spécifiques dans ce domaine, en particulier dans une démarche de développement durable.

En savoir + : <https://dfpa.univ-tln.fr/du-oenotourisme-et-produits-du-terroir-durable/>

Objectifs

Ce DU s'adresse **aux professionnels travaillant dans le champ du tourisme, des domaines viticoles, de l'agriculture de l'hôtellerie et de la restauration**. Un niveau bac est requis.

Ainsi, le diplôme est destiné à l'ensemble des professionnels (offices de tourisme, caviste, agriculteur, exploitant et salarié d'un domaine viticole ou d'une cave viticole, restaurateur, hôtelier) souhaitant acquérir une spécialisation dans l'œnotourisme et le développement durable.

Savoir-faire et compétences

A l'issue de la formation vous serez en mesure :

- Accueillir tous types de clientèles (non initiées ou expertes, en situation de handicap) au sein de la structure touristique (domaine viticole, office du tourisme, boutique produits du

terroir) en renseignant le client afin de le guider dans ses choix œnotouristiques

- Conseiller un vin/produit de la gastronomie, en s'adaptant aux circonstances et besoins des clients afin de vivre une expérience œnotouristique
- Elaborer des offres œnotouristiques en intégrant les principes et labels du développement durable afin de valoriser les produits du terroir
- Organiser des événements œnotouristiques, en respectant les lieux, la sécurité du public, la cohérence avec la stratégie globale, afin de faire croître la rentabilité du domaine/territoire
- Communiquer une offre œnotouristique en respectant l'identité des lieux afin d'augmenter la notoriété de la structure

Infos pratiques

Contacts

UFR Lettres, Langues et Sc. Humaines

☎ 04 94 14 28 30

✉ ufrlettres@univ-tln.fr

📍 Campus de La Garde - Bât. Y

🌐 <https://www.univ-tln.fr>

Autres contacts

Direction de la Formation Professionnelle et de l'Alternance

Campus de Toulon (DFPA)


Tél. : 04 94 14 28 44

Email : dfpa@univ-tln.fr

Lieu(x)

 Campus Draguignan

Campus

 Campus Draguignan

Référentiel RNCP

Référentiel RNCP: 6706

Certificateur: Université de Toulon

Date d'enregistrement: 19 juillet 2024

Programme

DU Œnotourisme et produits du terroir durable

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 Notions fondamentales	UE				
Le tourisme	EC				
L'œnotourisme	EC				
Label vignobles, découverte et route des vins	EC				
Les produits du terroir	EC				
UE 2 Comportement touristique	UE				
Analyse de la demande	EC				
UE 3 Developper une demarche durable	UE				
Développement durable et tourisme durable	EC				
Labels, certifications (AB, Vignerons en développement dur.)	EC				
UE 4 Concevoir et commercialiser une offre œnotouristique	UE				
Construction et commercialisation d'une offre œnotouristique	EC				
UE 5 Communiquer une offre œnotouristique	UE				
Communiquer son offre œnotouristique	EC				
Anglais	EC				
UE 6 Méthodologie du mémoire	UE				
Présentation de la méthodologie	EC				
Critère d'évaluation de l'écrit et de l'oral	EC				
MODULE RESULTATS	Module				
Evaluation compétence organisation d'une dégustation	EC				
Dossier de pratique professionnel	EC				
Gestion d'un caveau	EC				
UE1 - OENOTOURISME	UE				
Module 1 - Le tourisme	Module				
Concept du tourisme et enjeux contemporains	EC				
Les acteurs du tourisme	EC				
Valorisation de produits touristiques	EC				
Module 2 - L'œnologie	Module				
Connaissance des différents cépages	EC				
Connaissance des différents vins	EC				
Culture et patrimoine viticole	EC				
Spécificités des vins de Provence	EC				
Les appellations	EC				
Dégustation et gestion d'une cave	EC				
Les acteurs du monde viticole	EC				
Module 3 - L'œnotourisme	Module				

