

UNIVERSITÉ DE TOULON
DIRECTION DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE L'ALTERNANCE

REGLEMENT DES ETUDES

DIPLOME D'UNIVERSITE « Développer l'œnotourisme dans un cadre de développement durable »
ANNEE universitaire 2026 – 2028

Préparant à la certification RS n°6706 Enregistrée au Répertoire Spécifique de France compétences

1. Présentation du diplôme

Le Diplôme d'Université « Développer l'œnotourisme dans un cadre de développement durable » s'inscrit dans une volonté de structurer une activité en pleine expansion, notamment dans notre département du Var, et également 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 de la certification professionnelle à laquelle il prépare qui est enregistrée au Répertoire Spécifique 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 Unités 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 157-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 sur dossier)

Début de la formation : novembre

Fin des cours : fin mai

Fin de la formation : octobre

Périodicité : 1 jour par semaine

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.

En cas de demande justifiée, et sous réserve de l'accord du Responsable pédagogique, 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 « Développer l'œnotourisme dans le cadre du développement durable » est destiné aux professionnels travaillant dans les secteurs du tourisme, du vin, ainsi que des personnes liées à la discipline, souhaitant acquérir une spécialisation dans le domaine. La validation de ce prérequis d'expérience professionnelle permet à ces candidats, s'ils valident les épreuves d'évaluation certificatives, d'obtenir la certification professionnelle associée.

Le diplôme peut également accueillir des étudiants qui justifient d'un intérêt pour la formation. Cependant, s'ils ne justifient pas d'une expérience professionnelle dans un des secteurs d'activités précités, ils ne peuvent pas obtenir la certification professionnelle, ni à ses avantages (voir détails voies d'accès à la certification sur la fiche n° RS6706).

Prérequis d'accès à la formation du DU :

Être titulaire du baccalauréat ou avoir obtenu l'équivalence ou la dispense de ce grade, en justifiant d'une qualification ou d'une expérience jugées suffisantes, Curriculum Vitae et lettre de motivation. Les dossiers font l'objet d'un examen et d'un classement par la commission pédagogique d'admission. Ainsi, en cas de nombre de candidats supérieur au nombre de places disponibles, le classement est un prérequis supplémentaire pour l'accès à la formation.

Effectif : 20 places par promotion (maximum)

5. Admission au diplôme :

Pour un accès à la certification total, les 3 épreuves, telles que détaillées dans le référentiel d'évaluation, sont :

- une épreuve de **mise en situation/reconstitution d'un accueil clientèle** à distance et en physique pour répondre en s'adaptant aux besoins client, face à un jury de professionnels (environ 15min)
- une épreuve de **mise en situation/reconstitution d'une dégustation** suite à une demande de clients, face à un jury de professionnels. Déguster et conseiller le client selon sa demande (environ 20min)
- une épreuve **cas pratique d'élaboration d'une offre œnotouristique** associant l'organisation d'un évènement et sa communication, présenté et argumenté devant un jury de professionnels. (30min)

Pour valider la certification le candidat devra obtenir un score supérieur à **50% des points**, selon les pondérations. La note finale sera la somme pondérée des notes attribuées par chaque membre du jury.

6. Maquette pédagogique

En annexe

7. Règlement de certification :

Pour toutes les informations relatives à l'évaluation certificative et à l'obtention de la certification professionnelle, veuillez-vous référer au Règlement de certification, conforme aux attentes de France compétences pour garantir l'enregistrement des certifications au Répertoire Spécifique.

Cf annexe en pièce jointe