

NOS FORMATIONS VIGNE ET VIN



Georges
Institut Chappaz
de la Vigne et du Vin en Champagne

UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

www.univ-reims.fr/igc

Fédérateur d'initiatives, l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne réunit acteurs académiques, institutionnels et économiques autour de la valorisation du patrimoine commun de la Champagne et du champagne.



@IGChappaz - www.univ-reims.fr/igc

CCI Marne en Champagne
5 rue des Marmouzets
51100 Reims

VITICULTURE - VINIFICATION - ŒNOLOGIE

Licence pro parcours Viticulture et environnement

Licence mention Sciences et vie de la terre, parcours œnologie

Master 1&2 Sciences de la vigne et du vin, spé. viticulture et environnement

Master 1&2 Sciences de la vigne et du vin, spé. vins et champagne

Diplôme national d'œnologie

SERVICES

DU/Bachelor Wine Tourism, Heritage and Senses

Licence pro parcours Commercialisation
à l'international des vins et spiritueux

Master 1&2 Economie et gestion
du goût et du luxe



Diplôme Universitaire
Licence : Niv. Bac +3
Master : Niv. Bac + 5
DNO : Niv. Bac + 5



DROIT ET RÉGULATION

DU The Wine & Law in the EU « Summer School »

Master 2 Droit du vin et des spiritueux

COMMUNICATION

DU Journalisme du vin

DU du Goût, de la gastronomie et des arts de la table

DESIGN PACKAGING - LOGISTIQUE

Licence pro Conception, design industriel et emballage / DUT

Licence pro Management de la logistique / DUT

Diplômes d'ingénieurs - Energéticien et thermicien, spé. énergétique -
Emballage et conditionnement, spé. packaging



Georges
Institut Chappaz
de la Vigne et du Vin en Champagne

UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

Licence

Sciences de la vie et de la terre, parcours œnologie (en 3^{ème} année)

PROFIL : bac scientifique.

CONTENU DE LA FORMATION : biologie, biochimie, sciences de la terre et de l'environnement, œnologie (compléments de connaissances de bases nécessaires à une intégration dans le Diplôme National d'œnologie).

DÉBOUCHÉS : DNO (Diplôme National d'œnologie), master 1 vin et champagne, master 1 viticulture et environnement, ou tout autre master dans le domaine de la biologie et des agrosociétés.

RESP. Philippe JEANDET
philippe.jeandet@univ-reims.fr

Master 1&2

Economie et gestion du goût et du luxe (E.G.G.L.)

PROFIL : bac+3 min. en AES, économie-gestion, histoire, LEA, hôtellerie-restauration-tourisme, vins et spiritueux (ou VA13 pour les diplômés d'écoles de management ou d'ingénieur).

CONTENU DE LA FORMATION : maîtrise de l'anglais professionnel, acquisition d'une bonne culture générale et artistique ; connaissance des stratégies marketing et de leurs principaux instruments d'analyse.

DÉBOUCHÉS : responsable commercial, responsable marketing, chef de projet, chargé de communication.

RESP. Rémi EVRARD
remi.evrard@univ-reims.fr

Diplôme National d'œnologie

PROFIL : licences sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques, ingénieurs en agriculture ou en agronomie.

CONTENU DE LA FORMATION : connaître, comprendre et maîtriser toutes les étapes de l'élaboration des vins, de la production des raisins jusqu'à la commercialisation et l'adaptation des produits aux marchés.

DÉBOUCHÉS : œnologue de production (négoce, coopérative), œnologue-conseil, technico-commercial pour le secteur viti-vinicole.

RESP. Yann VASSEROT
yann.vasserot@univ-reims.fr

PARTENARIAT : Université de Haute Alsace (UHA)

Licence Professionnelle

Parcours commercialisation à l'international des vins et spiritueux

PROFIL : BTS viti-œno, BTS commerce international, BTS technico-commercial vins et spiritueux, DUT techniques de commercialisation, BTS assistant commercial en langue anglaise.

CONTENU DE LA FORMATION : connaissances du secteur viti-vinicole et spiritueux, techniques de commerce international, marketing viti-vinicole et négociation export, anglais commercial et technique, WSET level 2 ou 3.

