Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

TOURISME

Épreuve E4 :

ÉLABORATION DE L'OFFRE TOURISTIQUE

Sous-épreuve U42 :

PRODUCTION D'UNE PRESTATION TOURISTIQUE

SESSION 2018

DURÉE : 4 HEURES **COEFFICIENT : 4**

Matériel autorisé :

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 15 pages numérotées de 1/15 à 15/15.

Avertissement : pour l'ensemble de cette étude, il vous revient d'être particulièrement attentif à la qualité rédactionnelle, à la présentation, à la cohérence des réponses que vous apporterez aux questions posées. Ces éléments seront pris en compte dans l'évaluation de votre copie.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis le 4 juillet 2015, les Climats du Vignoble de Bourgogne représentent un site culturel unique. Depuis 2000 ans, l'homme y cultive la vigne, guidé par la volonté de relier toujours plus fièrement le vin au lieu qui le produit. Ce travail a donné naissance à une mosaïque de plus de 1 000 Climats, faisant de la Bourgogne la référence mondiale en matière de viticulture de terroir.

« Climat » est un mot 100% bourguignon, qui désigne le territoire viticole. Les Climats sont des parcelles de vignes que les hommes ont précisément délimitées, nommées et révélées au fil des siècles.

Chaque Climat possède sa propre personnalité, autant culturelle, à travers son histoire millénaire, que naturelle, par ses sols, sous-sols, expositions et micro-climats.

Ici, chaque vin de Climat a un goût unique, révélé par l'utilisation d'un seul cépage, et sa place dans la hiérarchie des crus.

Avec l'inscription des Climats du Vignoble de Bourgogne sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, en juillet 2015, l'œnotourisme est définitivement une filière à valoriser en Côte-d'Or, un territoire qui compte 32 des 33 grands crus de Bourgogne et qui offre des prestations de qualité aux touristes français et étrangers.

En Bourgogne, la société **Bourgogne Gold Tour** met à la disposition des œnotouristes un savoir-faire réel dans l'œnotourisme en créant des produits touristiques originaux. Afin de conquérir de nouvelles cibles, cette entreprise envisage de mettre en place de nouveaux projets.

Vous êtes salarié(e) de l'agence réceptive Bourgogne Gold Tour. Il vous est demandé de traiter les trois dossiers suivants avec l'aide des annexes.

Dossier 1 – Marché de l'œnotourisme en Côte-d'Or

Dossier 2 – Montage et rentabilité d'un produit

Dossier 3 – Développement de l'activité et gestion des réservations sur internet

LISTE DES ANNEXES :

ANNEXE 1 - Définition de l'œnotourisme p.5
ANNEXE 2 - L'offre touristique en Côte-d'Or et les impacts du classement UNESCO p.6
ANNEXE 3 - Bilan 2015 de la fréquentation touristique en Côte-d'Or p.7
ANNEXE 4 - Extraits de la brochure 2017 de l'association des Climats de Bourgogne « En route vers les Climats du vignoble de Bourgogne » p.8-9
ANNEXE 5 - Extrait de la fiche « L'œnotourisme », Côte-d'Or Tourisme, juin 2016 p.9
ANNEXE 6 - Présentation de l'agence réceptive Bourgogne Gold Tour p.10
ANNEXE 7 - Présentation de produits de la société Bourgogne Gold Tour p.11
ANNEXE 8 - Cahier des charges et programme : « Les routes du terroir bourguignon » p.12
ANNEXE 9 - Coût du nouveau produit « Les routes du terroir bourguignon » p.13
ANNEXE 10 - Les partenaires touristiques de Bourgogne Gold Tour p.14-15
ANNEXE 11 - Extrait des conditions particulières de vente de Bourgogne Gold Tour p.15

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Dossier 1 – Marché de l'œnotourisme en Côte-d'Or — 26 points

L'inscription des Climats de Bourgogne à l'UNESCO a eu un impact favorable sur la fréquentation touristique en Côte d'Or.

Afin de pouvoir conseiller au mieux les prestataires de son territoire, Côte-d'Or Tourisme, l'agence de développement touristique de Côte-d'Or, a réalisé un état des lieux de l'œnotourisme en Côte-d'Or.
Votre directeur vous demande d'exploiter ces données sous forme d'une analyse de marché, afin d'orienter la création de nouveaux produits.

1.1 Présentez une analyse structurée du marché de l'œnotourisme.

1.2 Identifiez deux segments de clientèle que l'agence pourrait cibler pour le développement de nouveaux produits. Justifiez vos propositions.

