

Dossier de demande d'habilitation à
délivrer un Diplôme d'Université

Domaine de formation : DEG

Intitulé du DU :
Wine Tourism & Hospitality Management

Date : 10.2.2021

Nom du fichier :
DU Wine Tourism & Hospitality
Management

Nom de la composante ou du service assurant la responsabilité du DU :
Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne

1 - Fiche d'identité

Composante(s) assurant la responsabilité administrative et pédagogique de la formation :
Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne

Composante(s) partenaire(s) :

Autre(s) établissement(s) concerné(s) :

- cohabilitation : Yschools – Ecole supérieure de tourisme, Troyes – Master of Science
accrédité Conférence des Grandes Ecoles
- convention :
- autres : *préciser la nature*

Date et numéro d'enregistrement : Réservé à l'administration

Responsable de la formation : *un nom au maximum*

Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
GEORGOPOULOS, Théodore	MC	02	03 26 91 38 62	theodore.georgopoulos@univ-reims.fr

Responsable des parcours (si nécessaire) : *un nom au maximum par parcours*

Parcours	Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
1					
2					
3					
4					
5					

Date et avis du CFVU : Réservé à l'administration

Date et avis du CA : Réservé à l'administration

Création : oui – ~~non~~ (*rayez la mention inutile*)

S'il s'agit d'un renouvellement préciser ici les aménagements par rapport à l'existant :

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

Depuis l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sur la Liste du patrimoine mondial en juillet 2015, les acteurs institutionnels du territoire flèchent le développement de l'œnotourisme comme un levier de croissance économique.

L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne - Université de Reims Champagne-Ardenne, a mis sur pied une formation sanctionnée par un Diplôme universitaire pour permettre à la fois à des étudiants issus des filières tourisme, commerce, économie, gestion et marketing d'acquérir une formation académique de haut niveau, de rencontrer un réseau qualifié et de devenir compétent en tant que manager d'activités œnotouristiques. Si ce projet s'adresse aux étudiants et professionnels du territoire de la Champagne, son niveau et son approche globale de l'œnotourisme lui confère une attractivité pour des candidats nationaux et internationaux.

Cette formation, dispensée majoritairement en anglais, et peut permettre une poursuite d'étude au DU Management de l'œnotourisme déjà porté par l'Institut Chappaz, a été construite en étroite relation avec l'Ecole supérieure de Tourisme – Yschools, Troyes et sera sanctionnée d'un double diplôme : DU de l'Université de Reims et Master of Science délivré par Yschools.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau
- M

3–Description de la formation

A - Généralités

➤ Historique :

Volonté des acteurs économiques et politiques du territoire de proposer un contexte favorable au développement de l'œnotourisme en Champagne. L'offre de formation existe (BTS), formations pour adultes). L'Institut a mis en place un premier degré avec le DU Management de l'œnotourisme (niveau L3), mais il manque un haut niveau équivalent master. L'Université de Reims Champagne-Ardenne se doit de proposer un parcours d'enseignement supérieur spécialisé.

➤ Positionnement :

A l'échelle de l'ex-Champagne-Ardenne et du Grand Est, aucune formation spécifique à l'œnotourisme de niveau master n'existe dans l'enseignement supérieur. Des établissements privés proposent des options ou spécialités dans des parcours commerce. Des établissements agri-viti proposent des parcours au sein d'études plus larges (vigne et vin) ou des formations pour adultes. La demande (professionnels vitivinicoles, porteurs de projets) augmente et avec elle le besoin de formation spécifique. Ces toutes dernières années, un besoin particulier s'est fait jour en termes de carrière de manager d'activités œnotouristiques. En Champagne en particulier, le contexte économique lié à la crise sanitaire de Covid-19 a entraîné une volonté des opérateurs d'ouvrir davantage de projets œnotouristiques, considérés comme un levier de développement et une diversification nécessaire.

➤ Présentation synthétique :

La formation se déroule sur un temps long – 18 mois – pour proposer 470 heures de formation dont 260 de formation théorique et 210 heures de formation pratique et un stage de 6 mois. Le parcours unique est décomposé en 3 séquences : semestre 1 (théorie et pratique), semestre 2 (stage), semestre 3 (théorie et pratique). L'ensemble de la formation compte 20 unités d'enseignement.

