



# CERTIFICAT ANIMATEUR/VENDEUR DE PRODUITS ET SERVICES AGRI ET OENOTOURISTIQUES

03 avril 2017 au 13 juillet 2017



**Valoriser les facteurs naturels,  
humains, techniques et  
culturels qui enrichissent l'offre  
agricole et oenotouristique.**

**Agir avec professionnalisme  
avec les entreprises et les  
territoires.**

**Université du Vin**

Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE

Tel: 04 75 97 21 34 – Fax: 04 75 98 24 20

E-mail: [universite-du-vin@wanadoo.fr](mailto:universite-du-vin@wanadoo.fr) – Web: [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

## LES OBJECTIFS GENERAUX

Acquérir des connaissances pluridisciplinaires sur les produits vins dits de terroirs et agroalimentaires dans le contexte économique et commercial des activités touristiques ;  
Acquérir des méthodes et des techniques d'accueil, d'animation et de vente  
Obtenir un niveau d'anglais « Fluent »

## LES CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire du Baccalauréat (ou équivalent) et justifier d'une première expérience professionnelle dans le secteur en lien avec le tourisme ou la vente. Pour les non titulaires du baccalauréat, une expérience professionnelle attestée de cinq ans dans les différents secteurs visés par cette formation.  
Possibilité de VAE : nous consulter

## LA FORMATION

Durée : 360 heures théoriques et techniques soit 50 jours

Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse, environnement favorable à l'approche de l'univers : opportunités de contact et services d'information tels que la bibliothèque, laboratoires, banque de données, Internet, réseau des anciens élèves.

Effectif par session: minimum 8, maximum 30

Moyens pédagogiques : Exposés théoriques, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations

Modalités d'évaluation des compétences et capacités :

Contrôle continu des acquisitions

Epreuves d'évaluation des connaissances en techniques de valorisation des produits, d'animation, de conversation en anglais en fin de formation théorique.

Un rapport de stage pratique appliqué dans le secteur visé et une évaluation des compétences et aptitudes par le tuteur de stage

A l'issue de la formation : Remise d'une attestation de formation et en cas de validation du Certificat d'animateur vendeur de produits et services agri et oenotouristiques

## LE CORPS ENSEIGNANT

Intervenants attachés à l'Université du Vin : Enseignants d'Université, Agronomes, Œnologues, Praticiens et Responsables commerciaux d'entreprises, Consultants en communication et en œnotourisme.

## LE PROGRAMME

### **MODULE 1 : CONNAISSANCE DU PRODUIT ET METHODOLOGIE DE PRESENTATION DES VINS ET AUTRES PRODUITS DE TERROIR ET GASTRONOMIQUES**

**80 H**

- Définitions du patrimoine gastronomique, culinaire et des productions agricoles
- Technologie d'élaboration et facteurs qualitatifs des produits agricoles et agroalimentaires sous signe de qualité
- Analyse Sensorielle et méthodologie de dégustation des produits : phases de la dégustation, les saveurs, les constituants sapides et aromatiques, le vocabulaire.
- Caractérisation, description et valorisation des qualités organoleptiques des vins et autres produits de terroir et de gastronomie (charcuterie, fromage, chocolat, biscuiterie, jus et sirop de fruits)
- Réglementation des signes de qualité des produits agro-culinaires
- La réglementation spécifique aux vins – Champ d'application de la Loi Evin. Droit de la consommation

# ANIMATEUR/VENDEUR DE PRODUITS ET SERVICES AGRI ET OENOTOURISTIQUES

- OBJECTIFS :** → Maitriser les connaissances fondamentales des produits vins et autres  
→ Organiser le contenu et les phases opérationnelles d'une activité de découverte ou de visite  
→ Construire un discours cohérent attractif et informatif sur l'ensemble des données oenotouristiques  
→ Conduire des séances informatives et éducatives de dégustation de produits

## **MODULE 2 : CONNAISSANCE DES STRUCTURE DE DEVELOPPEMENT DU TOURISME**

**77 H**

- Contexte économique, social et culturel de l'activité touristique en France ;
- L'évolution des prestations touristiques territoriales
- Les atouts et les richesses régionales, mise en avant dans les contenus des offres touristiques ;
- Les acteurs du tourisme et l'organisation fonctionnelle de la filière tourisme ; (corps constitués liés aux dispositifs oenotouristiques) et leur rôle
- L'organigramme des opérateurs économiques et leur rôle.
- Les dispositifs et l'utilisation des structures professionnelles et (para)publiques d'aide au développement touristique et territorial, complémentarité des opérateurs et des services

- OBJECTIFS :** → Etablir des liens opérationnels entre les acteurs « oenotouristiques »  
→ Entretenir les réseaux de diffusion et de promotion en coordination avec des opérateurs économiques du tourisme

## **MODULE 3 : TECHNIQUES ET OUTILS DE VALORISATION : mise en marche des produits et exploitation des services**

**98 H**

- Marketing des produits et services touristiques
- Valorisation des objets patrimoniaux dans le secteur viticole et agroalimentaire ;
- Techniques de Communication, médiation
- Numérique digital, outil informatique et utilisation des réseaux appliqués au secteur agro-touristique ;
- techniques d'accueil : accueil et animation auprès de la clientèle (accueil de qualité, animer l'activité de visite, de conférence ou de découverte thématique, créer des liens avec les clients)
- techniques de vente : Analyser la demande et répondre aux attentes des clients, fidéliser les clients, argumenter, négocier et conclure la vente
- Méthodologie de création d'événementiel, rapprochement des services impliqués dans des actions spécifiques et montage de dossier, management de projet