1.3 Argumentez sur les opportunités pour votre agence de se positionner durablement sur ce marché de l'œnotourisme (trois idées justifiées attendues).

Dossier 2 – Montage et rentabilité d'un nouveau produit — 37 points

Suite à vos préconisations, Bourgogne Gold Tour a mis en place des produits correspondant aux attentes des œnotouristes.

Le dirigeant reçoit par mail la demande de la Fédération nationale des clubs Porsche de France. Il vous demande d'y répondre d'après le cahier des charges et le programme définis en annexe.

Le projet concerne plus précisément le Porsche Club « Bourgogne-Franche-Comté » (environ 190 membres et plus de 220 véhicules).

Vous proposez un séjour œnotouristique de 2 jours/1nuit du samedi 23 juin au dimanche 24 juin 2018 dans le vignoble de Bourgogne. Ce séjour rassemblera vingt voitures, avec deux personnes par véhicule.

2.1 Présentez de manière détaillée dans un tableau récapitulatif le prix de vente TTC par personne en base double ainsi que le supplément chambre individuelle. Arrondissez à l'euro supérieur.

2.2 Calculez, en nombre de véhicules, le seuil de rentabilité de ce séjour.

Après avoir rédigé le programme détaillé, le dirigeant de Bourgogne Gold Club vous sollicite pour sa communication auprès du président du Porsche Club « Bourgogne-Franche-Comté ».

2.3 Rédigez le courrier qui accompagnera cette offre commerciale.

Votre directeur souhaite proposer le produit « Les routes du territoire bourguignon » à d'autres groupes constitués d'amateurs de voitures anciennes (clubs et associations français).

2.4 Présentez les outils de communication que vous pourriez utiliser pour les atteindre.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Dossier 3 – Développement de l'activité et gestion des réservations sur internet 17 points

La société Bourgogne Gold Tour pense que ce projet est une véritable opportunité et souhaite étendre son activité aux autres départements de la région Bourgogne.

Dans cette optique, il recherche un(e) salarié(e) dont les missions seront de démarcher de nouveaux prestataires touristiques et de gérer les réservations internet des clients nationaux et internationaux.

3.1 Identifiez au moins quatre compétences et quatre qualités attendues pour ce poste.

Une cliente a réservé le 11 mai 2018 sur le site internet de Bourgogne Gold Tour un « Wine Tour Grands Crus » pour le weekend du 19 et 20 mai 2018.

3.2 Rappelez les étapes pour qu'un e-contrat soit légalement formé.

Le lendemain, après consultation de son conjoint, il s'avère que cette date ne convient plus à la cliente. Elle souhaite donc se rétracter.

3.3 Expliquez à la cliente ce que prévoit la règlementation dans cette situation.

3.4 Quelles autres solutions argumentées pouvez-vous lui conseiller ?

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 1

Définition de l'œnotourisme

Centré principalement sur la rencontre d'exploitants viticoles (caves, châteaux, domaines…) avec des touristes ou des excursionnistes venus déguster, acheter et comprendre le vin, l'œnotourisme a étendu son champ d'activités depuis une dizaine d'années à de nombreux autres produits et activités, tels que :

- les visites de caves, châteaux et maisons de vins,
- l'accueil au caveau chez le vigneron,
- l'itinérance de type « route des vins »,
- les balades et randonnées douces à travers les vignobles et leurs paysages,
- les prestations agritouristiques chez le vigneron ou au château (gîtes Bacchus, chambres au château, accords mets et vins…),
- les visites de musées du vin, de villages viticoles,
- les fêtes, événements et activités artistiques autour du vin,
- les dégustations commentées dans des lieux dédiés (caveaux, bars à vin…),
- les stages et conférences dans des académies du vin,
- les offres de tourisme d'affaires autour du vin,
- les offres de vinothérapie…

L'œnotourisme prend des formes variées. Il relève à la fois :

- du tourisme rural,
- du tourisme de terroir, quand le vin s'associe à la gastronomie,
- du tourisme urbain, quand la dégustation se fait dans les bars à vins qui se sont ouverts à Lyon, à Bordeaux ou d'autres villes,
- du tourisme patrimonial et culturel, avec l'offre de musées et le patrimoine paysager ou bâti,
- du tourisme de découverte économique, par les visites de prestataires de type tonneliers ou encore les visites des grandes maisons ou sociétés.

La finalité de l'œnotourisme est bien d'être une plus-value, pour les producteurs et les professionnels du tourisme (vignerons, maisons, châteaux, hébergements touristiques, prestataires d'activités et balades...), induite par les visites des touristes ou des excursionnistes, soit par un achat direct de vin, soit par la consommation de produits liés à l'hébergement, la restauration ou à des activités diverses.

