


# LP Métiers du Tourisme : Communication et Valorisation des Territoires parcours Oenotourisme et Gastronomie Durable

 ECTS  
180 crédits Durée  
1 an Composante  
UFR Langues,  
Lettres et  
Sciences  
Humaines

## Présentation

La licence professionnelle de l'Université de Toulon « **Métiers du tourisme, communication et valorisation des territoires** » (Cf. fiche RNCP 29982) propose une formation spécialisée à travers le parcours « **Oenotourisme et gastronomie durables** ». Elle a pour finalité la formation de professionnels chargés de concevoir et de mettre en œuvre des actions de développement touristique territorial, notamment dans le cadre de l'oenotourisme et de la gastronomie mais aussi des spiritueux.

Les futurs professionnels sauront s'inscrire dans une démarche territoriale de projet. Elle permettra d'apporter les compétences nécessaires à l'analyse des composantes des territoires, tant des points de vue socio-économiques, culturel et touristique, de participer à la conception et à la mise en œuvre d'actions touristiques globales de développement et de dynamisation d'un territoire ou d'une structure touristique (CRT, ADT, Intercommunalités, offices de tourisme, agences de voyages) ou viticole (domaines viticoles, caves coopératives, chambres consulaires, institutions viticoles, agences événementielles dans le secteur de l'oenotourisme) ainsi que la conception et la conduite d'un événement ainsi que la démarche projet. Enfin, elle apporte les compétences nécessaires à la valorisation et à la communication des offres et des événements, autour de l'oenotourisme, de la gastronomie et d'activités connexes (événement culturel, de loisirs..).

### Le parcours « Oenotourisme et gastronomie durables »

veut former des professionnels autour des métiers de la valorisation, de la conception, de l'animation des activités oenotouristiques, mais aussi des spiritueux ainsi que de la gastronomie, notamment en associant les accords mets et vin. Les particularités de la formation, sont d'inclure les dimensions du développement durable au cœur de toutes les activités, que ce soit pour lors de la conception, de l'animation, d'un événement ou l'élaboration d'un projet plus global. Ensuite des visites de terrain sont également prévus au sein des domaines viticoles ou autres structures. Enfin la formation est dispensée au sein d'une destination labellisée « Vignobles et Découvertes », et voisines, facilitant l'évolution des étudiants au sein d'un écosystème favorable. Des projets tutorés feront l'objet d'une demande de la part des structures touristiques ou viticoles portant sur une commande précise dont les étudiants devront répondre. Ceci a pour objectif de renforcer l'acquisition des compétences, favorisant l'insertion professionnelle des étudiants.

---

## Objectifs

La formation se déroule sur une année et sur deux semestres, et validant 60 ECTS, en alternant les apports théoriques et la présence en entreprise.

Il s'agit d'acquérir les compétences nécessaires autour des métiers liés à l'oenotourisme en associant des activités connexes, en valorisant la gastronomie française, en

intégrant les principes du développement durable. Les cours dispensés par les professionnels permettront l'acquisition des compétences à partir d'étude de cas pratique. Des projets tutorés font partie de la formation. A la fin du parcours, l'étudiant devra effectuer un mémoire de pratique professionnelle dans le cadre de son stage et participer à une soutenance devant un jury composé de professionnels.

---

## Savoir-faire et compétences

**La formation est dispensée à partir des compétences suivantes :**

- Analyser les composants d'un territoire touristique afin d'être en capacité d'élaborer un diagnostic territorial dans le cadre d'un contexte local, national et international, en tenant compte des enjeux durables et de la clientèle
- Concevoir, commercialiser un projet ou une offre oenotouristique, des spiritueux et gastronomique, en tenant compte des principes du développement durable ainsi que des circuits oenotouristiques, avec différents partenaires
- Animer et communiquer une offre ou un projet oenotouristique, auprès des partenaires et dans le cadre de la communication digitale
- Elaborer, communiquer un événement oenotouristique, intégrant les dimensions durables et réglementaires
- Être en capacité de conduire un projet durable, depuis sa conception jusqu'à sa gestion, et savoir manager une équipe
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

