

### 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 227,5 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) 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 enseignement des UE fait l'objet d'une note suite à une évaluation.

Les modalités d'évaluation spécifiques à chaque UE sont précisées par responsable pédagogique en début d'année.

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.

#### **1-6 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

#### **1-7 Session**

Le diplôme est en session unique.

## **2 – ASSIDUITÉ - RATRAPAGE - REDOUBLEMENT**

L'assiduité à tous les cours est obligatoire. Toute absence devra être justifiée. Une feuille d'émargement sera

Règlement d'examen du DU « Œnotourisme » 2018-2023

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**

La convocation à la session d'examen terminale est organisée par le responsable pédagogique du D.U.

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

### **2-2 Déroulement des épreuves**

#### **► Lutte contre la fraude**

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 modifiés 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.

## 3 – VALIDATION DES ACQUIS PROFESSIONNELS

Les candidats possédant une expérience professionnelle ou personnelle en rapport avec le diplôme, peuvent constituer un dossier de V.A.E reprise d'études ou de V.E.S dans le cadre réglementaire national défini par les textes suivants :

Décret n° 2002-529 du 16/04/2002 relatif à la Validation des Études Supérieures

Décret n° 85-906 du 23/08/1985 relatif à la Validation des Acquis Professionnel