(Extrait de « Tourisme et Vins », Atout France, 2010)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 2

L'offre touristique en Côte-d'Or et les impacts du classement UNESCO

- Une offre touristique concentrée sur l'axe Dijon – Nuits-Saint-Georges – Beaune – Santenay :

L'offre touristique sur le territoire des Climats s'organise autour de cet axe majeur Dijon – Santenay. Cet axe concentre les principaux sites de visite, les offices de tourisme et l'offre en hébergements touristiques.
Très centrés sur le patrimoine et les musées, les sites touristiques de Beaune et de Dijon accueillent chaque année plus de 500 000 visiteurs dans chacune des 2 agglomérations : une offre qui se construit autour d'un site phare à Beaune, les Hospices (426 190 visiteurs en 2013) et d'un réseau de sites et musées à Dijon (Musée des Beaux-Arts, Jardin des Sciences…).
Sur le territoire des Climats, en dehors des 2 agglomérations, l'offre touristique est dominée par l'œnotourisme. Il s'agit d'un tourisme plus diffus autour de l'accueil dans les propriétés, avec quelques sites développés pour accueillir les visiteurs tels que le Château du Clos de Vougeot (50 841 visiteurs en 2013), le Cassissium de Nuits-St-Georges (42 966 visiteurs), le Château de Pommard (26 905 visiteurs), l'Imaginarium (23 007 visiteurs) …
Tout hébergement confondu, la côte viticole située entre Dijon et les Maranges cumule près de 60% de l'ensemble de l'offre de la Côte-d'Or, un taux élevé qui s'explique par le nombre d'hôtels sur le territoire des Climats : l'hôtellerie sur la côte viticole représente près de 83% de l'ensemble de l'offre départementale. En revanche, l'hôtellerie de plein air sur la côte viticole ne représente que 25% de l'ensemble de l'offre. La côte viticole totalise 37% du nombre de lits en hébergements meublés et 41% du nombre de lits en chambres d'hôtes.

- Impact et évolution attendus du classement UNESCO :

Les différents retours d'expérience sur les territoires labellisés « Patrimoine Mondial de l'Humanité » par l'UNESCO montrent que la hausse de fréquentation touristique se révèle fréquente.
Elle est parfois immédiate, comme pour Bordeaux en juillet 2007, ou à moyen terme, comme la baie d'Along. Cependant, la hausse de la fréquentation n'est pas systématique et l'impact touristique immédiat sur la Juridiction de St-Emilion fut faible. Le cirque de Gavarnie, inscrit en 1997, a connu entre 2004 et 2007 une chute de sa fréquentation de l'ordre de 35% qui peut être attribuée à la crise et au manque de renouvellement de l'offre touristique. Par conséquent, il semble exister un effet UNESCO, mais la prudence s'impose.
À l'échelle mondiale, la hausse de la fréquentation suite à l'inscription au patrimoine mondial est estimée entre 1 et 5 %. En France, elle est en moyenne assez rapide, de 10 à 30 %. Cependant, cet effet vaut surtout pour les sites touristiques qui sont moins connus et qui bénéficient, grâce à l'inscription au patrimoine mondial, d'une surmédiatisation.
En Bourgogne, les sites d'ores et déjà inscrits au patrimoine mondial, l'abbaye de Fontenay, la basilique et la colline de Vézelay et le site prieural de la Charité-sur-Loire, font déjà partie des 15 sites les plus visités de la région.
Par ailleurs, si cet impact attendu sur la fréquentation peut être atténué par la labellisation (sur des caractéristiques comparables) d'un second territoire en 2015 (en Champagne), la proximité de grands bassins de population émetteurs et l'impact sur le territoire de projets locaux (Cité de la Gastronomie et du Vin à Dijon, Cité des Vins à Beaune…) pourraient permettre aux sites en lien direct avec le cœur de l'offre (patrimoine et gastronomie) de bénéficier d'une forte hausse de fréquentation.
La typologie des visiteurs se transforme en cas d'inscription au patrimoine mondial. Elle évolue vers un public très intéressé par l'histoire et le patrimoine, comme le montre l'exemple de Provins.
D'autre part, la fréquentation devient plus internationale. Or, les touristes internationaux ont tendance à dépenser davantage que les nationaux. Dans le cas de la Bourgogne, les étrangers représentent actuellement environ 30 % de la clientèle de l'hôtellerie. Il est probable qu'en cas d'inscription, cette clientèle augmenterait en nombre et se diversifierait.

