



UN SAVOIR-FAIRE ET COMPETENCES

COMPÉTENCES ACQUISES :

- Mettre en valeur une gamme de produits viticoles dans le cadre des différentes interactions avec la clientèle,
- Identifier, adapter et valoriser l'ensemble des produits viticoles 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 clés 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.

UN 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.

100%

CHIFFRES CLÉS

d'étudiant(e)s diplômé(e)s en 2020.

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

(Enquêtes OVIE réalisées auprès des diplômé(e)s 2016, 2017 et 2018)

92%

UN 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.

Crédits ECTS : 180
Durée : 1 ans
Niveau d'études : BAC +3

CONDITIONS D'ACCÈS

- Titulaires du baccalauréat
- Dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE)

STAGE

- 15 semaines en entreprise minimum

PRÉREQUIS

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

UN INSERTION PROFESSIONNELLE

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

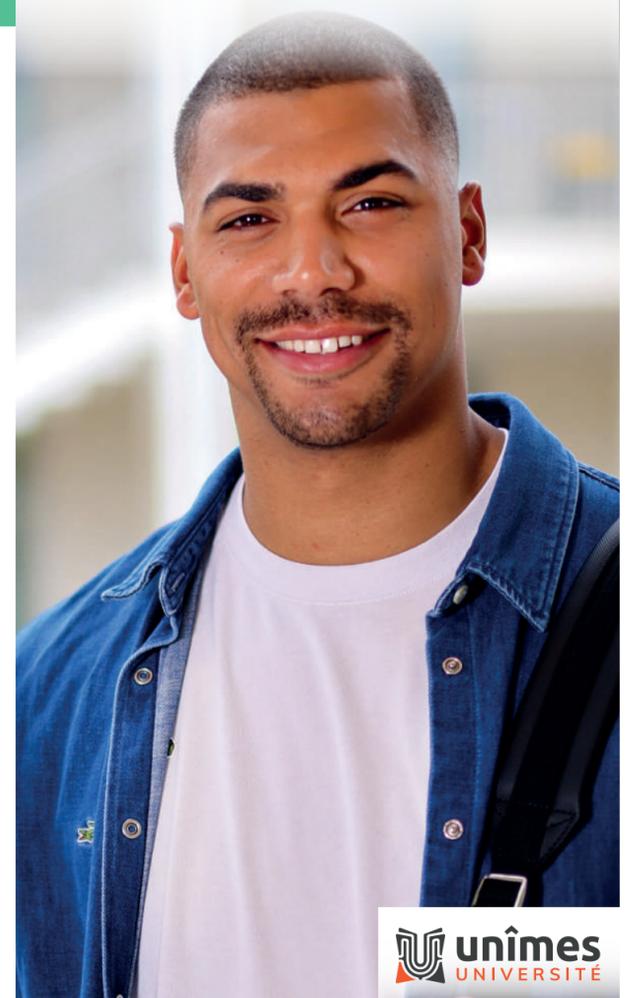
- Responsable/chargé de projet oenotourisme,
- Responsable/chargé de projet de développement culturel ou territorial,
- Responsable/assistant commercial ou marketing,
- Responsable/assistant communication ou relations presse.

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.



LICENCE PROFESSIONNELLE OENOTOURISME ET PROJET CULTUREL



CONTACT

Tél. 04 66 36 45 21
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

www.unimes.fr

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

[@unimesfr](https://www.instagram.com/unimesfr)