

REGLEMENT DES ETUDES

**DIPLOME D'UNIVERSITE « OENOTOURISME ET PRODUITS DU TERROIR DURABLE »**  
**ANNEE UNIVERSITAIRE 2024 – 2025**  
**ENREGISTRE AU REPERTOIRE SPECIFIQUE**  
*(ou en cours d'enregistrement)*

### **1. Présentation du diplôme**

Le Diplôme d'Université « DU Œnotourisme et produits du terroir durable » s'inscrit dans une volonté de structurer une activité en pleine expansion, notamment dans notre département du Var, au niveau régional et national, dans le cadre de la stratégie d'Atout France.

Le DU a pour objectif d'acquérir des compétences définies dans le cadre du registre spécifique déposé auprès de France Compétences. Il permet aux futurs professionnels d'élaborer un projet œnotouristique, de travailler en réseau auprès d'une clientèle, de savoir communiquer, et de commercialiser une activité œnotouristique, en intégrant les principes du développement durable.

### **2. Composition des enseignements**

Le DU est constitué de 6 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 :

- UE1 Accueillir une clientèle au sein d'un caveau
- UE2 Organiser une dégustation et proposer des accords mets et vins
- UE3 Elaborer une offre œnotouristique durable
- UE4 Organiser des événements œnotouristiques
- UE5 Communiquer une offre œnotouristique
- UE6 Préparation à la certification

Le nombre total d'heures en présentiel est de 184 heures.

La préparation des épreuves certificatives est incluse dans les cours et en dehors lors de travaux à effectuer ou d'examens blancs.

### **3. Organisation pratique :**

Durée de la formation : 1 an ou 2 ans

Début de la formation : novembre

Fin des cours : fin avril et fin mai

Fin de la formation : octobre

Périodicité : 2 jours par mois

Lieu : Campus de Draguignan et autres lieux selon les nécessités pédagogiques

Stage (entre 175h et 525) : Concernant les salariés travaillant dans le secteur de l'œnotourisme ou ayant eu une expérience dans le secteur, ils sont dispensés du stage. Les personnes ne travaillant pas dans le secteur de l'œnotourisme sont soumis obligatoirement à un stage (ex. : demandeur d'emploi, autres professions). Il sera statué lors de la candidature au DU.

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

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

Le DU « Œnotourisme et produits du terroir durable » est destiné aux professionnels travaillant dans les secteurs du tourisme, du vin, ainsi que des personnes en reconversion professionnelle liées à la discipline, souhaitant acquérir une spécialisation dans le domaine. Le diplôme est destiné aux étudiants en formation initiale qui justifient d'un intérêt pour la formation.

Un niveau bac est requis.

Une Commission pédagogique examine les dossiers de candidature.

Effectif : 20 places par promotion (maximum)

#### **5. Maquette pédagogique**

En annexe

#### **6. Règlement de certification :**

**Pour toutes les informations relatives à l'évaluation certificative et à l'obtention du diplôme, veuillez-vous référer au Règlement de certification ci-dessous, conforme aux attentes de France compétences pour garantir l'enregistrement de ce diplôme au Répertoire Spécifique.**