

### PRÉSENTATION

Le Diplôme d'Université « œnotourisme et produits du terroir durable » s'inscrit dans une volonté de structurer une activité en pleine expansion dans le cadre du développement durable, notamment dans notre département du Var. Cette volonté est soutenue par le Conseil Supérieur de l'œnotourisme et son Président, Hervé Novelli lors des 1ères assises de l'œnotourisme du 20 novembre 2018. Le DU a pour objectif d'acquérir des compétences sur l'œnotourisme et les produits du terroir. Il permet à des professionnels d'élaborer un projet œnotouristique et de valoriser des produits du terroir dans une démarche de développement durable, de travailler en réseau auprès d'une clientèle touristique, de développer des actions durant toute l'année, de savoir communiquer et de commercialiser son activité.

#### **1-1 Composition des enseignements**

Le DU est constitué de six Unité d'Enseignement. Il est organisé sur **6** mois et plusieurs sessions peuvent avoir lieu pendant l'année. Chaque Unité d'Enseignements (UE) comporte des enseignements (ECUE) obligatoires.

Le DU comprend 6 UE :

- UE 1 Œnotourisme
- UE 2 Produits du terroir et gastronomie
- UE 3 Développer une démarche durable
- UE 4 Elaborer une offre œnotouristique
- UE 5 Communiquer une offre œnotouristique
- UE 6 Méthodologie du mémoire

Le nombre total d'heures en présentiel est de 228 heures.

La préparation du mémoire, excepté le volume horaire dédié à son accompagnement méthodologique, a lieu en dehors de ce volume.

#### **1-2 Organisation**

Durée de la formation : 1 an

Début de la formation : octobre

Fin des cours : avril

Fin de la formation : octobre

Périodicité : 4 à 8 jours/mois

Lieu : Campus de Draguignan

Le DU peut s'effectuer sur une période de 2 ans : la première année le stagiaire effectue les UE 1, 2 et 3 et la deuxième année le stagiaire effectuera les UE 4, 5 et 6 avec la réalisation du stage.

### **1-4 Public concerné et conditions d'accès à la formation**

Le DU Œnotourisme et produits du terroir durable est destiné aux professionnels travaillant dans le champ du tourisme, des domaines viticoles, de l'agriculture de l'hôtellerie et de la restauration. Un niveau bac + 2 minimum dans le domaine de compétence est requis. Il s'adresse également à l'ensemble des professionnels (offices de tourisme, caviste, agriculteur, exploitant et salarié d'un domaine viticole ou d'une cave viticole, restaurateur, hôtelier) et à des personnes qui proposent un projet de reconversion professionnelle liées à l'œnotourisme souhaitant acquérir une spécialisation dans l'œnotourisme et le développement durable. Le diplôme est destiné aux étudiants en formation initiale qui justifient d'un intérêt pour la formation.

Une Commission pédagogique examinera les dossiers de candidature.

Effectif : 30 places par promotion

### **1-5 Admission au diplôme**

Chaque épreuve est notée de 0 à 20 associée à un coefficient identique, une moyenne finale sera réalisée et déterminera l'obtention du DU.

Modalité d'obtention du diplôme :

- Soit le stagiaire obtient la moyenne non pondérée de 10/20, sur l'ensemble des UE.
- Soit le stagiaire l'obtient par règle de compensation : si le stagiaire n'a pas obtenu une UE et si la note n'est pas inférieure à 08/20 le stagiaire valide le diplôme par compensation.
- L'UE 6 est obtenue avec une moyenne minimale de 10/20.
- La présence au test de certification en langue anglaise sur la plateforme Linguaskill est obligatoire et conditionne l'obtention du diplôme.

### **1-5 Dispenses**

Les stagiaires en activité professionnelle dans le milieu œnotouristique peuvent être dispensés de stage par le responsable de la formation.

La demande écrite devra être déposée au secrétariat pédagogique au plus tard dans les trente jours suivant la rentrée.

Cette disposition ne confère aucun droit pour le stagiaire.

### **1-7 Mentions**

Les mentions sont délivrées en fonction de la moyenne générale obtenue par le stagiaire sur l'ensemble des UE :

Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 : mention passable

Moyenne générale supérieure ou égale à 12/20 : mention assez bien

Moyenne générale supérieure ou égale à 14/20 : mention bien

Moyenne générale supérieure ou égale à 16/20 : mention très bien

## **1-8 Session**

Le diplôme est en session unique.

