

Développer et promouvoir un projet œnotouristique (DU)

RS6404 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 334
Formacode(s)	42696, 34513
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	18/10/2023
Date d'échéance	18/10/2026

Certificateur(s)

UNIVERSITE BOURGOGNE EUROPE · SIRET : 93823061200013

UNIVERSITE DIJON BOURGOGNE · SIRET : 19211237300019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La loi du 10 janvier 1991, dite loi Évin, encadre la publicité en faveur des boissons alcoolisées. Il est rappelé aux certifiés que la publicité n'est autorisée que sur certains supports prévus à l'article L.3323-2 du Code de la Santé publique. Par ailleurs, le contenu des documents et actions produits doit lui-même se conformer à certaines règles données à l'article L.3323-4 du Code de la Santé publique et doit comporter un message rappelant les dangers de l'abus d'alcool.

La certification centrée sur l'œnotourisme, tient également compte de l'article 13 de la loi n°2016-41 du 26 janvier 2016, instaurant l'article L.3323-3-1 du Code de la Santé publique. Cet article garantit que les références à des régions de production, à des indications géographiques ou au patrimoine culturel liés à des boissons alcooliques protégées au titre de l'article L.665-6 du Code rural et de la Pêche maritime ne sont pas considérées comme des publicités.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

L'accès à la certification est ouvert aux titulaires du baccalauréat, sur avis du responsable pédagogique, avec un dossier de candidature comportant une lettre de motivation et un CV.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury d'évaluation est composé du :

- responsable pédagogique,
- président du jury,
- des enseignants.

La composition du jury prévoit qu'au moins la moitié de ses membres soit désignée parmi les enseignants-chercheurs, les enseignants ou les chercheurs participant à la certification, parmi lesquels le président du jury est nommé. Les différents jurys sont nommés par le président de l'université ou par le directeur de composante, agissant dans ce cadre par délégation.

Le jury de certification est composé de :

- deux professionnels n'ayant pas participé aux enseignements,
- la responsable pédagogique.

Base légale

Date de décision	18/10/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	18/10/2026
Date de dernière délivrance possible	18/04/2027

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS5231

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RS7661

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	2 000 € – 2 100 €
Durée	120 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	46
Parcours menés à terme	37
Taux d'achèvement	80 %
Période	11/2023 – 06/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	46
Montant total engagé	98 306 €
Coût moyen par dossier	2 137 €
Durée moyenne	120 h
Période	10/2023 – 09/2026
France compétences	80 %
Reste à charge titulaire	16 %
Régions	2 %
Entreprise	2 %
France Travail	1 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.