(Extrait du diagnostic « Inscription UNESCO et mobilités sur le territoire des Climats du Vignoble de Bourgogne », 2015 – Avec l'aimable accord de l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO)

Base nationale des sujets d'examen de l'enseignement professionnel

ANNEXE 3

Bilan 2015 de la fréquentation touristique en Côte-d'Or (Côte-d'Or Tourisme)

- **Les principaux facteurs qui ont pu influencer la fréquentation touristique en Côte-d'Or en 2015 :**

A la hausse :
- Une météo tout à fait favorable au printemps et en été, plus mitigée en arrière-saison.
- L'insécurité dans certains pays étrangers qui ont incité davantage de Français à rester sur le territoire.
- Des grands week-ends au mois de mai.
- Les perspectives de croissance prometteuses dans les pays émergents (Brésil et Chine particulièrement), dont les économies dopent les dépenses du tourisme international.
- En juillet 2015, l'inscription des Climats de Vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO.
- Le prix des carburants qui se stabilise et favorise les déplacements touristiques.
- La baisse du prix dans l'aérien et le développement de modes de transports (bus, économie collaborative).

A la baisse :
- Une attitude de vigilance et de contrôle des dépenses, touchant toutes les classes sociales et de plus en plus de nos clientèles traditionnelles.
- Une prise de décision plus volatile et toujours plus tardive s'agissant des départs en vacances, temps libre pour lequel les consommateurs ont une exigence de satisfaction toujours plus forte.
- Les attentats du 13 novembre 2015 ont eu un impact net sur certaines réservations de la fin d'année.
- L'essor de l'économie collaborative.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 4

Extraits de la brochure 2017« En route vers les Climats du vignoble de Bourgogne » éditée par l'association des Climats de Bourgogne.

Montrachet, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Corton, Musigny, Chevalier-Montrachet, Chambertin… Les Climats ont donné leur nom à des crus d'exception, connus dans le monde entier. Au fil des siècles, les hommes ont inscrit les Climats dans les paysages et dans la pierre calcaire, créant murets et cabottes, cuveries et maisons vigneronnes, caves et celliers, églises et hospices, palais et châteaux… Partez à leur découverte !

Un vignoble à explorer :

À pied :
- Randonnée « Chemin des Grands Crus » (87 km)
- Circuit découverte des Climats du domaine du lycée viticole de Beaune (6 tables de lecture)
- Petites balades et circuits (de 6 km à 17 km)

À vélo :
- La Voie des Vignes (véloroute de 35 km)
- La Voie Verte, le long du Canal du Centre

À cheval :
- Chemin équestre de la Côte Dijonnaise

Connecté :
- Balades en Bourgogne : une collection de parcours : une application originale pour combiner balade dans le vignoble, découverte du patrimoine et réalité augmentée, pour géolocaliser facilement les noms de Climats et se laisser e-guider ! 4 parcours au choix.
- Clima Vinea : plongez dans le parcellaire des Climats (cartographie interactive).
- Application « Vacances en Pays de Nuits-Saint-Georges » : une mine d'information pour visiter les villages et le patrimoine local, se promener, et connaître les bonnes adresses.

Autour des vins de Bourgogne :
- En route vers les Bourgognes : guide de référence pour connaître toutes les bonnes adresses des domaines viticoles et l'agenda des fêtes vineuses.
- De Vignes en Caves : un label de qualité partagé par plus de 300 professionnels référencés. La garantie d'un accueil chaleureux et de la dégustation d'un vin gratuit.

Un patrimoine à découvrir :

Avec guide :
- Visites guidées de Beaune
- Visites guidées à Dijon

Parcours à thème :

Découvrez les Climats en une journée ! 3 guides de visite avec explications historiques, informations pratiques, temps de visite, itinéraires… En voiture !

En faisant des rencontres :
- Greeters : rencontrez des passionnés, pour un tourisme en immersion avec des habitants bénévoles.
- Vignobles et Découvertes : un label précieux pour passer un agréable séjour œnotouristique : visites, bonnes tables et hébergements !

Musées et sites emblématiques incontournables :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

- Le vignoble de la Côte de Nuits et de Beaune : les villages viticoles et leurs éléments de patrimoine remarquables.
- Le Château du Clos de Vougeot, lié à l'histoire des moines cisterciens et aux chapitres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.
- Beaune, capitale des vins de Bourgogne et du négoce : les Hospices de Beaune, joyau de l'architecture gothique flamboyant, qui s'appuie sur un domaine viticole de renom…, l'ancien Hôtel des ducs de Bourgogne (actuel musée du vin de Bourgogne), les maisons de négoce, caves, cuveries et celliers…
- Dijon, capitale des Ducs de Bourgogne, siège du pouvoir politique et culturel : le Palais des Ducs et des États de Bourgogne, le Musée des Beaux-Arts, le cellier de Clairvaux (témoignage de l'architecture viticole et cistercienne).