## **2 – ASSIDUITÉ - RATTRAPAGE - REDOUBLEMENT**

L'assiduité à tous les cours est obligatoire. Toute absence devra être justifiée. Une feuille d'émargement sera signée systématiquement pour chaque demi-journée d'enseignement.

Toute absence à une épreuve de contrôle est sanctionnée par la note 0/20, en cas d'absence dûment justifiée, une épreuve de rattrapage peut être organisée sous la responsabilité du responsable pédagogique.

En cas de redoublement, le candidat bénéficie de la conservation et de la capitalisation des ECUE celles validées avec une moyenne égale ou supérieure à 10/20.

Voir charte des examens de l'UTLN.

## **2 – MODALITÉS DE CONTRÔLE**

### **2-1 Organisation des examens**

Les UE 1, 2, 3, 4, et 5 sont organisés en contrôle continu.

L'élaboration collective du mémoire (UE6) est évaluée par une notation du rapport écrit et d'une soutenance orale.

### **2-2 Déroulement des épreuves**

#### **► Lutte contre la fraude**

La fraude est passible de sanction pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive de tout établissement public d'enseignement supérieur.

L'usage du téléphone portable est interdit pendant les épreuves.

Pour plus d'informations, se reporter à la Charte des examens de l'Université.

#### **► Documents autorisés**

Pendant la durée des épreuves, aucun document n'est autorisé sauf modalités particulières définies préalablement par l'enseignant.

### **3-3 Dispositif spécial applicable en cas d'aggravation de la crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19**

Les modalités de contrôles de connaissances sont susceptibles d'être modifiées durant la période prévue dans le calendrier universitaire en raison de l'évolution de la crise sanitaires et des mesures réglementaires. Pour y faire face, les modalités de contrôle des connaissances pourront être organisées entièrement à distance.

Ce dispositif s'applique par dérogation aux règles de droit commun prévues dans le présent règlement.