DÉBOUCHÉS : assistant commercial export, ambassadeur de marque, assistant marketing, commercial export, chef de zone export.

RESP. Cédric JACQUARD / Aurélie RINGEVAL-DELUZE
cedric.jacquard@univ-reims.fr

PARTENARIAT : Avize Viticampus

Master 1&2

Sciences de la vigne et du vin, spécialité viticulture et environnement

PROFIL : diplômés de la licence sciences de la vie et de la terre, licence sciences de la vie.

CONTENU DE LA FORMATION : biologie, physiologie, pédologie, biodiversité, statistiques, anglais scientifique.

DÉBOUCHÉS : conseil et assistance technique en agriculture, ingénierie en agriculture et environnement naturel.

RESP. Essaid AÏT BARKA
ea.barka@univ-reims.fr

Diplôme Universitaire

DU du goût, de la gastronomie et des arts de la table (D.U.G.G.A.T.)

PROFIL : professionnels du monde entier : gastronomie, métiers de bouche, viti-vini, agro-alimentaire, marketing, journalisme, édition, formation, etc.

CONTENU DE LA FORMATION : acquisition d'une connaissance approfondie sur les aspects scientifiques, sociologiques, historiques, économiques et culturels de l'univers du goût et de la gastronomie.

DÉBOUCHÉS : personnes déjà insérées dans le monde professionnel, désireuses d'accroître leurs connaissances sur les phénomènes et la culture du goût.

RESP. Edwige REGNIER / Colette PADET
contact@heg-gastronomie.com

PARTENARIAT : Le Cordon bleu Paris / Formation des Hautes Etudes du Goût (HEG)

Licence Professionnelle

Parcours viticulture et environnement

PROFIL : BTS viti-œno, DUT génie bio/environnement, L2 générale, BTS GPN, BTS anabiotech, BTS APV, BTS ACSE, DUT agronomie.

CONTENU DE LA FORMATION : terroir viticole, gestion de l'environnement, phytopathologies, biotechnologies végétales, itinéraires techniques, viticulture durable.

DÉBOUCHÉS : chargé de projet/mission/étude, technicien viticole, technicien conseil, technico-commercial, conseiller de clientèle, formateur, moniteur, chef de culture viticole.

RESP. Cédric JACQUARD / Jérôme CROUZET
cedric.jacquard@univ-reims.fr

PARTENARIAT : Avize Viticampus

Master 1&2

Sciences de la vigne et du vin, spécialité vins et champagne

PROFIL : diplômés de la licence sciences de la vie et de la terre, licence sciences de la vie, chimie.

CONTENU DE LA FORMATION : œnologie, marketing et communication, qualité, management, environnement, gestion, recherche et développement, législation viti-vinicole.

DÉBOUCHÉS : maison de négoce, coopérative, laboratoire d'analyses et de conseil, organisme interprofessionnel, service marketing, GMS, service juridique.

RESP. Philippe JEANDET
philippe.jeandet@univ-reims.fr

Diplôme Universitaire / Bachelor

Wine Tourism, Heritage and Senses Oenotourisme, patrimoine et sensorialité

PROFIL : bac+2 minimum : viticulture, œnologie, tourisme, commerce, géographie, histoire, langues étrangères.

CONTENU DE LA FORMATION : connaissance et compréhension des enjeux, acteurs et spécificités des secteurs vitivinicoles et touristiques français et internationaux. Conception et animation de projets oenotouristiques, maîtrise d'une culture digitale et de langues étrangères.

DÉBOUCHÉS : chargé de projets œnotouristiques (domaines viticoles, T.O. spécialisés, organismes interprofessionnels), créateur d'entreprises œnotouristiques, chargé de communication digitale.

RESP. Laure CASTIN
wine-tourism@univ-reims.fr

PARTENARIAT : Groupe ESC Troyes

Licence Professionnelle / DUT*

Conception, design industriel et emballage

PROFIL : DUT* packaging, emballage et conditionnement, BTS (design de produits, graphisme et communication), diplômés de Bac+2 scientifiques.

CONTENU DE LA FORMATION : maîtrise des aspects créatifs, techniques et industriels du packaging. Acquisition de compétences et connaissances en marketing, économie et management du secteur de l'emballage.