Mais aussi :
- Les Pressoirs des Ducs de Bourgogne (à Chenôve), datant du XVème siècle.
- Le prieuré clunisien de St Vivant de Vergy (à Curtil Vergy).
- L'Abbaye Notre-Dame de Cîteaux fondée en 1098 à St Nicolas les Cîteaux.
- Les carrières ou la « côte des pierres » (de Ladoix-Serrigny à Nuits-St-Georges), lieu d'extraction de la célèbre pierre de Bourgogne, qui fournit depuis des siècles les matériaux de construction des édifices des Climats.
- Musée archéologique de Dijon, ancienne abbatiale St-Bénigne.
- L'ancien Parlement de Bourgogne de Dijon (actuel Palais de justice de Dijon).
- Monastère des Bernardines (actuel Musée de la Vie Bourguignonne à Dijon).

ANNEXE 5

Extrait de la fiche « L'œnotourisme », Côte-d'Or Tourisme, juin 2016

- Inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO.
- De nouvelles clientèles sont à capter : femmes, asiatiques…
- Difficulté de mobiliser toute la filière autour d'un discours et d'une communication collectifs et fédérateurs
- Une offre œnotouristique liée à la famille qui reste à développer.
- La célébration des 80 ans de la Route des Grands Crus en 2017(en Côte d'Or).
- Le développement au national du label « Vignobles et Découvertes » permettra une communication plus importante.
- Une bonne accessibilité routière et ferroviaire, sur l'axe Paris – Lyon.
- L'inscription des Coteaux et Maisons de Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO en juillet 2015.
- Une offre diversifiée permettant de répondre à toutes les attentes.
- Un patrimoine historique de qualité.
- La notoriété internationale des vins de Bourgogne
- Plus de 300 prestataires labellisés « Vignobles et Découvertes » en Côte-d'Or
- Le prix élevé des vins en Bourgogne
- Des limites en termes de périodes d'ouverture des domaines viticoles (difficulté de trouver des viticulteurs ouverts le dimanche par exemple).
- Un manque d'animation sur la Route des Grands Crus.
- Le projet de Cité de la Gastronomie à Dijon (ouverture prévue en 2019.)
- Le projet de Cité des vins de Bourgogne à Beaune (ouverture prévue en 2019).
- La baisse continuelle de la consommation de vin par les Français.
- Une concurrence internationale importante entre régions œnotouristiques.

Reproduction du sujet et examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 6

Présentation de l'agence réceptive Bourgogne Gold Tour

BOURGOGNE GOLD TOUR – VOTRE EXPERT EN TOURS PRIVÉS SUR LA ROUTE DES VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne Gold Tour est une agence experte en création de tours privés de luxe sur Beaune et sur la route des vins de Bourgogne, disposant d'une équipe de guides multilingues (français, anglais et allemand) passionnée de grands crus.

Pourquoi choisir Bourgogne Gold Tour ?

- Nous sommes N°1 sur TRIPADVISOR
- Nous sommes certifiés par le label Vignobles et Découvertes
- Nous avons obtenu le Prix National de l'œnotourisme
- Nous disposons d'une équipe de guides multilingues, français, anglais et allemands, experts en œnotourisme
- Nous vous accompagnons et vous transportons toute la journée en véhicule de prestige privé
- Nous sommes membre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin
- Nous avons publié le livre « En route vers les Climats du vignoble de Bourgogne », écrit par Youri Lebault
- Nous possédons l'immatriculation agence de voyages : la sécurité et l'assurance de travailler dans les meilleures conditions et dans le respect des règles touristiques en vigueur.

Youri Lebault est né en Bourgogne, arrière-petit-fils d'un tonnelier de Gevrey-Chambertin, il a toujours baigné dans l'univers du vin. Chauffeur particulier, il improvise son premier wine tour pour l'office de tourisme de Dijon, en 1999. Les clients, des Américains, sont conquis. Bluffés par sa connaissance du terroir et ses bons conseils, impressionnés par le charisme et la simplicité du personnage, ils lui recommandent d'en faire son métier. Youri est un homme de conviction et d'action. Il exerce son palais à l'art de la dégustation, affine ses connaissances viticoles pour devenir un expert des vins de Bourgogne. Il crée Bourgogne Gold Tour : une équipe soudée de guides passionnés.