CODES	MATIÈRES	Coef.	CM	TD	MCC	TOTAL HETD / année
<b>UE 1</b>	<b>UE1 – OENOTOURISME</b>	<b>1</b>	<b>28</b>	<b>51,5</b>	<b>CC</b>	<b>93,5</b>
<b>MODU 1</b>	<b>LE TOURISME</b>		<b>3,5</b>	<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>12,25</b>
ECUE 1	Concept du tourisme et enjeux contemporains		3,5		ENS	5,25
ECUE 2	Les acteurs du tourisme			3,5	ENS	3,5
ECUE 3	Valorisation de produits touristiques			3,5	ENS	3,5
<b>MODU 2</b>	<b>L'OENOLOGIE</b>		<b>17,5</b>	<b>23,5</b>	<b>ENS</b>	<b>49,75</b>
ECUE 1	Connaissance des différents cépages		3,5		ENS	5,25
ECUE 2	Connaissance des différents vins		3,5		ENS	5,25
ECUE 3	Culture et patrimoine viticole		3,5		ENS	5,25
ECUE 4	Spécificités des vins de Provence		<b>7</b>	<b>3</b>	ENS	13,5
ECUE 5	Les appellations			3	ENS	3
ECUE 6	Dégustation et gestion d'une cave			<b>14</b>	ENS	14
ECUE 7	Les acteurs du monde viticole			3,5	ENS	3,5
<b>MODU 3</b>	<b>L'OENOTOURISME</b>		<b>7</b>	<b>21</b>	<b>ENS</b>	<b>31,5</b>
ECUE 1	Notion sur l'œnotourisme		7		ENS	10,5
ECUE 2	Route des vins et label Vignobles et découvertes			7	ENS	7
ECUE 3	Typologie des offres œnotouristiques 3H Florent Crocé-Spinelli Bénévole			7	ENS	7
ECUE 4	Visite d'un domaine 3H Mme Bergounioux + 4 h JB			7	ENS	7
<b>UE 2</b>	<b>UE2 – PRODUITS DU TERROIR ET GASTRONOMIE</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>24,5</b>	<b>CC</b>	<b>35</b>
<b>MODU 1</b>	<b>LES PRODUITS DU TERROIR</b>		<b>3,5</b>	<b>13,5</b>	<b>ENS</b>	<b>18,75</b>
ECUE 1	Notion de produits du terroir		3,5		ENS	5,25
ECUE 2	Circuits courts			3	ENS	3
ECUE 3	Caractéristiques des produits du terroir (truffe, figue de Solliès Pont, huile d'olive..)			10,5	ENS	10,5
<b>MODU 2</b>	<b>LE TOURISME GOURMAND</b>		<b>3,5</b>	<b>11</b>	<b>ENS</b>	<b>16,25</b>
ECUE 1	Notion de tourisme culinaire, gourmand, de tourisme gastronomique		3,5		ENS	5,25
ECUE 2	Sommellerie			11	ENS	11
<b>UE 3</b>	<b>UE3 - DÉVELOPPER UNE DÉMARCHE DURABLE</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>CC</b>	<b>35</b>
ECUE 1	Notion de tourisme durable		10,5		ENS	15,75
ECUE 2	Elaboration labels, contrôle cahier des charges, rôle de l'INAO			3,5	ENS	3,5
ECUE 3	Présentation des différents labels durables			10,5	ENS	10,5
ECUE 4	Responsabilité Sociétale des Entreprises		3,5		ENS	5,25
<b>UE 4</b>	<b>UE4 – ELABORER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>24,5</b>	<b>CC</b>	<b>45,5</b>
<b>MODU 1</b>	<b>ANALYSE DE LA CLIENTELE OENOTOURISTIQUE ET DU MARCHÉ</b>			<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>7</b>
ECUE 1	Identification de la clientèle œnotouristique et détermination du ciblage d'une clientèle			7	ENS	7
<b>MODU 2</b>	<b>COMMERCIALISATION D'UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>17,5</b>
ECUE 1	Force et faiblesse d'une activité œnotouristique et analyse du marché			3,5	ENS	3,5
ECUE 2	Elaboration d'une stratégie commerciale		7	3,5	ENS	14
<b>MODU 3</b>	<b>REPERER LE CADRE JURIDIQUE DES ACTIVITES TOURISTIQUES</b>		<b>7</b>	<b>3,5</b>	<b>ENS</b>	<b>14</b>
ECUE 1	Droit des activités juridiques - 3,5 Hres FALDUTO		7	3,5	ENS	14
<b>MODU 4</b>	<b>FINANCEMENT</b>			<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>7</b>
ECUE 1	Financement européen			3,5	ENS	3,5
ECUE 2	Soutien à la création d'une activité œnotouristique			3,5	ENS	3,5
<b>UE 5</b>	<b>UES - COMMUNIQUER UNE OFFRE OENOTOURISTIQUE</b>	<b>1</b>	<b>8,5</b>	<b>31,5</b>	<b>CC</b>	<b>44,25</b>
<b>MODU 1</b>	<b>COMMUNIQUER SON OFFRE OENOTOURISTIQUE</b>			<b>17,5</b>	<b>ENS</b>	<b>17,5</b>
ECUE 1	Marketing territorial - Manque 1H			7	ENS	7
ECUE 2	Marketing digital			10,5	ENS	10,5
<b>MODU 2</b>	<b>LANGUE</b>		<b>8,5</b>	<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>19,75</b>
ECUE 1	Anglais des activités œnotouristiques		8,5		ENS	12,75
ECUE 2	Anglais du vin			7	ENS	7
ECUE 3	linguaskiel				ENS	0
<b>MODU 3</b>	<b>EVENEMENTIEL</b>			<b>7</b>	<b>ENS</b>	<b>7</b>
ECUE 1	Création d'un événement œnotouristique			7	ENS	7
<b>UE 6</b>	<b>UE6 - METHODOLOGIE DU MÉMOIRE</b>	<b>1</b>	<b>10,5</b>	<b>0</b>	<b>CT</b>	<b>15,75</b>
ECUE 1	Méthodologie du mémoire 4 heures - Manque 3 heures		10,5		ENS	15,75
ECUE 2	Critère d'évaluation de l'écrit et de l'oral				ENS	0

Total heures semestre 1 / étudiants		HETD sem1	
Total heures semestre 2 / étudiants		HETD sem2	
s/total heures année / étudiants		HETD s/Total	
Total heures année / étudiants	228	HETD TOTAL	269

TD %	146,00	64,04
CM %	82,00	35,96