

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

Domaine de formation : DEG

Intitulé du DU : Management de l'œnotourisme

Date : 5.12.2018

Nom du fichier : DU management
œnotourisme - dossier création

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 :
- convention : *Ecole supérieure de tourisme, YSchools (Troyes)*
- autres : *University of Adelaide, Australia – via partenariat tripartite avec Thinclab/Œnotourisme Lab*

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~~ (*raier la mention inutile*)

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

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

La Champagne, comme la plupart des territoires viticoles, voit ses vignerons et maisons proposer des activités œnotouristiques depuis toujours, parfois sans le savoir. 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 de la filière tourisme comme à des professionnels de la vigne et du vin d'acquérir une formation académique, de rencontrer un réseau qualifié et d'être sensibilisé à l'entrepreneuriat œnotouristique. Ce DU a pour objectif de donner à ses étudiants les clés nécessaires à la création d'une activité œnotouristique, au sein d'une exploitation viti-vinicole ou ex-nihilo. Cette formation a été construite en étroite relation avec l'Ecole supérieure du Tourisme du groupe YSchools à Troyes et formera la base spécifique du Bachelor 3 Tourisme, option œnotourisme, de cette école.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau
- L3

3–Description de la formation

A - Généralités

➤ Historique :

Volonté consensuelle 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'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 n'existe au niveau de l'enseignement supérieur public. 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.

➤ Présentation synthétique :

La formation est organisée en 8 modules se déroulant les vendredis et samedis d'octobre à janvier (S1) : remise à niveau (tourisme ou vigne et vin, selon les profils des étudiants) ; les régions viticoles en France et dans le monde ; œnotourisme, acteurs et stratégies d'attractivité ; marketing et communication ; challenge d'équipes ; patrimoines matériel et immatériel ; développement et management d'activités œnotouristiques (en anglais) ; droit vitivinicole ; anglais professionnel (à distance). Le second semestre est réservé à la réalisation d'un stage (deux mois minimum).

B – Objectifs Pédagogiques

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de mobiliser des connaissances pluridisciplinaires pour développer et gérer des projets ou des activités œnotouristiques.

➤ Connaissances :

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

➤ **Compétences :**

Mettre en œuvre les moyens humains et matériels nécessaires au développement et à la gestion des projets ou des activités œnotouristiques.

C – Dispositions réglementaires

➤ **Conditions d'admission**

Dossier de candidature : CV et lettre de motivation. Niveau minimum : Bac +2, en particulier les titulaires d'un BTS dans les secteurs du tourisme ou de la vigne et du vin, les professionnels (3 ans d'expérience dans les secteurs du tourisme et/ou vigne et vin).

➤ **Modalités de contrôle des connaissances :**

- *Contrôle continu par interrogation écrite à l'issue de chaque module de formation (coeff. 1)*
- *Challenge d'équipes, dans le cadre du Week-end d'innovation tourisme de la Région Grand Est, organisé par YSchools Troyes (coeff. 3)*
- *Mémoire de stage ou en lien avec l'expérience professionnelle en cours pour les professionnels (coeff. 1)*

NB : Projet de règlement d'examen en annexe.

➤ **Jurys**

Le jury d'examen est composé des responsables pédagogiques de chaque module de la formation et de la direction de la formation.

➤ **Droit de scolarité**

Droits de scolarité (niveau Licence) : 184€

Droits complémentaires - tarif étudiant URCA : 600€

Droits complémentaires - tarif étudiant École supérieure de Tourisme (B3) YSchools : 900€

Droits complémentaires - tarif extérieur URCA conventionné : 2 700€

Droits complémentaires - tarif extérieur URCA non conventionné : 1 700€

D – Organisation pédagogique de la formation :

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

➤ Organisation de la formation

Pour répondre à la fois aux attentes de publics professionnels et d'étudiants déjà inscrits dans d'autres parcours de format classique, la formation, est organisée en 8 modules dont la majorité est séquencée en mode intensif les vendredis et samedis, d'octobre à janvier (semestre 1), sauf :

- le module initial « remise à niveau » ;
- le module « anglais professionnel vitivinicole et touristique » est enseigné à distance (e-learning) ;
- le module « challenge d'équipes » s'appuie sur le « hackathon » Week-end innovation tourisme de la Région Grand-Est organisé par YSchools Troyes, partenaire de la formation par convention. 6 heures de TP sont dispensées en amont pour préparer le challenge.

Un stage, faisant l'objet d'un mémoire de stage, d'une durée de deux mois, a lieu au cours du semestre 2. Les candidats professionnels réalisent leur mémoire sur la base de leur expérience professionnelle de l'année en cours.