Bourgogne Gold Tour donne la parole à ses amis. Viticulteurs et viticultrices de talent, ils magnifient le terroir. Domaine familial discret et confidentiel, grande maison reconnue dans le monde entier : les portes s'ouvrent et la Bourgogne dévoile ses visages…

LES SERVICES DE BOURGOGNE GOLD TOUR SUR LA ROUTE DES VINS DE BOURGOGNE

Faire la route des vins avec Bourgogne Gold Tour, c'est vivre une expérience œnotouristique privée et adaptée à vos besoins. Bourgogne Gold Tour vous offre une multitude de services afin de rendre vos voyages singuliers et émouvants.

- WINE TOUR PRIVÉ DE LUXE ET SUR-MESURE :

Bourgogne Gold Tour imagine chacun de ses tours comme un voyage singulier et émouvant. Ils sont évidemment façonnables au gré de vos envies et de vos exigences. Domaines, dégustations, déjeuners, durée : chaque tour dépend de vous.
La Bourgogne est la terre natale de Bourgogne Gold Tour, mais il est toujours possible de traverser les frontières à la découverte de la Champagne, du Beaujolais, de la Vallée du Rhône & Lyon…

- VOTRE GUIDE BILINGUE : nos guides sont bilingues anglais ou allemand.
- TRANSPORT PRIVÉ EN VEHICULE DE LUXE : lors de votre visite sur la route des vins de Bourgogne, nous vous guidons et vous conduisons en véhicule privé de prestige.
- EXPÉDITION DE VIN

LES PETITS PLUS : survol des vignes en montgolfière ou en hélicoptère, un photographe vous accompagne pour immortaliser la journée.

(Extraits du site internet Bourgogne Gold Tour)

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 7

Présentation de produits de la société Bourgogne Gold Tour

AVEC LES WINE TOURS, EN ROUTE POUR LA DECOUVERTE DES CRUS ENCHANTEURS DE BOURGOGNE

Les wine tours de Bourgogne Gold Tour vous feront vivre une expérience intense, initiatrice pour les néophytes, intrigante pour les connaisseurs et rêveuse pour le promeneur solitaire et sensible.

Votre journée exclusive de dégustations avec Bourgogne Gold Tour comprend :

- La mise à disposition toute la journée d'un guide bilingue expert en vins
- Le transport en véhicule privé de luxe
- La visite commentée du vignoble de Bourgogne en français, anglais ou allemand et de 3 caves dans des domaines authentiques incluant des dégustations de vin.
- Départ et retour depuis votre hôtel, office de tourisme

Les produits proposés :

- **CÔTE DE BEAUNE & HAUTES CÔTES DE BEAUNE**

Une journée pour :

VOIR les plus beaux vignobles et villages de la Côte de Beaune.
GOÛTER aux meilleurs vins. D'Aloxe - Corton à Saint-Aubin, le viticulteur vous reçoit chez lui, en toute simplicité. Dans un style différent, vous plongerez dans l'univers feutré de l'un des magnifiques Châteaux de la Côte : ambiance chic et décontractée du côté de Pommard ou de Meursault.
COMPRENDRE les grands crus de Puligny-Montrachet et de Chassagne - Montrachet avant de percer les mystères de la colline de Corton.
ADMIRER les falaises de Saint-Romain, amour de petit village caché au fond d'une vallée.

- **CÔTE DE BEAUNE & CÔTE DE NUITS**

Une journée pour :

VOIR les Champs-Élysées de la Bourgogne. Un à un, les villages de la Côte de Nuits se dévoilent le long de cette route mythique. Pause à Vosne-Romanée devant le domaine de la Romanée-Conti, petit détour par le Clos de Tart et vue imprenable sur le Château du Clos de Vougeot…
ADMIRER les paysages grandioses de la Côte de Beaune.
VISITER l'incroyable Château de Pommard, ses caves, son musée du vin et sa galerie d'art. Et profiter d'une prestigieuse dégustation privée.
GOÛTER au meilleur de la Bourgogne à travers 3 dégustations d'exception.
COMPRENDRE ces deux Côtes légendaires. Pas à pas, vous appréhendez la singularité du vignoble de Bourgogne : la notion de « Climats », si chère aux Bourguignons, n'aura bientôt plus aucun secret pour vous…

- **33 GRANDS CRUS ET GASTRONOMIE DE BOURGOGNE**

Un homme, un seul, a su rassembler ces 33 grands crus dans un parcours somptueux, sur deux journées phénoménales passées aux pieds des vignes, dans le secret des caveaux, aux plus grandes tables de Bourgogne.
Youri Lebault à travers Bourgogne Gold Tour, vient de définir un parcours royal par une rencontre entre haute gastronomie et ces 33 grands crus classés, merveilles de la Bourgogne.
Les étoilés de la gastronomie française ont relevé ce défi.

