

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17246**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (La certification existe désormais sous une autre forme (voir cadre "pour plus d'information"))

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Domaine Sciences, technologies, Santé - Mention Métier du tourisme : communication et valorisation des territoires

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bordeaux	Le Président de l'Université de Bordeaux, Le Recteur de Bordeaux, chancelier des universités

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

La formation comporte un seul parcours : oenotourisme

Les activités sont :

- * La mise en tourisme d'activités viti-oenologiques
- * Le management (organisation, animation, gestion) des activités oenotouristiques
- * Le développement et promotion des activités oenotouristiques
- * L'animation, coordination et la promotion de réseaux oenotouristiques

Le licencié est capable de :

*** Manager les activités oenotouristiques**

- Identifier et analyser les besoins, participe à la définition d'une offre cohérente de prestations
- Réaliser l'étude de faisabilité du projet de promotion touristique et apporter un appui technique aux partenaires institutionnels
- Mettre en place le projet de promotion touristique et coordonner les actions des intervenants (associations, habitants, acteurs locaux du tourisme, ...)
- Mener des actions commerciales et de communication sur l'offre oenotouristique en utilisant le e-distribution et la gestion de la relation client

- Coordonner les équipes et participe au recrutement notamment des saisonniers
- Définir et respecter le budget prévisionnel des activités, proposer des ajustements si nécessaire
- Réaliser l'évaluation des actions oenotouristiques et de la satisfaction client, déterminer les améliorations possibles.
- Connaître et mettre en œuvre la réglementation

*** Organiser, animer, développer et gérer les activités oenotouristiques**

- Maîtriser l'accueil des touristes
- Organiser et guider les visites dans le domaine et dans l'environnement immédiat
- Organiser et animer les dégustations, participer au fonctionnement de la boutique
- Mettre en œuvre les activités réceptives, hébergement, restauration, événements
- Monter des produits touristiques, circuits, stages
- Impulser des projets en lien avec le territoire

*** Communiquer en langues étrangères**

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les grands domaines de recrutement envisageables sont :

- Les exploitations viti-vinicoles quelle que soit leur taille
- Les groupements de producteurs, coopératives, Organisme de Gestion (ODG viticoles)
- Les agences de voyage et Tours Opérateurs
- Les organismes territoriaux (offices de tourisme)
- Les structures et complexes hôteliers situés dans les régions viticoles

Le licencié vise des postes d'agents de maîtrise et de cadres intermédiaires au sein d'entreprises :

- Du domaine viticole ou de groupements de producteurs

- Chargé de l'accueil, les visites, l'animation, les dégustations, les ventes dans le domaine
- Assistant des services marketing et oenotouristique : études, définition des besoins, proposition de nouveaux produits, promotion
- Responsable des services réceptifs et événements: hébergement, restauration, événements

- Du domaine de la distribution des produits : Agences de voyages, tour operators et autres organismes

- Chargé de production

- Agent commercial et Accompagnement
- Animateur commercial de réseau
- **Dans les organismes territoriaux et socioprofessionnels**
- Chargé de mission de projets territoriaux
- Assistance aux porteurs de projet
- Chargé de la promotion

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1101 : Accueil touristique

G1201 : Accompagnement de voyages, d'activités culturelles ou sportives

G1301 : Conception de produits touristiques

G1302 : Optimisation de produits touristiques

G1102 : Promotion du tourisme local

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Semestre 1 :

UE Obligatoire à choix pour 3 ECTS

UE1- Eléments de base pour la viticulture et l'oenologie 3 ECTS

Evaluation : Rapport de stage

UE1 bis- Eléments de Base pour les activités touristiques 3 ECTS

Evaluation : Rapport de stage

UE Obligatoire pour (27 ECTS)

UE2 -Vigne et Vin - 6 ECTS -

Evaluation : Contrôle continu + examen final écrit

UE3- Mise en tourisme des activités - 6 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + examen final écrit

UE4 - Technique de communication personnelle - 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + examen final écrit

UE5 - Marketing et Gestion 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + examen final écrit

UE6 - Marché et Filière 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + examen final écrit

UE7 - Anglais Filière 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + Examen final oral

Semestre 2 :

UE Obligatoire à choix pour 3 ECTS

UE8 - Allemand 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu e-learning

UE8 bis -Espagnol 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu e-learning

UE8 ter - Italien 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu e-learning

UE8 quat - Anglais 3 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + Examen final oral

UE Obligatoires pour 27 ECTS

UE9 - Territoires viti-vinicoles : approches patrimoniales et touristiques - 6 ECTS

Evaluation : Contrôle continu + Examen final écrit

UE10 - Projet tuteuré - 6 ECTS -

Evaluation : Document (dossier) écrit de groupe + Soutenance Orale de groupe

UE11- Stage en entreprise - 18 ECTS -

Evaluation : Mémoire + Soutenance orale devant un jury de délivrance du diplôme + Evaluation du stagiaire par le maître de stage

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements

En contrat d'apprentissage	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X	Le jury comprend : -des enseignants-chercheurs, enseignants ou de chercheurs participant à la formation -des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2011	X	Le Jury est composé : -d'une majorité d'enseignants-chercheurs -de personnes ayant une activité principale autre que l'enseignement et compétentes pour apprécier la nature des acquis, notamment professionnels, dont la validation est sollicitée ;

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté du 17/11/199 relatif à la licence professionnelle publiée au JO du 24/11/1999

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 26 mai 2016 accréditant l'Université de Bordeaux en vue de la délivrance de diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

10 stagiaires en FC/contrat pro et 15 étudiants en FI

Enquête insertion professionnelle à 6 et 30 mois après obtention du diplôme

<http://www.u-bordeaux.fr/formation/enquetes-et-statistiques>

Autres sources d'information :

Site internet de l'ISVV : <http://www.isvv.fr>

Site internet de l'Université de Bordeaux : <http://www.u-bordeaux.fr>

Université de Bordeaux

Lieu(x) de certification :

Université de Bordeaux : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Gironde (33) [Villenave d'Ornon]

Université de Bordeaux

351 cours de la Libération

33405 Talence Cedex

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université Bordeaux

Institut des Science de la Vigne et du Vin (ISVV)

280 Chemin de Leysotte

33882 VILLENAVE D'ORNON

Lycée Hôtellerie et Tourisme de Gascogne

33400 TALENCE

Historique de la certification :

La licence œnotourisme a été créée en 2011 par l'Université Bordeaux Victor Segalen.