

# LICENCE INGENIERIE DES SERVICES - PARCOURS - TOURISME ET VIN

LICENCE - BAC+3

UFR ING NIEURIE DU TOURISME,  
DU BÂTIMENT ET DES SERVICES  
*Imis-Esthua*

[scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr](mailto:scolarite.itbs@listes.univ-angers.fr)

7 allée François Mitterrand

BP 40455

49004 ANGERS cedex 01

Tél. 02 44 68 81 00

Fax 02 44 68 81 01

## PRESENTATION GENERALE

### L'ITBS-ESTHUA : 30ans d'expérience dans la formation aux métiers du tourisme (bac+1 / bac+5)

Le parcours Tourisme et vin s'inscrit dans le cadre de la **Licence Ingénierie des Services / Tourisme**. Il s'agit d'une 3<sup>e</sup> année de spécialisation sur l'oenotourisme ou « Tourisme Viti - viticole », secteur dynamique, en pleine mutation qui recherche de professionnels capables de faire évoluer leur entreprise (propriétés viticoles, maisons de négoce, et caves coopératives dans un secteur en plein développement.

**Le Tourisme Viti – viticole** qui est l'ensemble des activités liées au vin et à la culture de la vigne suscitant le déplacement de touristes et leur séjour au sein d'une région viticole regroupe plus globalement : le tourisme rural, le tourisme vert, l'agritourisme, le tourisme de découverte d'entreprise, le tourisme culturel sans oublier la découverte des cuisines régionales et la commercialisation des vins.

### Une formation académique et pratique :

Construite en partenariat avec les acteurs du secteur, la formation est polyvalente (gestion, marketing, aménagement, langues, sciences sociales...) pour permettre aux étudiants de replacer le secteur de l'oenotourisme dans le contexte plus général du tourisme et des loisirs (culture générale et professionnelle) et d'évoluer dans leur parcours professionnel. La spécialisation intervient dans le cadre des unités d'enseignements « Sciences Sociales » et « Spécialisation », à travers des cas d'application dans les autres enseignements, le stage, des conférences professionnelles et des déplacements de terrain. Les cours sont assurés par des universitaires, des professeurs du lycée viticole de Montreuil Bellay et des professionnels du vin, de la communication, du tourisme, de la restauration de toute la France.

Il s'agit d'une Licence de l'Université d'Angers, qui permettra aux titulaires d'obtenir 180 Crédits européens et de poursuivre leurs études s'ils le souhaitent (Master).

### Un suivi personnalisé :

L'étudiant est acteur de sa formation. Son cursus antérieur et son projet professionnel sont au centre de son parcours de formation. Pour des professionnels en reprise d'études, un parcours personnalisé peut être mis en place.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre une spécialisation sur les problématiques du monde viticole dans son ensemble, sans oublier les acteurs de l'hébergement et de la restauration. Il s'agit de maîtriser la culture professionnelle du secteur et d'en comprendre les enjeux. Professionnalisante, la formation est en prise avec les évolutions du secteur. Universitaire, la formation vise à développer l'esprit critique et la prise de distance.

## DÉBOUCHÉS

### De nombreuses fonctions possibles : exploitation, commercialisation, communication & promotion, animation

- Développement de l'oenotourisme dans les exploitations viticoles, les caves coopératives ou les négociants en vins en France ou à l'étranger
- Chargés de promotion et de développement de la fil re au sein des comités interprofessionnels viticoles ou des institutionnels du Tourisme (CDT, CRT)
- Conception de séjours et circuits oenotouristiques chez des TO spécialisés
- Chargés de développement du tourisme dans des maisons de Terroirs, des musées viticoles, des parcs à thèmes ... dans les régions viticoles
- Fonction d'animation et de mise en réseau pour les communautés de communes viticoles, les associations de développement économique, les chambres de commerce...

## I RECRUTEMENT

- **en L3** : Bac+2 validé en tourisme, économie, gestion, sciences sociales. Viticulture – Œnologie, Commercialisation des vins, Hôtellerie - Restauration Candidats titulaires d'un Bac+2 d'un autre secteur : au cas par cas. Possibilité de formation continue ou reprise d'études (nous contacter).
- 2 langues vivantes étrangères obligatoires, dont anglais. Une expérience dans le secteur touristique ou professionnel du vin et des alcools sera vivement appréciée (stages, jobs d'été...)
- Examen du dossier académique, entretien. Poursuite d'études possible en Master (différents parcours).
- **Rentrée** : septembre. **Lieu de formation** : Saumur

## I CONTACTS

Dossier de candidature sur notre site Internet: [www.univ-angers.fr](http://www.univ-angers.fr), puis : facultés et instituts, puis : itbs-imis-esthua

Responsable de la formation, renseignements pédagogiques : Jean Michel Monnier Oenologue – [Jean-michel.Monnier@univ-angers.fr](mailto:Jean-michel.Monnier@univ-angers.fr) et Véronique Mondou

Scolarité, renseignements administratifs, réception des dossiers de candidature : Pôle universitaire du Saumurois - 14bis rue Montcel - 49400 SAUMUR – 02 44 68 81 90 - [pole.saumur@listes.univ-angers.fr](mailto:pole.saumur@listes.univ-angers.fr)

## I CALENDRIER PREVISIONNEL

Semestre 1 : cours de début septembre à fin Février, puis examens

Semestre 2 : stage de 3 mois minimum à partir de Mars

## I PROGRAMME

**Semestre 1 à 4** : programme L1-L2 Tourisme ou Animation (ITBS - ESTHUA) ou autre bac+2 validé.

### Semestre 5

#### **Unité 1 : Langages, information et communication**

Langues, Informatique, Communication, animation de réseaux

#### **Unité 2 : Economie et management des organisations**

Analyse financière et comptable, Gestion de la relation clients et fournisseurs, Négociation, Coût, budget, contrôle de gestion, Comportement du consommateur.

#### **Unité 3 : Projet individuel de formation**

Projet professionnel, Unité d'enseignement libre

#### **Conférences professionnelles et visites sur le terrain**

Les vignobles inscrits à l'UNESCO, Les vignobles des Pays de l'EST et les vignobles Chinois, Marketing et oenotourisme, Conception d'une route viticole, L'événementiel viticole et le fonctionnement d'un comité interprofessionnel, l'utilisation des réseaux sociaux sur Internet pour la promotion des vins, le vignoble de Saumur Champigny et la Biodiversité, la sortie des primeurs... Participation au salon des vins de Loire en février et de nombreuses visites de propriétés viticoles, de maisons de fines bulles et de liquoristes (Cointreau, Giffard...) sur la vallée de la Loire.

#### **Unité 4 : Sciences sociales**

Patrimoine vitivinicole, Musées, histoire et évolution des enjeux et missions, Outils de valorisation et d'interprétation du patrimoine, Techniques de l'accueil, Vin et culture européenne, Connaissance des acteurs et des organisations de la filière vitivinicole

#### **Unité 5 : Spécialisation Vin et Tourisme**

Conception de produits composés tourisme et vin : Point d'accueil au caveau, Organiser un événement oenotouristique, Création d'un événement autour du vin, Introduction et définition de l'oenotourisme ou Tourisme Viti – vinicole, Connaissance du vin et des techniques vitivinicoles, Vin et gastronomie

### Semestre 6

Stage long, Rapport de stage, Projet scientifique