(Extraits du site internet Bourgogne Gold Tour)

Page réalisée par le Service d'Examens de l'Enseignement professionnel

ANNEXE 8

Cahier des charges et programme : « Les routes du terroir bourguignon »

Objectifs : proposer un nouveau produit dans une optique de croissance de l'entreprise, l'appliquer à d'autres régions viticoles. Les couples participants sont des amateurs de Porsche. Les membres des différents clubs Porsche de France seront rassemblés pendant un weekend en Bourgogne et plus précisément dans la région beaunoise.

Les participants logeront à l'Hostellerie de LEVERNOIS située près de Beaune. Un parc de stationnement placé sous surveillance sera réservé sur place pour l'ensemble des véhicules Porsche.

JOUR 1 – Samedi 23 juin 2018

Arrivée prévue à 10h30 pour effectuer une visite guidée des célèbres Hospices de Beaune ainsi qu'une dégustation des vins élaborés par cette structure.

Le déjeuner se déroulera dans le restaurant gastronomique « Loiseau des Vignes ».

L'après-midi sera consacrée à une découverte de la Côte de Beaune, célèbre pour avoir les plus beaux vignobles. Une visite du village de Meursault suivie d'une dégustation est prévue avant de rejoindre l'hôtel.

Le dîner s'effectuera à l'hostellerie de Levernois où l'ensemble des activités proposées par l'établissement seront à la disposition des participants.

JOUR 2 – Dimanche 24 juin 2018

Après un petit-déjeuner dans les jardins de l'Hostellerie de Levernois, les participants feront une visite des caves Patriarche, prestation suivie d'une dégustation de grands crus.

Le déjeuner se déroulera dans le restaurant gastronomique « Le Charlemagne » situé à Pernand-Vergelesses.

Pour terminer ce périple œnotouristique, une visite du Château du Clos de Vougeot sera proposée après une promenade à travers les vignes de la Côte de Nuits et son étonnant panorama.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 9

Coût du nouveau produit : Les routes du terroir bourguignon

Votre directeur de la société Bourgogne Gold Tour vous transmet les tarifs des différentes prestations qu'il a négociés auprès de ses partenaires.

Ce weekend sera encadré par deux accompagnateurs de Bourgogne Gold Tour. Ceux-ci participeront à toutes les activités, accompagneront les participants lors des repas et des dégustations. Ils logeront également à l'Hostellerie de Levernois, en chambre individuelle. La rémunération de la prestation des accompagnateurs (charges comprises) est chiffrée à 120 € par jour et par accompagnateur. Aucune gratuité n'est accordée sauf pour les visites et dégustations.

La société Bourgogne Gold Tour applique un taux de marge de 15 % HT.

Hospices de Beaune :
- Entrée tarif groupe (minimum 10 personnes) : 6.5 € par personne + 8 € pour la dégustation

Hostellerie de Levernois :
- Chambre pour une ou deux personnes : 275 € la nuit.
- Dîner dans le restaurant gastronomique : 70 € par personne
- Taxe de séjour : 4 € par adulte et par nuit
- Petit-déjeuner : 18 € par personne.

Restaurant Gastronomique Loiseau des Vignes :
- Repas gastronomique : 89 € par personne (vins compris)

Viticulteur à Meursault :
- Dégustation : 8 € par personne

Caves Patriarche Père et Fils :
- Entrée et dégustation : 23 € par personne

Restaurant gastronomique Le Charlemagne :
- Repas gastronomique : 90 € par personne

Château du Clos de Vougeot :
- Tarif pour le groupe : 120 €

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 10

Les partenaires touristiques de l'entreprise Bourgogne Gold Tour



Au cœur de la Côte de Beaune, **l'Hostellerie de Levernois** est une maison bourgeoise en harmonie avec la nature. Nichée dans un parc de cinq hectares et installée en bordure d'un golf, l'Hostellerie de Levernois dispose de 20 chambres, 2 Junior Suite et 4 suites lumineuses, d'un restaurant gastronomique étoilé avec sa cave d'exception et d'un bistrot. Relais & Châteaux depuis 1991, cette maison se distingue par une ambiance chic et décontractée où il fait bon se faire choyer.