Notion sur l'oenotourisme	EC
Route des vins et label Vignobles et découvertes	EC
Typologie des offres oenotouristiques	EC
Visite d'un domaine	EC
UE2 - PRODUITS DU TERROIR ET GASTRONOMIE	UE
Module 1 - Les produits du terroir	Module
Notion de produits du terroir	EC
Circuits courts	EC
Caractéristiques des produits du terroir (truffe, figue,..)	EC
Module 2 - Le tourisme gourmand	Module
Notion de tourisme culinaire, gourmand, de tourisme gastro	EC
Sommellerie	EC
UE3 - DÉVELOPPER UNE DD	UE
Notion de tourisme durable	EC
Elaboration labels, contrôle cahier des charges, rôle L'INAO	EC
Présentation des différents labels durables	EC
Responsabilité Sociétale des Entreprises	EC
UE4 - ELABORER UNE OFFRE OENOTOURISQUE	UE
Soutien à la création d'une activité oenotouristique	EC
Module 1 - Analyse de la clientèle oenotouristique et marché	Module
Identification de la clientèle oenotouristique determ. cibl	EC
Module 2 - Commercialisation d'une offre oenotouristique	Module
Force et faiblesse d'une act. oenotouris. et analy du marché	EC
Elaboration d'une stratégie commerciale	EC
Module 3 - Repérer le cadre juridique des act. touristiques	Module
Droit des activités juridique	EC
Module 4 - Fiinancement	Module
Financement européen	EC
UE5 - COMMUNIQUER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE	UE
Linguaskill	EC
Module 1 - Communiquer son offre oenotouristique	Module
Marketing territorial	EC
Marketing digital	EC
Module 2 - Langue	Module
Anglais des activités oenotouristiques	EC
Anglais du vin	EC
Module 3 - Evènementiel	Module
Création d'un événement oenotouristique	EC
UE6 - METHODOLOGIE DU DOSSIER PRATIQUE PROFESSIONNEL	UE
Méthodologie du mémoire	EC
Critère d'évaluation de l'écrit et de l'oral	EC
Stage	EC
MODULE RESULTATS	Module

Evaluation compétence organisation d'une dégustation	EC
Dossier de pratique professionnel	EC
Gestion d'un caveau	EC
UE1 - OENOTOURISME	UE
Module 1 - Le tourisme	Module
Concept du tourisme et enjeux contemporains	EC
Les acteurs du tourisme	EC
Valorisation de produits touristiques	EC
Module 2 - L'oenologie	Module
Connaissance des différents cépages	EC
Connaissance des différents vins	EC
Culture et patrimoine viticole	EC
Spécificités des vins de Provence	EC
Les appellations	EC
Dégustation et gestion d'une cave	EC
Les acteurs du monde viticole	EC
Module 3 - L'oenotourisme	Module
Notion sur l'oenotourisme	EC
Route des vins et label Vignobles et découvertes	EC
Typologie des offres oenotouristiques	EC
Visite d'un domaine	EC
UE2 - PRODUITS DU TERROIR ET GASTRONOMIE	UE
Module 1 - Les produits du terroir	Module
Notion de produits du terroir	EC
Circuits courts	EC
Caractéristiques des produits du terroir (truffe, figue,..)	EC
Module 2 - Le tourisme gourmand	Module
Notion de tourisme culinaire, gourmand, de tourisme gastro	EC
Sommellerie	EC
UE3 - DÉVELOPPER UNE DD	UE
Notion de tourisme durable	EC
Elaboration labels, contrôle cahier des charges, rôle L'INAO	EC
Présentation des différents labels durables	EC
Responsabilité Sociétale des Entreprises	EC
UE4 - ELABORER UNE OFFRE OENOTOURISQUE	UE
Soutien à la création d'une activité oenotouristique	EC
Module 1 - Analyse de la clientèle oenotouristique et marché	Module
Identification de la clientèle oenotouristique determ. cibl	EC
Module 2 - Commercialisation d'une offre oenotouristique	Module
Force et faiblesse d'une act. oenotouris. et analy du marché	EC
Elaboration d'une stratégie commerciale	EC
Module 3 - Repérer le cadre juridique des act. touristiques	Module
Droit des activités juridique	EC
Module 4 - Fiinancement	Module

Financement européen	EC
UE5 - COMMUNIQUER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE	UE
Linguaskill	EC
Module 1 - Communiquer son offre oenotouristique	Module
Marketing territorial	EC
Marketing digital	EC
Module 2 - Langue	Module
Anglais des activités oenotouristiques	EC
Anglais du vin	EC
Module 3 - Evènementiel	Module
Création d'un événement oenotouristique	EC
UE6 - METHODOLOGIE DU MÉMOIRE	UE
Méthodologie du mémoire	EC
Critère d'évaluation de l'écrit et de l'oral	EC
UE6 METODOLOGIE DU DOSSIER PRATIQUE PROFESSIONNEL	UE
Méthodologie du mémoire	EC
Critère d'évaluation de l'écrit et de l'oral	EC
Stage	EC