- OBJECTIFS :** → Assurer l'accueil de qualité des touristes (en groupe ou individuel)  
→ Suivre l'évolution des prestations touristiques territoriales (veille)  
→ Créer des supports WEB en fonction des connaissances sur les produits et les cibles de clientèle  
→ Programmer des actions de communication et des événements promotionnels

## **MODULE 4 : LANGUE ANGLAISE : parler, accueillir, expliquer, négocier et informer en anglais**

**105 H**

- Terminologie et conversation appliquées au domaine agricole, viticole, culturel, artistique et gastronomique :
  - Valorisation des spécificités culturelles françaises, le tourisme vigneron et le tourisme rural en utilisant les termes adaptés
  - Conversations professionnelles en anglais auprès de la clientèle d'entreprise, de salon ou de lieux de visite
- Préparation Wine and Spirit Education Trust (préparation au level 2) – il s'agit d'une acquisition et d'une évaluation des connaissances des vins, des vignobles, des alcools et des bières en anglais avec les termes adaptés ;

- OBJECTIFS :** → Maitriser l'anglais professionnel, vendre et promouvoir les produits du terroir en anglais  
→ Acquérir une validation de niveau WSET

## **OPTIONNEL : passage de l'examen Level 2 WSET et Master Level vins Languedoc-Roussillon**

**MODULE 5 : STAGE D'APPLICATION PRATIQUE EN MILIEU PROFESSIONNEL**

**133 H**

- Réalisation et mise en place d'une activité touristique, application des savoirs dans la négociation, la médiation ou la vente de produit ;
- les objectifs de cette période de stage visent à l'application et l'utilisation des outils abordés durant la formation ainsi qu'à la prise en main d'une action agricole ou oenotouristique.

***TARIF ET FINANCEMENT***

Coût : 4455 € TTC – (Tarification spécifique pour les Demandeurs d'emploi : nous consulter)

Pour les salariés ou professionnels non-salariés : prise en charge des frais de formation, en faire la demande à l'employeur ainsi qu'au Fonds d'Assurance Formation.

Les demandeurs d'emplois doivent se rapprocher du Pôle Emploi pour faire valider leur projet de formation et obtenir sous certaines conditions une prise en charge partielle ou totale des frais de formation.

## CALENDRIER

| Semaine   | Formation au centre |            | Formation pratique en entreprise |  |
|---|---------------------|------------|----------------------------------|--|
| Du lundi 03 avril 2017 au vendredi 07 avril 2017  | 5 jours             | 35 heures  |                                  |  |
| Du lundi 10 avril 2017 au vendredi 14 avril 2017  | 5 jours             | 35 heures  |                                  |  |
| <i>lundi 17 avril 2017 jour férié</i><br>Du mardi 18 avril 2017 au vendredi 21 avril 2017 | 4 jours             | 30 heures  |                                  |  |
| Du lundi 24 avril 2017 au vendredi 28 avril 2017  | 5 jours             | 35 heures  |                                  |  |
| Total du mois d'Avril 2017<br>135 heures – 19 jours                                       | 19 jours            | 135 heures |                                  |  |

| Semaine   | Formation au centre |            | Formation pratique en entreprise |  |
|---|---------------------|------------|----------------------------------|--|
| <i>lundi 1 mai 2017 jour férié</i><br>Du mardi 02 mai 2017 au vendredi 05 mai 2017  | 4 jours             | 30 heures  |                                  |  |
| <i>lundi 8 mai 2017 jour férié</i><br>Du mardi 09 mai 2017 au vendredi 12 mai 2017  | 4 jours             | 30 heures  |                                  |  |
| Du lundi 15 mai 2017 au vendredi 19 mai 2017  | 5 jours             | 35 heures  |                                  |  |
| Du lundi 22 mai 2017 au jeudi 25 mai 2017 <i>jour férié</i><br>vendredi 26 mai 2017 | 4 jours             | 30 heures  |                                  |  |
| Du lundi 29 mai 2017 au mercredi 31 mai 2017  | 3 jours             | 21 heures  |                                  |  |
| Total du mois de mai 2017<br>146 heures – 20 jours                                  | 20 jours            | 146 heures |                                  |  |

| Semaine  | Formation au centre |           | Formation pratique en entreprise |           |
|--|---------------------|-----------|----------------------------------|-----------|
| Du jeudi 01 juin 2017 au vendredi 02 juin 2017                                       | 2 jours             | 14 heures |                                  |           |
| <i>lundi 5 juin 2017 jour férié</i><br>Du mardi 06 juin 2017 au vendredi 9 juin 2017 | 4 jours             | 30 heures |                                  |           |
| Du lundi 12 juin 2017 au vendredi 16 juin 2017                                       | 5 jours             | 35 heures |                                  |           |
| Du lundi 19 juin 2017 au vendredi 23 juin 2017                                       |                     |           | 5 jours                          | 35 heures |
| Du lundi 26 juin 2017 au Vendredi 30 juin 2017                                       |                     |           | 5 jours                          | 35 heures |
| Total du mois de juin 2017<br>149 heures – 21 jours                                  | 11 jours            | 79 heures | 10 jours                         | 70 heures |

|  |  |  |         |           |
|--|--|--|---------|-----------|
| Du lundi 03 juillet 2017 au vendredi 07 juillet 2017 |  |  | 5 jours | 35 heures |
| Du lundi 10 juillet 2017 au Jeudi 13 juillet 2017    |  |  | 4 jours | 28 heures |
| Total du mois de juillet 2017<br>63 heures – 9 jours |  |  | 9 jours | 63 heures |

**493 heures**

**360 heures en centre  
50 jours**

**133 heures en entreprise  
19 jours**