



# Les clés de l'oenotourisme : Professionnaliser son accueil

Formation courte

- > Professionnaliser son accueil oenotouristique
- > Qu'est ce que l'oenotourisme ?

## Contenu de la formation

- ✔ Définir l'oenotourisme et la typologie des oenotouristes : connaître la relation tourisme et vin, oenotouriste : un touriste à part
- ✔ Professionnaliser son accueil client sur l'exploitation en découvrant les labels, les aides et les distinctions possibles
- ✔ Animer une dégustation pour générer de la vente directe sur site

## Moyens et modalités pédagogiques

### ✔ Moyens pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- Supports écrits
- Equipement informatique
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Un plateau technique dédié au tourisme
- Une équipe pédagogique avec un formateur référent, formateurs, assistant de formation et accompagnatrice socio-professionnelle

### ✔ Modalités pédagogiques

- Echanges

Dates :  
Février 2025  
dates à confirmer

Durée :  
14 h

Public concerné :  
Salariés ayant en charge le développement oenotouristique et les chefs exploitants

Financement :  
La formation est financée par OCAPIAT (pour les salariés) et VIVEA (pour les chefs exploitants)

Intervenant :  
Stéphanie Warot-Guérin

La réussite se cultive ici.

## Modalités pratique et d'inscription

- Compléter et retourner la fiche d'inscription à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (un document obligatoire, contractuel et nominatif)
- Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention \* adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convocation de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

*\* Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.



## Modalités d'évaluation/validation

Evaluation formative. Attestation de compétences

## Public concerné - Pré-requis

Formation ouverte aux salariés ayant en charge le développement oenotouristique et aux chefs exploitants.



Contact : Raphaël HAMZA - T. +33 (0)2 41 40 21 30  
raphael.hamza@educagri.fr

Assistante formation : Corinne RESCHE - T. +33 (0)2 41 40 21 30  
corinne.resche@educagri.fr

→ [pisani49.fr](http://pisani49.fr)