



Licence professionnelle

Chef de projet Œnotouristique

Code
LP13901A
60 crédits

Prérequis
Bac +2

Durée
1 an

Localisation
Mâcon (71)

Modalité
Alternance

- ➔ Nous pouvons vous aider à trouver une entreprise !

Handicap :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre)

*Intitulé exact du diplôme :

Licence professionnelle
Droit, Économie, Gestion
Mention métiers du
tourisme et des loisirs
Parcours
Chef de projet touristique

La Licence professionnelle Chef de projet Œnotouristique vise à former les futurs professionnels d'une filière en fort développement dont l'objectif est de faire vivre aux visiteurs d'un territoire une expérience autour du vin. Ils sauront conduire des projets œnotouristiques dans leur globalité, de l'idée jusqu'à la commercialisation.

Notre proposition

- ➔ Une formation en alternance, gratuite et rémunérée
- ➔ Un diplôme national d'Etat reconnu
- ➔ L'acquisition d'une expérience professionnelle enrichissante et valorisante
- ➔ Le développement de savoirs et de méthodes

Conditions d'accès

La sélection se fait sur **dossier et entretien** :

- ➔ Un jury de sélection évalue l'adéquation des compétences et des connaissances du candidat avec les prérequis nécessaires ainsi que l'adéquation du projet du candidat avec les objectifs de la licence.

Deux critères président la sélection des candidat(e)s :

- ➔ Disposer d'un diplôme de niveau minimal **Bac+2**.
- ➔ Argumenter un **projet professionnel** précis.

Méthodes et moyens

Les enseignements théoriques de la formation sont mis au service de la structure œnotouristique pour que l'alternant concrétise un projet défini par le professionnel et/ou lui-même. Des exemples concrets, issus du monde viticole et de la filière œnotouristique illustrent les contenus. Les intervenants sont issus du secteur du tourisme : institutionnels, professionnels de la filière œnotouristique, enseignants spécialisés...

Débouchés

Chargé de projets œnotouristiques, Responsable événementiel œnotourisme, Chargé de communication en œnotourisme, Concepteur de prestations en œnotourisme et gastronomie. Charaé de projet diigital en œnotourisme. Charaé de

Conditions de **délivrance** du diplôme

Moyenne générale de 10/20 sur l'ensemble des modules. Valider l'expérience professionnelle à travers un résultat supérieur ou égal à 10/20 aux projet et mémoire d'activité.

Programme de la **formation** 60 ECTS :

- ➔ Socio-économie du tourisme
- ➔ Identifier les besoins de l'entreprise œnotouristique
- ➔ Lancer le projet de l'entreprise œnotouristique
- ➔ Piloter le projet de l'entreprise œnotouristique
- ➔ Communiquer sur le projet de l'entreprise œnotouristique
- ➔ Tourisme numérique et digital
- ➔ Stratégie marketing du tourisme
- ➔ English for wine tourism & hospitality
- ➔ Expérience professionnelle
- ➔ Projet tuteuré

Suivre une formation en œnotourisme à Mâcon, c'est rejoindre :

- ➔ La ville qui accueille chaque année, et depuis 1954, le Concours des grands vins de France,
- ➔ La ville qui accueille l'une des trois Cités des Climats et vins de Bourgogne,
- ➔ Un territoire qui fait de la filière œnotouristique une priorité.



Les avantages de l'alternance

C'est un dispositif **gagnant-gagnant**, impliquant une structure et un alternant, qui offre un **équilibre entre formation théorique et mise en pratique** en entreprise (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

A vous, futur alternant, cela vous permet :
De développer des savoirs et compétences au centre de formation, notamment au contact de professionnels, et de les réinvestir dans votre structure d'accueil.

D'obtenir un diplôme en étant :
- Un salarié reconnu en entreprise,
- Accompagné par un tuteur dans votre projet professionnel en entreprise et au centre de formation.

Nous pouvons vous aider à trouver une entreprise d'accueil !

Infos **pratiques**

Début de la formation : Septembre de l'année universitaire

Durée : 1 an – 450 heures de formation

Rythme de l'alternance :

En moyenne :

- ➔ 3 semaines en entreprise
- ➔ 1 semaine en centre de formation

Lieu de formation :

Pôle Enseignement Supérieur

Lycée OZANAM

45 rue de l'Héritan 71000 MACON

Dossier de candidature
à télécharger :
cnam-bourgognefranche-comte.fr
ou sur demande.



Une question ? Contactez-nous !

Resp. Pédagogique Licence

GOSSELIN Christine

06.30.02.57.09

christine.gosselin@lecnam.net

Une question ? Contactez-nous !

Resp. Opérationnelle de Formation

JOSET Elise

07.49.71.30.81

elise.joset@lecnam.net

le **cnam**
Bourgogne – Franche-Comté



www.cnam-bourgognefranche-comte.fr