



Master Management du tourisme - Option Oenotourisme/Wine Tourism

PERSONNES CONCERNÉES ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Cadres ou assimilés en activité (CIF, CPF, plan de formation ou à titre personnel) ou en recherche d'emploi.

CONDITIONS D'ACCÈS ET PRÉ-REQUIS

Titulaires d'un Bac + 4 ou Master 1 ; titulaires d'un diplôme de niveau inférieur et justifiant d'une expérience professionnelle réussie (validation des acquis professionnels et personnels).

PRÉSENTATION ET OBJECTIFS

Le secteur de l'oenotourisme est récent mais connaît une croissance rapide portée par une évolution des attentes des touristes. De nouveaux métiers autour de l'oenotourisme, au confluent du réceptif, du développement territorial et de l'activité viticole souffrent d'une absence de personnels spécifiquement formés.

Notre objectif est de former des managers avec des compétences hautement spécialisées pour une intégration rapide dans les établissements vinicoles, organismes de promotion touristique ou l'hébergement. Les enseignements du semestre 4 sont proposés en anglais.

Le secteur connaissant une forte croissance la liste des débouchés est appelée à s'étendre. D'ores et déjà, le diplôme permet d'accéder aux fonctions et aux structures suivantes : Types de missions : Chargé de communication, de promotion et de développement oenotouristique, responsable commercial, caviste, assistant export, gérant d'exploitation, sommelier (en complément d'une formation spécifique à cette fonction). Types d'entreprise : Agences de développement touristiques, comités régionaux du tourisme, Conseil Interprofessionnel des vins, agence de voyage, hôtels, groupement hôtelier, caves viticoles, vigneron indépendant, négociant, magasins de vente de vin.

COMPÉTENCES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- > Valoriser la production viticole en synergie avec les éléments architecturaux et paysagers des territoires.
- > Mettre en place et imaginer des prestations en oenotourisme pour répondre aux attentes des visiteurs français et étrangers.
- > S'inscrire dans une dynamique de développement durable en favorisant une appropriation douce des territoires et de leur production.
- > Développer des plans d'action commerciaux et la stratégie de développement à l'international.

PROGRAMME

UE 1 : Environnement métier

Parties prenantes de l'offre touristique ; Management en hôtellerie-restauration ; Territoires et produits touristiques ; Achat dans l'industrie du Tourisme

UE 2 : Environnement juridique, humain et financier

Tourism and Hospitality Law in an International Context ; Gestion des Ressources Humaines en tourisme ; Contrôle de Gestion appliqué au tourisme

UE 3 : Environnement marketing et commercial

Expérience de services touristiques ; Techniques de négociation ; Plan Marketing appliqué au tourisme

UE 4 : Nouvelles technologies de l'information et de la communication

E-marketing ; Systèmes d'information touristiques ; GRC et marketing direct

UE 5 : International Wine Marketing and Management

French Wine Industry a Stakeholder Perspective ; Learning Discoveries in wine marketing ; French vineyards, wine tasting and food and wine pairing ; New Directions in Wine Business, Wine Tourism ; Contemporary Issues in Wine Tourism

UE 6 : Wine Tourism

New Directions in Wine Business, Wine Tourism ; Contemporary Issues in Wine Tourism ; Visite institution européenne

UE 7 : CLUE

Anglais des affaires ; Management interculturel ; Enjeux économiques et sociaux en Europe ; Visite d'institutions européennes

UE 8 : Professionnalisation - Mission en entreprise - Méthodologie mémoire

Méthodologie - initiation à la recherche ; Coaching Mémoire ; Onsite Training Day ; Certification RSO ; Projet et accompagnement professionnel ; Mémoire et soutenance

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques employées sont variées et souvent participatives : cours, conférences-débats, études de cas, réalisation de projets, séminaires et témoignages de professionnels.

L'équipe enseignante de l'École est composée d'une centaine d'universitaires impliqués dans la recherche et de plus de 600 cadres et dirigeants d'entreprise, professionnels du management.

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE

Mme Coralie HALLER - Enseignant-chercheur à l'EM Strasbourg.
coralie.haller@em-strasbourg.eu

DIPLÔME D'ETAT

Durée : 400 heures + 600 heures de stage

En 2018/19

Référence : LKA18-0531A
du 10 septembre 2018
au 30 septembre 2019

Tarif

5700 €

Lieu

Ecole de Management de
Strasbourg
61 Avenue de la Forêt Noire
67085 Strasbourg Cedex

ORGANISATION

Renseignements et inscriptions

Laurence KOSTYRA
Tél : 03 68 85 49 74
Fax : 03 68 85 49 29
lkostyra@unistra.fr

Nature et sanction de la formation

Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle permet l'obtention d'un diplôme d'Etat inscrit au RNCP sous réserve de satisfaire aux modalités d'évaluation des connaissances et des compétences qui sont portées à la connaissance des stagiaires. La formation donne également lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

Des évaluations au cours de la formation permettent de mesurer la satisfaction des stagiaires ainsi que l'atteinte des objectifs de formation (connaissances, compétences, adhésion, confiance) selon les niveaux 1 et 2 du modèle d'évaluation de l'efficacité des formations Kirkpatrick.