

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Connaître les différents acteurs de la filière oenotouristique en région Occitanie et la réglementation qui s'applique à cette dernière

**Objectifs opérationnels :** Etre capable d'adapter ses projets oenotouristiques en région Occitanie en fonction de l'organisation de la filière et de la réglementation qui s'y applique

## PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à créer ou gérer des projets oenotouristiques (Gérants, salariés, demandeurs d'emploi, auto-entrepreneurs,...)

Cette formation est spécialisée dans le monde du vin et associés (vigneron, caviste, agence oenotouristique, restauration, bar à vin ...)

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

## PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par :

Une consultante en communication dans le vin ayant plus de 10 ans d'expérience .

## PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 1 et 5 personnes

## FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

## INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe de Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours .

## LIEU

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir

5 rue de la Lucques

34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

## CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :

Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique

Laetitia MATHIEU - Gérante

Mail : [contact@atout-terroir.com](mailto:contact@atout-terroir.com)

Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :

Cas pratique d'adaptation et de développement d'un projet oenotouristique. Méthode de l'incident et discussion collective . Si le stagiaire n'a pas de projet défini, le formateur lui remettra un cas pratique réel de projet oenotouristique pour un vigneron, un restaurateur ou une agence réceptive.

Matériel utilisé :

Supports de formation .

Documents remis au stagiaire :

Powerpoint

Rôle du formateur :

Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques -Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

## MODALITÉS DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :

Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :

Autodiagnostic en début de formation

Evaluation de la capacité d'application par la réalisation du cas pratique

Evaluation de la satisfaction en fin de formation

Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :

Questionnaire

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Connaître les différents acteurs de la filière oenotouristique en région Occitanie et la réglementation qui s'applique à cette dernière

**Objectifs opérationnels :** Etre capable d'adapter ses projets oenotouristiques en région Occitanie en fonction de l'organisation de la filière et de la réglementation qui s'y applique

## PROGRAMME DE FORMATION

### 1. LA FILIERE OENOTOURISTIQUE EN REGION OCCITANIE

- Les différents profils de vignerons
- Les clients : mes clients et l'oenotouriste type
- Les institutions en lien avec l'Oenotourisme
- Les autres acteurs en lien avec la filière

### 3. LES LABELS QUALITE

- Labels Vignerons
- Labels hébergeurs
- Labels Agences réceptives
- Le Label Vignobles et Découvertes

### 3. REGLEMENTATION

- La Loi EVIN
- La réglementation liée à l'offre oenotouristique

### 4. LES AIDES FINANCIERES

- Aides de la Chambre d'Agriculture
- Aides de la Région Occitanie

## DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Auto-diagnostic en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire, afin d'adapter le rythme de la formation .  
Tour de table des projets de création communication en début de formation

### 1. LA FILIERE OENOTOURISTIQUE EN REGION OCCITANIE (2H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
Evaluation de la connaissance par un QCM

### 2. LES LABELS QUALITE (1H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
Evaluation de la connaissance par un QCM

### 3. REGLEMENTATION (3h)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Cas pratique : Offre oenotouristique, adapter l'offre à la réglementation

Evaluation de fin d'étape :  
Evaluation de la connaissance par un QCM . Evaluation de la maîtrise de la méthodologie par la réussite du Cas pratique.

### 4. LES AIDES FINANCIERES (1h)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
Evaluation de la connaissance par un QCM