

# Certification "Développer et promouvoir un projet œnotouristique" (DU)

REFERENCE : 28SD004M

Formation continue spécifique

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2024/2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b> Sandrine ROUSSEAU Maître de Conférences Tél : 03 80 39 91 41</p>	<p><b>Chargée de gestion de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p><b>Chargée d'ingénierie de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</p> <p>Adresse de contact <a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a></p>

## OBJECTIFS

Cette certification vise à approfondir et à diversifier les connaissances des candidats sur la vigne et le vin, et à acquérir des compétences afin de développer, promouvoir et faire évoluer un projet œnotouristique selon les besoins. Elle s'adresse aux personnes travaillant dans le secteur du tourisme, de la communication, de la restauration et de la vigne et du vin, qui veulent acquérir des compétences transverses et complémentaires, et particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme.

## PUBLIC

Cette certification s'adresse à toute personne travaillant dans le secteur du tourisme, de la communication, de la restauration, de la vigne et du vin qui souhaite acquérir des compétences transverses et complémentaires. Cette formation s'adresse tout particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme. Cette certification est éligible au CPF (Compte Personnel de Formation) sous le code RS 6404. Elle est accessible à tout statut : salariés, demandeurs d'emploi et à titre individuel 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 aspects culturels liés au vin et qui souhaitent développer une activité dans ces thématiques.

## FORMATEURS

Professionnels du monde vitivinicole, de l'œnotourisme.



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](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)

## ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation : 120h sur 17 jours de cours.

Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, Jules Guyot, rue Claude Ladrey à Dijon.

Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois d'octobre à juin.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de sites œnotouristiques
- Travaux dirigés en viticulture et en dégustation
- Travaux pratiques de dégustation

## MOYENS TECHNIQUES

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

## 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 nous contacter afin de déterminer au mieux votre parcours de formation:

[vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr)

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Mise en situation (1h30) mobilisation des compétences en viticulture, œnologie et dégustation.

- Étude de cas collaborative (1h30) mobilisation des compétences en marketing, histoire, œnotourisme (dossier et soutenance).

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

Développer un projet œnotouristique

- Décrire les techniques vitivinicoles à un public type dans le cadre d'une visite, afin de faire découvrir la vitiviniculture, en adaptant son discours et en utilisant des ressources et supports expliquant la physiologie de la vigne, la notion de terroir et les techniques vitivinicoles appropriées.

- Décrire un vin à un public majeur dans le cadre d'une dégustation afin d'expliquer la particularité du vin dégusté en intégrant l'itinéraire technique employé.

- Expliquer les spécificités agronomiques, techniques, historiques et culturelles d'un vin/d'un domaine à un public type, en adaptant son discours et en mobilisant les ressources locales et les compétences acquises.

Élaborer une stratégie marketing globale au service d'un projet œnotouristique

- Identifier les différentes typologies des produits œnotouristiques d'une structure dans le cadre de l'élaboration d'un projet œnotouristique afin d'adapter la stratégie marketing.
- Concevoir un projet œnotouristique adapté à la spécificité de la structure et des consommateurs en utilisant la méthodologie adaptée.
- Maîtriser la réglementation en vigueur sur le produit vin et sur l'accueil de public aux typologies différentes dans le cadre de l'élaboration d'un projet œnotouristique, afin d'adapter la stratégie marketing.

Promouvoir et faire évoluer le projet œnotouristique élaboré

- Réaliser une veille dans le cadre de la promotion d'un projet œnotouristique afin d'adapter le projet aux évolutions réglementaires, territoriales et techniques.
- Identifier les sources et lieux d'information dans le cadre de la promotion d'un projet œnotouristique par une recherche sur le web, les réseaux sociaux, le biais d'enquêtes, de reportages, d'interviews, afin d'adapter le projet selon le public/consommateur et les évolutions sociétales.
- Créer et/ou développer un réseau avec les différents acteurs de la filière dans le cadre de l'élaboration d'un projet œnotouristique afin de le promouvoir.
- Concevoir des outils de communication dans le cadre de la promotion d'un projet œnotouristique afin de sélectionner les supports de diffusion adéquats.

Les compétences acquises permettent de renforcer le professionnalisme de :

- Professionnels.les du tourisme et guides touristiques
- Journalistes du monde de la vigne et du vin
- Responsables de production et de commercialisation des produits œnotouristiques
- Gérants de gîtes et chambres d'hôtes
- Restaurateurs
- Cavistes...

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplomes-universitaires>

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.  
mission.handicap@u-bourgogne.fr / Maison de l'Université 03 80 39 69 49

Plus d'infos sur <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