



Développer l'œnotourisme dans un cadre de développement durable

La Certification Professionnelle « Développer l'œnotourisme dans un cadre de développement durable » (Diplôme d'Université) a été créée afin de répondre aux besoins des professionnels du secteur de l'œnotouristique en France. Ainsi la formation permet d'acquérir des compétences spécifiques dans ce domaine, en particulier dans une démarche de développement durable.

- › Formation compatible avec votre activité, dispensée tous les lundis
- › Renforcement de votre anglais et préparation de la certification TOEIC
- › Financement optimisé grâce au coût de formation ajusté au nouveau plafond de prise en charge de l'État : éligible au CPF et contrat de professionnalisation

COMPÉTENCES / OBJECTIFS

A l'issue de la formation vous serez en mesure :

- › 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 produits du terroir) en renseignant le client afin de le guider dans ses choix œnotouristiques
- › Conseiller un vin/produit de la gastronomie, en s'adaptant aux circonstances et besoins des clients afin de vivre une expérience œnotouristique
- › Elaborer des offres œnotouristiques en intégrant les principes et labels du développement durable afin de valoriser les produits du terroir
- › 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
- › Communiquer une offre œnotouristique en respectant l'identité des lieux afin d'augmenter la notoriété de la structure

PUBLICS CONCERNÉS

- › Ce DU s'adresse aux professionnels travaillant dans le champ du tourisme, des domaines viticoles, de l'agriculture de l'hôtellerie et de la restauration.
- › Ainsi, le diplôme est destiné 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.
- › Il est également destiné aux étudiants en formation initiale qui justifient d'un intérêt pour la formation.



Formation éligible au CPF

(Compte Professionnel de Formation)

Enregistrée au Répertoire Spécifique : RS6706

NOUVEAU >> Formation éligible au **contrat de professionnalisation**

Formation continue :

N° déclaration d'activité :

93 83 P00 26 83 délivré par

Le Préfet de Région Provence

Alpes Côte d'Azur



MODALITÉS

Durée des études :

- › **Octobre à juin**
- › **1 jour/semaine** : le lundi
- › **Remise du dossier de pratique professionnelle** : septembre
- › **Jury des notes** : octobre
- › **Stage Facultatif** : entre 175H et 525H (possibilité d'effectuer un stage les autres jours, en alternance, selon le profil du candidat et sur proposition du responsable pédagogique).

Lieu :

- › Draguignan

Informations :

- › T. 04 94 14 28 44
- › dfpa@univ-tln.fr
- › <https://dfpa.univ-tln.fr/du-oenotourisme-et-produits-du-terroir-durable/>



RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

> **Jean-Baptiste FALDUTO**
giovanni-baptista.falduto@univ-tln.fr

Membre du réseau international de la **Chaire UNESCO**
« Culture et Traditions du Vin »



**FORMATION
PROFESSIONNELLE
ET ALTERNANCE**

UNIVERSITÉ DE TOULON

CONTENU DES ENSEIGNEMENTS - 157 H

UE1 : ACCUEILLIR UNE CLIENTÈLE AU SEIN D'UN CAVEAU - 10H30

- | Typologie et accueil de clientèle
- | Gestion du caveau

UE2 : ORGANISER UNE DÉGUSTATION ET PROPOSER DES ACCORDS METS ET VINS - 44H30

- | Connaissance des vins et des cépages
- | Appellations
- | Spécificités des vins de Provence
- | Dégustation
- | Valorisation touristique des produits du terroir
- | Spécificités des produits du terroir
- | Accords mets et vins

UE3 : ÉLABORER UNE OFFRE ŒNOTOURISTIQUE DURABLE - 51H

- | Œnotourisme
- | Acteurs de l'œnotourisme
- | Visites de domaines
- | Conception d'une offre œnotouristique
- | Développement durable
- | RSE
- | Labels et circuits courts
- | Droit des activités œnotouristiques

UE4 : ORGANISER DES ÉVÉNEMENTS ŒNOTOURISTIQUES - 11H

- | Méthodologie et outils

UE5 : COMMUNIQUER UNE OFFRE ŒNOTOURISTIQUE - 36H30

- | Marketing territorial et digital
- | Anglais du vin

UE6 : PRÉPARATION À LA CERTIFICATION - 3H30

- | Méthodologie

STAGE

- | À l'appréciation du responsable pédagogique selon le profil du candidat



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- › La démarche pédagogique appliquée par les formateurs est adaptée aux apprenants et vise à faciliter l'apprentissage.
- › Au cours de la formation, plusieurs méthodes seront appliquées telles que les méthodes interrogative, active et expérientielle, basées sur le questionnement, la participation active et la mise en œuvre d'un projet en situation réelle. Elle inclue également la mise en situation sur des domaines et des cours effectués sur le terrain associant la théorie et la pratique.
- › Les enseignants croisent diverses modalités pédagogiques qui se révèlent complémentaires et permettent en fonction des objectifs des diplômes, d'optimiser le temps d'étude : enseignements en présentiel, hybrides et à distance. Pour cela, ils peuvent s'appuyer au sein de l'université de Toulon, sur de nombreux équipements et outils numériques.
- › Une bibliographie sur la thématique du diplôme est fournie aux stagiaires pour poursuivre leur apprentissage.

COÛT PÉDAGOGIQUE 2026*

- › Paiement personnel : 2 000,00 €
- › Prise en charge : 2 700,00 €
- › Étudiant : 650,00 €
- › Étudiant du Master Tourisme UFR Lettres de l'UTLN : 250,00 €
- › Droits universitaires en sus du coût pédagogique : 178 €*
- › Toute formation est dûe selon les modalités prévues dans le contrat de formation.

* Droits pour l'année en cours susceptibles de modification pour l'année suivante.

CANDIDATURE

- › De mars à octobre 2027 sur eCandidat : <https://ecandidatfp.univ-tln.fr/>
- › L'autorisation d'inscription est délivrée par une commission d'accès au diplôme après examen du dossier.

PRÉ-REQUIS

- › Un niveau bac est requis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION*

- › Pour valider la certification le candidat devra obtenir un score supérieur à 50% des points, selon les pondérations.

* Extrait du règlement de la certification : <https://dfpa.univ-tln.fr/du-oenotourisme-et-produits-du-terroir-durable>

EFFECTIF

- › Effectif maximum : 30
- › L'organisme de formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation si le nombre minimal de participants n'est pas atteint.

CONTINUITÉ DE LA FORMATION

Cette formation en présentiel, est susceptible de vous être proposée en distanciel en cas de mesure exceptionnelle. Dans ce cas, les prérequis demandés en matière d'équipement sont un ordinateur de bureau ou portable muni de caméra et audio (internes ou externes) et d'un accès internet.

HANDICAP

- › Toutes les informations sur le handicap à l'université de Toulon : <https://dfpa.univ-tln.fr/handicap/>

DIRECTION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE L'ALTERNANCE - DFPA

Campus de La Garde - Bât. V1 - CS 60584 - 83041 TOULON CEDEX 9 - T. 04 94 14 22 50 - dfpa@univ-tln.fr
N° déclaration d'activité : 93 83 P00 26 83 délivré par le Préfet de Région Provence Alpes Côte d'Azur - Siret : 198 307 662 00017

L'Université de Toulon
sur les réseaux sociaux

