

# DA04 - DOSSIER D'ACCRÉDITATION DE L'OFFRE DE FORMATION DU 1<sup>ER</sup> ET DU 2<sup>E</sup> CYCLE DE L'ÉTABLISSEMENT : FICHE PROJET D'UNE FORMATION DU 1<sup>ER</sup> ET DU 2<sup>E</sup> CYCLE EN VUE DE L'ACCRÉDITATION

**CAMPAGNE D'ÉVALUATION 2022-2023**

VAGUE C

Établissement demandant l'accréditation : Université de Reims Champagne-Ardenne

Master Sciences de la vigne et du vin	
<b>Caractérisation de la formation</b>	
<b>Intitulé de la formation</b>	Sciences de la vigne et du vin (mention spécifique déjà accordée à l'URCA en 2018, fiche RNCP 36099)
<b>Type de cursus</b>	Master
<b>Parcours</b>	Vins et Champagne (VeC) Viticulture et environnement (VeE)
<b>Lieu(x) de la formation</b>	
<b>Évolution de la formation</b>	<p><b>(1) Renouvellement à l'identique</b></p> <p><del>(2) Renouvellement avec restructuration légère : notamment, changement d'intitulés de parcours (ou mentions pour les formations du domaine de la culture), changement de contenus de formation</del></p> <p><del>(3) Renouvellement avec restructuration importante : notamment, modification du nombre et de l'organisation des parcours (ou mentions pour les formations du domaine de la culture)</del></p> <p><del>(4) Création issue d'une restructuration</del></p> <p><del>(5) Création ex nihilo</del></p>
<b>Réponse aux recommandations du Hcéres dans l'évaluation du bilan de la formation</b>	
<b>Point 1</b> : La mobilité étudiante	

Nous sommes conscients de l'importance de la mobilité des étudiants. Nous encouragerons la mobilité des membres de l'équipe pédagogique. Nous profiterons également de nos réseaux d'enseignants-chercheurs internationaux pour les faire intervenir dans la formation pour partager leur savoir et recherche avec nos étudiants. De même, nous continuerons à encourager nos étudiants à partir en stage à l'étranger.

**Point 2 : La fragilité du parcours Viticulture et environnement**

La fragilité du parcours Viticulture et environnement, provient de deux facteurs principaux. Sa jeunesse, puisque c'est un parcours qui n'a que trois années d'existence. Le second facteur est la délocalisation des enseignements du semestre 1 à Colmar, qui a pu être un frein pour certains étudiants (coût financier). Pour pallier ce second problème, nous avons décidé de ne localiser les enseignements que sur la Champagne et donc de cesser la coaccréditation avec l'université de Haute-Alsace.

**Point 3 : L'accueil du public de formation continue**

Nous essayerons d'organiser les emplois du temps pour faciliter l'accès des contenus aux publics de la formation continue et en alternance. Aussi, une partie du cursus pourrait être dispensée en formation à distance (plateforme pédagogique en ligne).

**Point 4 : Le conseil de perfectionnement peu informatif**

Un conseil de perfectionnement au niveau de la mention existe et comprend des représentants de la formation, du monde socio-économique des deux parcours et des étudiants. Des réunions plus régulières se tiendront pour discuter des problèmes rencontrés et mieux adapter la formation aux besoins des étudiants et des futurs employeurs.

**Évolution du projet de la formation**

Outre l'arrêt de la coaccréditation et donc la localisation unique des enseignements à Reims, dans la future maquette, à la suite des discussions avec les étudiants du parcours Viticulture et environnement (VeE), nous avons procédé au retrait du module Risques environnementaux qui était inadapté aux besoins de la formation (M2).

Nous avons également retiré du M1 VeC, deux modules (1- génétique du développement des plantes et 2- Physiologie de la reproduction chez les végétaux) car ils sont déjà traités au S1. Pour les M1VeE et VeC, nous proposons également de retirer l'UE Culture *in vitro*, et de la remplacer par une UE professionnalisante. Aussi, pour le M1 VeC, la partie Biostatistiques des S1 et S2 a été retirée et remplacée notamment par l'UE TER en deux blocs (un en S1 et l'autre en S2) alors que la totalité des heures était en S2 dans l'ancienne maquette.

De même, nous avons profité du cadrage de l'établissement sur l'allègement des cursus pour abaisser le nombre d'heures à 390 heures pour le M1 du parcours Vin et Champagne et à 350 heures pour le M2 des deux parcours.