DÉBOUCHÉS : designer packaging, concepteur (secteurs : vins et spiritueux, agro-alimentaire, cosmétiques, industrie pharmaceutique, etc.).

RESP.
LICENCE : Ahmed TARA / ahmed.tara@univ-reims.fr
***DUT :** Christian BRUNBROUCK
christian.brunbrouck@univ-reims.fr

Diplômes d'ingénieurs ESIREIMS

- **Energéticien et thermicien, spé. énergétique**
- **Emballage et conditionnement, spé. packaging**

PROFIL : titulaires d'un bac +2 scientifique, L2, L3, DUT, BTS, CPGE, etc.

CONTENU DE LA FORMATION : sciences de l'ingénieur, matériaux, design, environnement, communication, marketing, achats, logistique, qualité, prod. et distrib, d'énergie, gestion des ressources énergétiques, énergies renouvelables.

DÉBOUCHÉS : *Packaging* : chef de projet/ingénieur packaging, (luxe, vins et spiritueux, agroalimentaire, pharmacie et cosmétiques) responsable R&D, acheteur packaging. *Energétique* : chef de projet, ingénieur énergéticien/thermicien en agroalimentaire, automobile aéronautique.

RESP. Damien ERRE
stephanie.odof@univ-reims.fr

Diplôme Universitaire

Journalisme du vin

PROFIL : journalistes et communicants en poste, en cours de formation. Jeunes diplômés (journalisme, communication), étudiants (en journalisme, en économie, en gestion, en marketing, en droit) en cours de formation.

CONTENU DE LA FORMATION : mieux maîtriser l'approche journalistique du vin grâce à des connaissances (histoire, terroir, production, organisations, économie, développement durable, vin et société, marketing) et une mise en réseau (académique et professionnelle).

DÉBOUCHÉS : journalisme, blogging, communication dans le secteur vitivinicole.

RESP. Théodore GEORGOPOULOS / Tony VERBICARO
wine-journalism@univ-reims.fr

PARTENARIAT : La Champagne viticole

Licence Professionnelle / DUT

Management de la logistique

PROFIL : BTS TPL et DUT GLT, mais également tous types de BTS et de DUT tertiaires avec un bon niveau de gestion et d'anglais.

CONTENU DE LA FORMATION : transport et logistique, management de la chaîne logistique, informatique et communication, anglais.

DÉBOUCHÉS : responsable d'exploitation transport, gestionnaire de stocks, contrôleur de gestion logistique, responsable d'entrepôt, responsable Supply chain dans l'industrie, responsable flux entrants / flux sortants en logistique de distribution, responsable export.

RESP. Sylvie BENOIT
sylvie.benoit@univ-reims.fr

Master 2

Droit du vin et des spiritueux

(Chaire européenne Jean Monnet)

PROFIL : diplômés de niveau master 1 (droit, économie, gestion, école de commerce) avocats, notaires, œnologues, gestionnaires.

CONTENU DE LA FORMATION : spécialisation professionnelle de haut niveau tout en encourageant la recherche en droit vitivinicole et des spiritueux, mais aussi dans des domaines voisins, tels le droit agroalimentaire ou droit de la consommation ; aspects européens, internationaux et comparés du droit du vin et des spiritueux.

DÉBOUCHÉS : avocat, juriste d'entreprise ou d'organismes publics, notaire, administrateur dans des institutions publiques, cadre/consultant, entrepreneur, chercheur.

RESP. Théodore GEORGOPOULOS
monique.dessalles@univ-reims.fr

Diplôme Universitaire

The Wine & Law in the EU « Summer School »

(Chaire européenne Jean Monnet)

PROFIL : professionnels dans le secteur vitivinicole, étudiants de niveau master ou chercheurs. (niveau d'anglais B2)

CONTENU DE LA FORMATION : réglementation européenne en matière vitivinicole, commerce international du vin, richesse culturelle du terroir du vin de champagne.

DÉBOUCHÉS : avocat spécialisé, cadre supérieur, professionnel du commerce international des vins et spiritueux.

RESP. Théodore GEORGOPOULOS
stephanie.ouhibi@univ-reims.fr

PARTENARIAT : Burgundy School of Business