



Avinœ

EXPERTISE ŒNOTOURISME

Formation

Préparer sa saison œnotouristique

Objectif de la formation

Préparer et affiner une offre œnotouristique déjà existante pour accueillir au mieux les visiteurs de la saison.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation vous serez capable de :

- Définir les attentes des touristes et visiteurs
- Affiner une expérience touristique existante
- Comprendre les ressorts de la fidélisation en œnotourisme
- Comprendre les ressorts des outils numériques et du digital



Avinoe

EXPERTISE ŒNOTOURISME

Programme détaillé

Module 1 | Poser les fondamentaux des besoins, attentes et objectifs en termes d'œnotourisme

- Les fondamentaux de l'œnotourisme | Oeno mais surtout, Tourisme
- Partage d'expérience et bonnes pratiques
- Analyser les expériences touristiques existantes
- Déconstruire une offre œnotouristique

Module 2 | Faciliter l'œnotourisme par la connaissances de l'environnement réglementaire

- Appréhender les labels, normes et réglementations liées à l'œnotourisme

Module 3 | Appréhender les outils de l'offre œnotouristique pour atteindre sa cible

- Sélectionner des outils de communication
- Les bases de la prise de parole en public ; savoir en parler et se faire connaître

Module 4 | Accompagnement pédagogique individuel (*optionnel*)

Il est possible de consacrer un temps d'assistance pédagogique individualisé sur des notions vues dans la formation "Préparer sa saison œnotouristique".



Avinœ

EXPERTISE ŒNOTOURISME

Public concerné

Tout vigneron(ne), producteur, responsable de cave coopérative, chargé ou assistant d'œnotourisme, de communication ou marketing, caviste, salarié vitivinicole souhaitant se préparer, renforcer et/ou développer son offre œnotouristique.

Organisation de la formation

Formateur(trice) : Marine Cessou

Prérequis :

- Avoir l'opportunité actuelle ou future de créer ou développer une offre œnotouristique.
- Adhérer à l'intention de cette formation (inscription sur la base du volontariat).
- Être ouvert aux pratiques d'observation de soi et de l'autre.

Nombre de personnes minimum : 4

Nombre de personnes maximum : 10

Durée :

- 14h00 soit 2 jours
- 1 jour d'assistance pédagogique possible à la suite des 2 jours de formation

Horaires : 8h30-12h00 / 13h00-16h30

Dates : sur demande

Lieu :

- Formations intra : Au sein de votre structure où dans le lieu de votre choix
- Formations à distance : en visio conférence
- Formations inter : lieu déterminé par l'organisme de formation à l'avance



Avinœ

EXPERTISE ŒNOTOURISME

Modalités pédagogiques

- Ateliers de groupes
- Mises en situation
- Apports conceptuels et méthodologiques
- Interventions d'autres professionnels du secteurs (supports vidéos ou présentiels)
- Discussion, débats entre les participants

Modalités d'évaluation, suivi et accompagnement

Avant la formation	<ul style="list-style-type: none">- Evaluation des attentes des stagiaires par quizz (auto-positionnement)- Echange téléphonique
Pendant la formation	<ul style="list-style-type: none">- Évaluation "à chaud" en fin de formation des savoirs et savoir-faire acquis : quizz d'auto-évaluation- Évaluation de la satisfaction des stagiaires sur la qualité de la formation reçue : Quizz de satisfaction
Après la formation	<ul style="list-style-type: none">- Évaluation "à froid" des savoirs et savoir-faire acquis 3 mois après la formation- Remise d'une attestation de réalisation de la formation au stagiaire



Avinœ

EXPERTISE ŒNOTOURISME

Inscriptions et délais d'accès

- Délais d'accès : L'entreprise Avinœ s'engage à vous répondre dans un délai de 72h (en jours ouvrés).
| contact.avinoe@gmail.com | **06.24.21.74.96** |
- Nous envisageons la date de début de formation la plus appropriée en fonction de vos besoins, préférences et contraintes 1 mois à l'avance au plus tard.
- Si vous êtes en situation de handicap et que vous souhaitez nous en faire part, nous vous remercions de bien vouloir nous le signaler en amont de la formation afin que nous puissions prendre toutes les mesures nécessaires pour vous accueillir au mieux.
- La formation aura lieu à partir de 4 inscrits.

Matériels

Moyens matériels utilisés	Moyens matériels à apporter	Moyens matériels distanciel
<ul style="list-style-type: none">- PC- Vidéoprojecteur- Documents papiers / numériques	<ul style="list-style-type: none">- De quoi écrire (papier stylo, couleurs)- PC	<ul style="list-style-type: none">- Un PC avec une connexion internet

Tarifs

→ **Formations éligibles aux financements OPCO et certifiées qualité**

Particulier	Intra entreprise	Distanciel (-20%)
870€*	Prix sur devis	700 €

*Hors frais de déplacements si la formation est hors Loire-Atlantique (44)