

Diplôme Universitaire VIN, CULTURE ET OENOTOURISME (FORMATION A DISTANCE)

REFERENCE : 28SD002K

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2022/2023

| PEDAGOGIE | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA) |
|--|---|
| <p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEAU Maître de Conférences Tél : 03 80 39 91 41</p> | <p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p> |

OBJECTIFS

Ce Diplôme Universitaire a pour but de permettre aux stagiaires d'approfondir et de diversifier leurs connaissances sur la vigne et le vin, afin de mieux communiquer avec leur public et clientèle.

Ce DU est placé sous l'égide de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » portée par l'Université de Bourgogne, seule chaire au monde sur cette thématique pluridisciplinaire. L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants-chercheurs en Sciences humaines et sociales et en disciplines scientifiques diverses (viticulture, œnologie, ...) mais aussi de professionnels de la filière.

PUBLIC

Ce diplôme s'adresse aux professionnels de la vigne et du vin, de la restauration, aux personnes travaillant dans le secteur de la communication, aux amateurs éclairés et à tous ceux qui veulent en connaître plus sur la réalité et l'imaginaire du vin. Il s'adresse tout particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme.

L'enseignement à distance permet l'accès à ce diplôme aux étudiants éloignés géographiquement de Dijon et/ou n'ayant pas la disponibilité temporelle demandée par la formation présentielle.

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) sous le code RS5231. Elle est accessible à tout statut : salariés, demandeurs d'emploi, à titre personnel en autofinancement.

PRE-REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis.

Elle n'est pas réservée aux professionnels de la filière, mais est aussi ouverte à toute personne intéressée par les



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

aspects culturels liés au vin et qui souhaitent développer une activité dans ces thématiques.

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et oenologie)
- Enseignants-chercheurs de l'UFR Lettres, de l'UFR Sciences Humaines, de l'UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement.
- Enseignants de la B.S.B (Burgundy School Of Business)Dijon
- Professionnels du monde viticole

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 120h dont 6 jours (42h) de regroupement à Dijon (examens compris).
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot
- L'enseignement proposé associe trois sessions de regroupement avec cours en salle et visites sur le terrain et un enseignement à distance par l'intermédiaire d'une plate-forme de e-learning (Moodle © 2.4).
Les enseignements à distance consistent en :
 - la consultation de documents écrits accessibles en version électronique (site web) ou/et en version téléchargeable ;
 - la consultation de documents audio-visuels accessibles ;
 - la participation au forum de la séquence animé par le tuteur ;
 - la réalisation d'un travail collaboratif couvrant les unités d'enseignements.
- Rythme de la formation : de mi-octobre à début juin avec trois sessions de regroupement (2 jours en octobre, deux journées en janvier ou février et 2 jours en juin) (cf calendrier).
Le rythme de formation est prévu sur la base de 14h de travail à distance par quinzaine (hors des temps de regroupement).

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de sites oenotouristiques
- Travaux dirigés en viticulture et en dégustation
- Travaux pratiques de dégustation
- Accès réservé à la plate-forme de e-learning Moodle.
- Tutorat pédagogique
- Forums d'échanges

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Assistance technique

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat à des dates bien précises indiquées chaque année sur le site de l'IUVV

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/> (à consulter dès la mi-mars)

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter Sandrine CARNIO, ou Anne-Marie FLACK, afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée par une commission composée par l'équipe pédagogique intervenant dans la formation.

Remarque : la démarche de Compte Personnel de Formation de Transition Professionnelle doit être engagée au



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

moins 4 à 5 mois avant le début de la formation.
L'inscription administrative se fait au SEFCA.

Tout dossier envoyé directement à notre secrétariat sera rejeté.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Vin, Culture et Oenotourisme est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne des trois évaluations suivantes :

- Devoir sur table de 1h30 sur les aspects techniques
- Mémoire collaboratif, sur un thème œnologique, rédigé tout au long de l'année (note de groupe)
- Soutenance orale du mémoire devant la promotion (note individuelle)

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Analyses et études de développement œnologique
- Initiation à la dégustation
- Connaissances pluriculturelles sur le vin (histoire, art, littérature, ...)
- Connaissances sur les techniques vitivinicoles actuelles
- Typologie et sociologie des consommateurs de vin

Les compétences acquises permettent de renforcer le professionnalisme des :

- Journalistes du vin
- Guides touristiques du secteur viti-vinicole
- Responsables de production et de commercialisation des produits œnologiques
- Gérants de gîtes et chambres d'hôtes
- Restaurateurs
- Cavistes...

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/9.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr