

LICENCE  
PROFESSIONNELLE



OENOTOURISME  
ET PROJET CULTUREL



# PRÉSENTATION

Cette formation, en partenariat avec le lycée agricole de Rodilhan, a pour objectif de rendre opérationnels des professionnels maîtrisant tous les aspects des activités oenotouristiques et intégrant les principes de conception éco-responsable, de l'optimisation commerciale au caveau jusqu'à la gestion de projet d'envergure nationale en passant par le management des activités réceptives.

Fondée sur la pratique et l'expérience in situ, elle développe des connaissances et des compétences techniques, managériales et culturelles permettant de diriger des équipes et de conduire des projets dans tout type d'entreprise du secteur vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration ainsi que dans les organisations collectives et les agences de communication.

# OBJECTIFS

L'évolution de l'univers vitivinicole, son élargissement au tourisme et à l'activité réceptive, imposent de travailler avec plus d'acuité le positionnement des divers acteurs et l'importance d'une pédagogie expérientielle et pluridisciplinaire. Il est donc nécessaire d'intégrer les aspects techniques et économiques, autant que culturels et réglementaires. Le responsable de projet oenotouristique doit construire une compétence d'interprète et de relais pour orienter ses missions avec habileté et pertinence dans un environnement nécessairement transversal.

La pédagogie mise en oeuvre par cette formation prend donc un parti original : approfondir tout au long du cursus toutes les dimensions de la démarche oenotouristique en s'appuyant notamment sur de nombreuses études de cas, de sorties et de voyages d'études.



## PRÉREQUIS

**Niveau L2 ou équivalent (BTS DUT) en design, biologie environnement, LEA, médiation culturelle, aménagement du territoire tourisme technico commercial vin, viticulture...**

# SAVOIR-FAIRE & COMPÉTENCES

A l'issue de la formation, le diplômé sera capable de :

- Mettre en valeur une gamme de produits vinicoles dans le cadre des différentes interactions avec la clientèle,
- Identifier, adapter et valoriser l'ensemble des produits vinicoles et des prestations touristiques et culturelles,
- Maîtriser les process et outils pour concevoir et organiser un projet culturel d'entreprises et/ou de collectivités,
- Scénographier et animer le territoire d'un espace de vente ou d'un événement,
- Identifier les facteurs clefs de succès d'actions commerciales afin d'orienter son activité quotidienne,
- Appliquer les principes de développement durable et d'éco-conception à l'ensemble de ses activités.

## INSERTION PROFESSIONNELLE

Cette formation permet aux diplômés de s'épanouir dans des missions variées :

- Responsable/chargé de projet oenotourisme,
- Responsable/chargé de projet de développement culturel ou territorial,
- Responsable/assistant commercial ou marketing,
- Responsable/assistant communication ou relations presse.

Les compétences acquises peuvent être mises en valeur dans :

- Les entreprises de production (caves coopératives et particulières) ou de négoce,
- Les organisations collectives de la filière (interprofessions, ODG, fédérations des caves particulières et coopératives, etc.),
- Les organismes de promotion territoriale (CRT, CDT, OTSI, etc.) et collectivités territoriales,
- Les entreprises et organismes du secteur culturel : écomusées, musées, parcs environnementaux, parcs de vulgarisation culturelle, etc.
- Les entreprises et organismes du secteur réceptif : hôtellerie, parcs de loisirs, agences de voyage, etc.
- Les agences de communication événementielle, de relations presse, etc.



COMUE IR-Universités iStock

## CHIFFRES CLÉS

**100%**  
d'étudiant(e)s  
diplômé(e)s en 2017.

**89.2%**  
des diplômé(e)s  
sont en emploi  
30 mois  
après l'obtention  
de la Licence  
professionnelle.

Source : Enquêtes OVIE réalisées auprès  
des diplômé(e)s 2012, 2013 et 2014.

**Crédits ECTS : 180**

**Durée : 1 an**

**Niveau d'études : BAC +3**

### **CONDITIONS D'ACCÈS**

- Formation initiale / Formation continue
- Dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE)

### **STAGE**

- 15 semaines en entreprise minimum

### **CONTACT**

Tél. 04 66 70 74 75

[scolarite.arts@unimes.fr](mailto:scolarite.arts@unimes.fr)

#### **UNIVERSITÉ DE NÎMES**

Rue du Docteur Georges Salan -

CS 13019 - F-30021 Nîmes - Cedex 1

Tél. (0) 4 66 36 46 46 - Fax (0) 4 66 36 45 87

[www.unimes.fr](http://www.unimes.fr)



[facebook.com/unimesfr](https://www.facebook.com/unimesfr) /



[@unimesfr](https://twitter.com/unimesfr)