B – Objectifs Pédagogiques

➤ Connaissances :

Comprendre, analyser et interpréter des éléments des disciplines suivantes : viticulture et œnologie, histoire, géographie, géologie, pédologie, droit, économie, gestion, marketing et anglais dédiés au secteur de l'œnotourisme.

➤ Compétences :

Mettre en œuvre les moyens humains, matériels et financiers nécessaires au management et/ou la création de projets et d'activités œnotouristiques.

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

Dossier de candidature : CV, lettre de motivation, documents justificatifs + entretien.

Niveau d'admission : Bac +4 et bac +3 sur dérogation (formation ou expérience professionnelle en lien avec l'œnotourisme, le tourisme ou la filière vitivinicole)

Prérequis obligatoire : langue vivante anglais niveau CECRL B2 sur justificatif (Toeic, Bulats, Toefl, Ielts...) ou entretien oral supplémentaire lors de l'entretien de candidature.

➤ Modalités de contrôle des connaissances

Un examen écrit par unité d'enseignement théorique ; les examens sont organisés en fin de semestre.

Un examen oral pour l'enseignement pratique (soutenance de projet tuteurés).

Un mémoire de recherche en lien avec le stage réalisé en entreprise + soutenance orale.

NB : règlement d'examen en annexe 3.

➤ Jurys

Le jury d'examen des épreuves écrites est composé par le responsable de la formation et les responsables des unités d'enseignement théorique concernés.

Le jury d'examen des épreuves orales des enseignements pratiques est composé par le responsable de la formation, les responsables des unités d'enseignement concernés et des intervenants professionnels mobilisés.

Le jury d'examen du mémoire de recherche (écrit et soutenance) est composé du responsable de la formation, d'un enseignant dédié et d'un représentant de l'entreprise d'accueil du stage.

➤ Droit de scolarité

Droits de scolarité (niveau master) : 243€

Droits complémentaires : 9 000€

Formation continue : prise en charge possible, sur dossier, par les employeurs, Pôle Emploi, les organismes habilités...

D – Organisation pédagogique de la formation :

Responsable du diplôme	
Nom : GEORGOPOULOS	Grade : Maître de conférences
Prénom : Théodore	Section CNU : 02
Discipline principale enseignée : Droit public	Equipe de recherche de rattachement : CRDT
☎ : 03 26 91 38 62	e-mail : theodore.georgopoulos@univ-reims.fr

➤ Organisation de la formation

Semestre 1 : septembre N, octobre N, novembre N, décembre N, janvier N+1, février N+1, mars N+1

Semestre 2 : avril N+1, mai N+1, juin N+1, juillet N+1, août N+1, septembre N+1 (stage)

Semestre 3 : octobre N+1, novembre N+1, décembre N+1, janvier N+2, février N+2

Semestre							
S1	UE1	UE2	UE3	UE4	UE5	UE6	UE7
S2	UE8 (STAGE)						
S3	UE9	UE10					

Fourchette de volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 470 heures

Dont :

- Cours : 260 heures
- TD : 70 heures
- TP : 140 heures
- Travail personnel attendu : 170 heures

➤ Liste des unités d'enseignements proposées

Voir Annexe 1

E – Equipe Pédagogique de la formation

Remplir le tableau ci-dessous pour les enseignants et enseignants-chercheurs et intervenants professionnels :

