

Développer l'œnotourisme dans un cadre de développement durable (DU)

RS6706 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	334
Formacode(s)	42696
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	19/07/2024
Date d'échéance	19/07/2029

Certificateur(s)

UNIVERSITE DE TOULON · SIRET : 19830766200017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification a pour objectif de préparer des professionnels travaillant dans le champ du tourisme, des domaines viticoles, de l'agriculture, de l'hôtellerie et de la restauration, qui ont besoin de se spécialiser dans l'œnotourisme et d'acquérir les compétences complémentaires pour le développement d'activités œnotouristiques, en lien avec les besoins des employeurs et les attentes de la clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

1. Accueillir tous types de clientèles (non initiées ou expertes, en situation de handicap) au sein de la structure touristique (domaine viticole, office du tourisme, boutique de produits du terroir) en renseignant le client afin de le guider dans ses choix œnotouristiques.
2. Conseiller un vin/produit de la gastronomie, en s'adaptant aux circonstances et besoins des clients afin de vivre une expérience œnotouristique.
3. Élaborer des offres œnotouristiques en intégrant les principes et labels du développement durable afin de valoriser les produits du terroir.
4. Organiser des événements œnotouristiques, en respectant les lieux, la sécurité du public, la cohérence avec la stratégie globale, afin de faire croître la rentabilité du domaine/territoire.
5. Communiquer une offre œnotouristique en respectant l'identité des lieux afin d'augmenter la notoriété de la structure.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Prise en compte du respect de la loi Évin (10 janvier 1991), pour la publicité sur les boissons alcoolisées

Prise en compte de

l'article L.3323-4 du Code de la Santé publique qui encadre les types d'informations et les moyens de communications qui doivent également mentionner les dangers pour la santé relatifs à l'abus d'alcool.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Être titulaire du baccalauréat ou avoir obtenu l'équivalence ou la dispense de ce grade, en justifiant d'une qualification ou d'une expérience jugées suffisantes, Curriculum Vitae et lettre de motivation.

Les dossiers font l'objet d'un classement par la commission pédagogique d'admission.
Ainsi, en cas de nombre de candidats admis supérieur au nombre de places disponibles, le classement est un prérequis supplémentaire pour l'accès à la formation.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification est constitué :

- d'un membre de l'organisme certificateur : le responsable pédagogique du DU ou son suppléant,
- de 2 représentants du champ professionnel visé (externes) : un représentant du secteur touristique et un représentant d'un domaine viticole, l'un siégeant aussi en tant que président du jury.

Base légale

Date de décision	19/07/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	19/07/2029
Date de dernière délivrance possible	19/01/2030

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6706/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 805 € – 3 496 €
Durée	95 – 184 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	6
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	11/2024 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	6
Montant total engagé	18 817 €
Coût moyen par dossier	3 136 €
Durée moyenne	445 h
Période	10/2024 – 02/2026

France Travail	53 %
France compétences	46 %
Compte d'engagement citoyen	2 %

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