Année universitaire 2022-2023

L3 Pro Oenotourisme

Oenotourisme et projet culturel

SEMESTRE 1		ECTS/ COEF.	HEURES			HETD	Blocs de compétences Fiche 29982						
			CM	TD	TP	487,5	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7
AALPO1UE1 Mise à niveau différenciée		**4**											
AALPO1EC1 - Art et culture		1,5	15	12		34,5		OUI					
AALPO1EC2 - Tourisme		1	3	9		13,5		OUI					
AALPO1EC3 - Vigne, produit et contexte		1,5	21	22		53,5		OUI					
AALPO1UE2 Le vin : patrimoine culturel		**6**											
AALPO1EC4 - Vin, gastronomie et analyse sensorielle		2	6	45		54		OUI					
AALPO1EC5 - Vin, terroir et paysage		2	12	15		33		OUI					
AALPO1EC6 - Vin, art et histoire		2	24	27		63		OUI					
AALPO1UE3 Dynamique du secteur viticole et du tourisme		**6**											
AALPO1EC7 - Organisation de la filière, logiques d'acteurs		2	12	21		39				OUI			
AALPO1EC8 - Marketing		2	12	18		36							OUI
AALPO1EC9 - Tourisme viti-vinicole		2	8	29		41						OUI	
AALPO1UE4 Communications stratégiques		**6**											
AALPO1EC10 - Communication et animation professionnelles		2	24	21		57			OUI				
AALPO1EC11 - Anglais professionnel		2	6	24		33			OUI				
AALPO1EC12 - Réseaux numériques		2		30		30	OUI						
MUTUE1- Stage d'insertion professionnelle ou de réorientation	Facultatif	**0**				0							

SEMESTRE 2		ECTS/ COEF.	HEURES			HETD	Blocs de compétences Fiche 29982						
			CM	TD	TP	98	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7
AALPO2UE1 Méthodologie du projet oenotouristique		**6**											
AALPO2EC1 - Définition et organisation du projet		2	9	18		31,5						OUI	
AALPO2EC2 - Gestion et développement du projet		2	3	27		31,5							OUI
AALPO2EC3 - Gestion d'entreprise et création d'activité		2	6	24		33				OUI			
AALPO2UE2 Projet tuteuré		**12**											
AALPO2EC4 - Projet tuteuré *(heures présentielles + 190 heures de travail personnel)*		12		1		1					OUI		
AALPO2UE3 Stage		**20**											
AALPO2EC5 - Stage		20		1		1					OUI		
MUTUE1- Stage d'insertion professionnelle ou de réorientation	Facultatif	**0**				0							