Nom et qualité des enseignant(e)s-chercheur(e)s, enseignant(e)s, chercheur(e)s, professionnel(le)s	Section CNU *	Composante d'appartenance ou établissement ou entreprise	Equipe de recherche de rattachement	Nombre d'heures dispensées	UE concernées
Yves TESSON	Histoire	Terre de Vins		10	UE1
Erwan THOMAS	Histoire	Libéral		6	UE1
Raphaël SCHIRMER	23	Université de Bordeaux Montaigne	UMR5319 Passages (Bordeaux)	6	UE1
Joël ROCHARD	Paysages	Conférencier		20	UE1, UE2
Elsa GATELIER	Economie	URCA (BIATSS)		10	UE1
Marc JONAS	Oenotourisme	Libéral		38	UE2, UE6
Théodore GEORGOPOULOS	02	UFR Droit	EA3312 CRDT	20	UE3
Céline TILLOY	01	UFR Droit	EA4693 CEJESCO	8	UE3
Olivier DUPÉRON	02	UFR Droit	EA3312 CRDT	12	UE3
Arnaud COUTANT	02	UFR Droit	EA3312 CRDT	10	UE3
Maud WOITIER	Droit privé	Sciences Po		10	UE4
Hélène RAZA	Droit public	Libéral		10	UE4
Cyril NOBLOT	01	UFR Droit	EA4693 CEJESCO	6	UE4
Gilles DARMON	02	IUT Troyes		8	UE4
Sylvie JOLLY	Economie	Neoma Business School		6	UE4
Laurence BERTHET-CHAO	Marketing	Kanpei		6	UE5
Rémi EVRARD	06	UFR SESG	EA6292 REGARDS	6	UE5
Laurence COGAN	06	Burgundy School of Business		12	UE5
Richard CARLIER	Communication	URCA (BIATSS)		34	UE5, UE6
Aurélie RINGEVAL-DELUZE	05	UFR SESG	EA6292 REGARDS	6	UE5
Olivier GERGAUD	05	Kedge Business School		4	UE6
Séverine COUVREUR	Commerce	Vigneronne		24	UE6
Charlie THACH	Commerce	Libéral		24	UE6
Catalina MELNICIUC	Oenologie	Avize Viti Campus		20	UE7

Laurent TEPELOS	Dégustation vin	Avize Viti Campus		20	UE7
Etienne MONET	Dégustation vin	Villa Bissinger		10	UE7
Jean-Paul MEREUX	06	UFR SESG	EA4693 CEJESCO	20	UE9
Hervé LANOTTE	06	UFR SESG	EA6292 REGARDS	10	UE9
David MÉNIVAL	Banque	Crédit Agricole Nord-Est		10	UE9
Jean-Luc PETITJEAN	06	UFR SESG	EA6292 REGARDS	20	UE10
Yulia ALTUKHOVA	06	UFR SESG	EA6292 REGARDS	8	UE10

* Pour les enseignant(e)s et les professionnels, préciser la discipline

F – Stages :

Dans la formation un ou des stages sont-ils prévus ? oui - ~~non~~

Description : stage obligatoire de 6 mois, placé au Semestre 2, faisant l'objet d'un mémoire de recherche lié à l'entreprise ou l'organisme d'accueil.

G – Ouverture internationale de la formation

Oui, la formation étant majoritairement dispensée en anglais, elle peut s'adresser aussi à des publics internationaux.

H – Ouverture à la formation continue et à la validation d'acquis

a- Existe-t-il des dispositifs spécifiques favorisant l'accueil d'un public de formation continue ?

oui - ~~non~~ (*raier la mention inutile, si oui, préciser les dispositifs ainsi que les flux attendus*) Organisation comodale de la formation (présentiel + distanciel)

b- existe-t-il des dispositifs spécifiques favorisant les validations d'acquis ?

oui - ~~non~~ (*raier la mention inutile, si oui, préciser*)
VAE / VAP Bac+4 par l'expérience professionnelle

I – Démarches innovantes

Organisation du calendrier de formation par séquences (2/3 jours par semaine) pour favoriser la possibilité de suivre le programme en alternance et le rendre plus facilement adapté aux emplois du temps des stagiaires de la formation continue.

Tous les cours sont dispensés en comodal (présentiel + distanciel) : ils se déroulent classiquement mais sont filmés et diffusés en direct sur un réseau fermé pour permettre le suivi à distance.

L'UE6 (Building a Wine Tourism Business) repose sur la réalisation d'un projet d'entreprise par petits groupes, en lien avec des opérateurs réels (opérateurs, association de vigneron ou de promotion du territoire, collectivités) avec l'objectif de faire naître des événements ou des activités œnotouristiques. Les étudiants sont suivis par des experts qui les accompagnent tout au long du projet. Ces projets tuteurés s'étalent tout au long du premier semestre.

J – Autres modalités pédagogiques :

Utilisation d'outils de travail numérique collaboratifs pour les supports de cours, les devoirs et le suivi des cours à distance et plus généralement le lien entre l'équipe pédagogique, l'équipe administrative et les apprenants.

Mise en place d'une plateforme d'approfondissement de l'anglais professionnel sur les thématiques vigne et vin et tourisme (FOAD).

Nombreuses rencontres avec des intervenants professionnels pour assurer une formation au plus près des besoins réels et pour favoriser l'accès à un réseau qualifié.

4–Budget de la formation

Voir Annexe 2