(Extraits du site internet : www.levernois@relaischateaux.com)

L'Hôtel-Dieu, monument historique



L'Hôtel-Dieu, avec ses façades gothiques, ses toits vernissés, tapissés de figures géométriques aux couleurs flamboyantes, fait partie du patrimoine des Hospices de Beaune, institution charitable créée en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier du Duc de Bourgogne et son épouse Guigone de Salins. L'Hôtel-Dieu couvre aujourd'hui une aire importante de la ville de Beaune avec son musée, ses trois cours, ses dépendances, son Bastion du XVème siècle et ses centaines de mètres de caves conservant, notamment, la réserve particulière de vin des Hospices.

Vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune



La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune demeure l'une des plus célèbres manifestations de charité au monde et les professionnels attendent tous l'événement le 3ème dimanche de novembre. Le vin des Hospices de Beaune, c'est le sang de la terre de Bourgogne qui s'offre aux amateurs raffinés et avertis, à ceux qui savent que boire du vin, c'est aussi se pénétrer de l'histoire d'un terroir.

(Extraits du site internet : www.hospices-de-beaune.com)

Restaurant gastronomique à Beaune

Le restaurant Loiseau des Vignes se situe dans le cœur historique de Beaune, à 25 mètres des célèbres Hospices. Loiseau des Vignes a été le premier restaurant en Europe à proposer une carte entière de vins au verre, avec près de 70 références (dont certaines introuvables) grâce à une superbe bibliothèque des vins. Dans ce restaurant gastronomique de Beaune, vous pouvez déguster des spécialités bourguignonnes, et découvrir les savoureuses créations du Chef. Ce restaurant a été récompensé par une première étoile au guide Michelin en 2010.

(Extraits du site internet : www.bernard-loiseau.com)

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Caves Patriarche Père et Fils



Un labyrinthe de 5 km de galeries voûtées remontant jusqu'au XIIIème siècle, abritant des millions de bouteilles.
Un lieu magique, intense, hors du temps... résumant le mariage du vin et de la culture.
Un parcours unique jalonné de bornes interactives vidéos (français, anglais, allemand, italien, néerlandais, espagnol, russe, chinois, japonais).

*(Extraits site internet : **www.patriarche.com**)*

Restaurant Le Charlemagne



Un lieu zen et contemporain au cœur des vignes de Bourgogne. Au cœur de la Bourgogne, à Pernand-Vergelesses, votre restaurant Le Charlemagne ouvre ses portes aux amoureux de la cuisine et des voyages. Après quelques pas dans notre jardin japonais, lieu de quiétude qui invite à la détente, vous pourrez prendre place dans notre grande salle et apprécier la vue agréable sur le vignoble qui fait la réputation de la région.

(Extraits site internet : www.lecharlemagne.fr)

Le Clos de Vougeot



Dès le XIIème siècle, les moines de l'abbaye de Cîteaux construisirent au milieu des vignes des bâtiments d'exploitations viticoles. L'édifice fut complété au XVIème par un corps de logis dans le plus pur style Renaissance. Situé au cœur de la route des Grands Crus, le château du Clos de Vougeot est ouvert toute l'année à la visite et accueille les amateurs d'histoire, d'architecture ou de vin... Les réceptions données dans ce cadre unique sont réputées à travers le monde. Si le Château du Clos de Vougeot ne produit de nos jours plus de vin, il reste le symbole de près d'un millénaire d'histoire de la Bourgogne. Ce monument historique d'exception est le Chef-d'œuvre de l'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

(Extraits site internet : www.closdevougeot.fr)

ANNEXE 11

Extrait des conditions particulières de vente de Bourgogne Gold Tour

• ARTICLE 3 - MODALITÉS D'ANNULATION

3.1 - Annulation imputable au client
Sans préjudice de la perception des arrhes mentionnées à l'article 2.1 :
- l'annulation par le client ne donne lieu à aucun frais lorsqu'elle intervient au moins quinze jours calendaires avant la date de la prestation ;
- la moitié du prix sera due si l'annulation, quel qu'en soit le motif, intervient entre quatorze et trois jours avant la date de la prestation ;
- la totalité du prix sera due si l'annulation, quel qu'en soit le motif, intervient moins de trois jours avant la date de la prestation.
En cas de retard du client supérieur à trente (30) minutes à compter de l'heure de départ convenue, la réservation est considérée comme annulée.

3.2 - Annulation imputable au prestataire
L'annulation par le prestataire donne lieu à remboursement intégral sous trente (30) jours, sans aucune compensation.

(Extrait des conditions particulières de vente de Bourgogne Gold Tour)

Banque nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.