---

## Dimension internationale

Une ouverture à la dimension internationale s'effectuera à travers les cours. L'obligation de deux langues étrangères, une remise à niveau obligatoire en anglais dès le début de la formation, la possibilité d'effectuer le TOEIC en anglais montre l'importance de la dimension internationale. La maîtrise de

l'anglais est indispensable dans ce secteur d'activité. Des cours pourront être dispensés en langues étrangères.

Des échanges avec des universités étrangères sont envisagées, permettant une ouverture vers l'international.

---

## Les + de la formation

la formation se déroule sur le **Campus de Draguignan** : Des logements réservés aux étudiants existent au cœur de la ville de Draguignan. Des cours peuvent avoir lieu sur le site du Campus de la Garde, sur le terrain au sein de structures liées à l'oenotourisme

---

## Organisation

---

### Contrôle des connaissances

L'évaluation de chaque cours se fera sous la forme d'un écrit ou d'un oral, dans le cadre d'un contrôle continu vérifiant l'acquisition des compétences, à travers des travaux, des études de cas, de mise en situation.


---

## Admission

---

### Conditions d'admission

Bac + 2 requis

- Admissibilité sur dossier incluant une lettre de motivation au de laquelle les candidats doivent expliciter leur motivation et leur projet professionnel  
Admission prononcée au terme d'un possible entretien.  
BTS, BUT2, DEUG, L2 ou 2 années universitaires validées.  
Maîtrise attestée de la langue anglaise recommandée.
- Candidature sur la plateforme  E-candidat

Les conditions d'admission sont spécifiques selon votre profil, le diplôme et le niveau dans le diplôme. Pour en savoir +, consultez notre site [www.univ-tln.fr](http://www.univ-tln.fr)

---

## Modalités d'inscription

Les inscriptions administratives sont exclusivement en ligne, ouvertes sur 2 périodes : en juillet puis de fin août au 30 sept. Selon votre profil, les modalités d'inscription sont différentes. Consultez notre site web Rubrique Inscription : [www.univ-tln.fr](http://www.univ-tln.fr)

---

## Droits de scolarité

Retrouvez les montants des droits d'inscriptions sur notre site web : <https://www.univ-tln.fr/Inscription-Montants-des-droits-d-inscriptions.html>

---

## Et après

---

### Poursuite d'études

- Master Management Du Tourisme Durable

---

## Débouchés professionnels

Il est possible d'exercer sa fonction : **soit à l'échelle d'une entreprise** (domaines viticoles, cave particulière ou coopérative, négoce, conseil des interprofessions, restauration,...) - **soit à l'échelle d'un territoire** avec une mise en réseau des différents acteurs. Il peut aussi travailler au sein des structures touristiques comme les offices de tourisme, les agences départementales du tourisme ou les comités régionaux du tourisme, les collectivités locales, ainsi que les agences de voyages qui proposent des prestations oenotouristiques et autour de la gastronomie.

- Chargé / Chargée de mission tourisme, oenotourisme et gastronomie

- Chargé / Chargée de développement en oenotourisme ou spiritueux
- Chargé / Chargée de promotion du tourisme
- Chargé / Chargée de promotion touristique d'un territoire
- Chargé de projet circuits oenotouristique et gastronomique
- Chef de projet de promotion des produits du terroir et de la gastronomie
- Chef de projet oenotouristique et/ou spiritourisme
- Responsable de projet oenotouristique
- Responsable oenotourisme et marketing
- Responsable oenotourisme et événementiel
- Responsable caveau et oenotourisme
- Responsable communication d'un domaine viticole, d'une cave coopérative
- Coordonnateur de projets oenotouristiques
- Concepteur de projets ou d'offres oenotouristique
- Consultant / Consultante tourisme, oenotourisme
- Guide oenotouristique