Fourchette de volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 170 heures <i>Dont :</i> <ul style="list-style-type: none">- Cours : 66 heures- TD : 24 heures- Travail personnel attendu: 80 heures (dont e-learning anglais 20h et challenge d'équipes 48h)

➤ Liste des unités d'enseignements proposées

Remplir le tableau ci-dessous par semestre d'enseignement (S1, S2, S3, S4, S5, S6 - la présentation détaillée de chaque UE sera donnée en annexe) :

Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA)

Sem estre	Sigle et intitulé de l'UE	éléments constitutifs de l'UE (EC)	Modalités de l'enseignement *	Volume horaire		Coeff	Crédits ECTS **
				Présentiel	Travail personnel		
1	REMNV-T ou -VV Remise à niveau « tourisme » ou « vigne et vin »	Tourisme : économie, gestion, histoire ou Vigne et vin : histoire, économie, œnologie	CM	6		1	
1	VITI Les régions viticoles en France et dans le monde	Economie de la filière viti-vinicole et œnotouristique	CM	4	2	1	
		Géographie, sols, climats et développement durable	CM	2			
		Enjeux de la viticulture durable	CM	1			
		Sciences et techniques, vigne et vinification	CM	3			
		Initiation à la dégustation, reconnaissance des vins	TD	3			
1	OENO œnotourisme, acteurs et stratégies d'attractivité territoriale vitivinicole	Acteurs et stratégies	CM	4	2	1	
		Politiques de développement œnotouristiques	CM	3			
		L'œnotourisme, un business spécifique	CM	3			
		Acteurs de l'œnotourisme	TD	3			
1	MKET Marketing et communication	Comportement du consommateur	CM	4	2	1	
		Mix-marketing, e-marketing	CM	3			
		Communication digitale	CM	3			
		Étude de cas	TD	3			

1	PATRI Patrimoines matériel et immatériel	Art et culture	CM	4	2	1	
		Patrimoine et civilisation	CM	3			
		Patrimoine industriel	CM	2			
		Confréries viticoles	CM	1			
		Paysages et terroirs viticoles	TD	3			
1	MGMT Management and development of wine tourism actions (English)	Introduction to project Management	CM	4	2	1	
		Risk management for projects	CM	3			
		Entrepreneurship and innovation	CM	3			
		Developing skills	TD	3			
1	DROIT Le droit vitivinicole	Le régime de protection des AOP	CM	4	2	1	
		Droit de l'environnement et du patrimoine	CM	2			
		Le régime juridique de l'œnotourisme	CM	1			
		Droit et marketing	CM	3			
		Cas pratiques juridiques	TD	3			
1	ENGL Anglais professionnel vitivinicole et touristique	E-learning	Auto-formation		20	1	
1	CHALL Challenge d'équipes	Création d'un projet œnotouristique innovant – de l'idée au pitch	TP + auto-formation	4	48	3	
2	STAGE	Fait l'objet d'un mémoire de stage	évaluation = mémoire		280 (2 mois)	1	

* La rubrique « modalités de l'enseignement » vise à préciser la nature des prestations pédagogiques qui, au-delà des catégories traditionnelles (CM, TD, TP), doivent concerner de nouvelles formes d'enseignement (auto-formation, projets, mémoire).

** Le nombre d'ECTS doit être proportionnel aux heures travaillées qui comprennent le présentiel et le travail personnel.

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
Enseignant ES Tourisme	Economie	YSchools		6	REMNIIV-T
Sandrine Jégou	64	SEN	RIPB	6	REMNIIV-VV
Aurélie Ringeval-Deluze	05	DEG	Regards	4	VITI
Béatrice Marin	36	SHS	Gegenaa	2	VITI
Christophe Clément	68	SEN	RIBP	1	VITI
Catalina Melniciuc	Oenologie	Avize Viti C.		3	VITI
Sandrine Jégou	64	SEN	RIPB	3	VITI
Sylvie Jolly	Marketing terr.	Neoma BS		3	OENO
Elsa Gatelier	Economie	Neoma BS	Regards	7	OENO
Frédéric Nebout	Economie	'pro'		3	OENO
Valérie Roman	Commerce	'pro'		10	MKET
Christophe Lévy	Communication	'pro'		3	MKET
Valérie Roman	Commerce	'pro'		4	PATRI
Yves Tesson	Histoire	'pro'		6	PATRI
Joël Rochard	Agro-écologie	'pro'		3	PATRI
Anton Jordaan	Economie	U. Adelaïde		10	MGMT
Elsa Gatelier	Economie	Neoma BS	Regards	3	MGMT
Théodore Georgopoulos	02	DEG	CRDT	10	DROIT
Théodore Georgopoulos	02	DEG	CRDT	3	DROIT
Sixtine Consigny	Economie	'pro'		4	CHALL

* 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

*Stage obligatoire au cours de S2, de deux mois (prolongation possible), faisant l'objet d'une évaluation par le biais d'un mémoire de stage, à partir de février.
Les candidats professionnels sont dispensés de stage mais réalisent un mémoire en lien avec leur activité professionnelle.*

G – Ouverture internationale de la formation

Oui.

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~~ (*organisation de la formation en mode intensif, les vendredis et samedis – professionnels viticoles attendus, montée en charge possible dans le temps*)

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

oui - ~~non~~ (*raier la mention inutile, si oui, préciser*)
VAE / VAP Bac+2 par l’expérience professionnelle.

I – Démarches innovantes

- *Organisation de la formation en mode intensif, les vendredis et samedis, pour favoriser l’accueil de professionnels en formation continue et d’étudiants d’autres parcours.*
- *Projet professionnel sous la forme d’un challenge d’équipes organisé dans le cadre du Week-end d’innovation tourisme de la Région Grand Est organisé par YSchools Troyes.*

J – Autres modalités pédagogiques :

Préciser notamment :

- *NTIC pour les enseignements spécifiques (marketing, communication, communication digitale)*
- *Anglais professionnel en e-learning*

4-Budget de la formation

Joindre le budget de la formation (document en annexe)

Annexes à joindre :

- *Budget de la formation*
- *Détails des unités d’enseignements (UE)*