



Avinœ

EXPERTISE ŒNOTOURISME

## Formation

### **Créer un produit œnotouristique**

#### Objectif de la formation

Appréhender la structure de la création d'un produit œnotouristique.

#### Objectifs pédagogiques

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

- Vous approprier les fondamentaux de l'œnotourisme
- Définir les attentes des touristes et visiteurs
- Analyser les produits existants
- Structurer par étape un produit œnotouristique



# Avinœ

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

**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 la structure d'un produit œnotouristique

- Identifier les étapes nécessaires à la création d'un produit
- Assembler ses idées

**Module 4** | Accompagnement pédagogique individuel (*optionnel*)

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



# Avinoe

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 créer, renforcer et/ou développer une 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).
- Etre 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

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



# 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](mailto: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"><li>- PC</li><li>- Vidéoprojecteur</li><li>- Documents papiers / numériques</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- De quoi écrire (papier stylo, couleurs)</li><li>- PC</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Un PC avec une connexion internet</li></ul>

## 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 Pays de la Loire (44)