---

## Infos pratiques

---

### Contacts

UFR Lettres, Langues et Sc. Humaines

 04 94 14 28 30

 [ufrlettres@univ-tln.fr](mailto:ufrlettres@univ-tln.fr)

 Campus de La Garde - Bât. Y

 <https://www.univ-tln.fr>

---


### Autres contacts

#### Responsable pédagogique :

- FALDUTO Giovanni Batista, Enseignant, [giovanni-baptista.falduto@univ-tln.fr](mailto:giovanni-baptista.falduto@univ-tln.fr)

---

## Campus

 Campus La Garde

# Programme

## Organisation

Contenus des enseignements:

Licence Pro Métiers du Tourisme : Communication et Valorisation des Territoires :  
Oenotourisme et Gastronomie Durable

### Semestre 5 LP Oenotourisme

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
<b>UE51 Mise à niveau</b>	UE				
511 Tourisme	EC				
512 Oenologie	EC				
<b>UE52 C1 Analyser les composants d'un territoire</b>	UE				<b>10 crédits</b>
521 Acteurs, partenariats et réseaux	EC				2 crédits
522 Enjeux durables	EC				2 crédits
523 Oenotourisme/ spiritueux/ agritourisme	EC				3 crédits
524 Interculturalité et gastronomie	EC				1 crédits
525 Diagnostic territorial / plan d'action	EC				2 crédits
<b>UE53 Concevoir une offre ou un projet oenotouristique</b>	UE				<b>14 crédits</b>
531 Connaissance des vins , cépages et appellations	EC				2 crédits
532 Techniques oenologiques	EC				2 crédits
533 Dégustation et accords mets et vin	EC				2 crédits
534 Culture et Patrimoine	EC				1 crédits
535 Valorisation des produits du terroir	EC				2 crédits
536 Labels et Circuits courts	EC				1 crédits
537 Gestion budgétaire et financement	EC				2 crédits
538 Montage d'une offre et d'un circuit	EC				2 crédits
<b>UE54 Animer &amp; communiquer 1 offre ou projet oenotouristique</b>	UE				<b>6 crédits</b>
541 Animation et gestion de Groupes	EC				1 crédits
542 Marketing	EC				1 crédits
543 Communication	EC				1 crédits
544 Protection des données RGPD	EC				1 crédits
545 LV1 anglais du tourisme et du vin	EC				1 crédits
546 choix LV2 du Tourisme et du vin	Choix				
546 Espagnol du tourisme et du vin LV2	EC				1 crédits
546 Italien du tourisme et du vin LV2	EC				1 crédits

### Semestre 6 LP Oenotourisme

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
<b>UE61 Convoier animer communiquer un évènement</b>	UE				<b>12 crédits</b>
611 Conception d'un événement oenotouristique durable	EC				2 crédits
612 Gestion budgétaire et financement	EC				2 crédits
613 LV1 Anglais tourisme	EC				2 crédits
614 choix LV2 Tourisme	Choix				
614 Espagnol du tourisme et du vin LV2	EC				2 crédits
614 Italien du tourisme et du vin LV2	EC				2 crédits
615 Droit des activités oenotouristiques	EC				2 crédits
616 Marketing et communication de l'évènementiel	EC				2 crédits
<b>UE62 Manager projet</b>	UE				<b>7 crédits</b>
621 Méthodologie de la conduite de projet	EC				3 crédits
622 Gestion budgétaire	EC				2 crédits
623 Management d'équipe et gestion des conflits	EC				2 crédits
<b>UE63 Préprofessionnalisation</b>	UE				<b>11 crédits</b>
631 Projet tutoré	EC				5 crédits
632 Mémoire	EC				5 crédits
633 Techniques de recherche d'emploi/ CV	EC				1 crédits
634 Séminaires	EC				