

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

Domaine de formation : DEG

Intitulé du DU :
Champagne : Culture and Heritage
(summer school)

Date : 6 décembre 2018

Nom du fichier : DU champagne -
culture and heritage - dossier de 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 :
- 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

Date et avis du CFVU : **Réservé à l'administration**

Date et avis du CA : **Réservé à l'administration**

Création : **oui** – ~~non~~ (*rayer 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

Cette formation, organisée sous la forme d'une Summer School, dispensée en anglais, s'adresse à des publics internationaux et locaux. Il s'agit d'une semaine intense de cours théoriques, de travaux pratiques dirigés et de rencontres de terrain avec des professionnels. Elle vise à former un public de professionnels ou d'amateurs éclairés du domaine « vin et spiritueux ». La connaissance du patrimoine champenois et des vins de champagne est l'axe central de la formation. La transversalité et l'interdisciplinarité sont indispensables à une approche globale de la question.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau

- Accessible en niveau L1

3-Description de la formation

A - Généralités

➤ Historique :

Les Summer Schools d'une ou deux semaines se développent dans toutes les Universités en France et dans le monde.

Le constat a été fait de la nécessité d'ouvrir une formation de ce type à l'URCA, sur le thème du champagne et du patrimoine.

Un benchmark a été réalisé sur les formations de ce type en France et en Europe (format, durée, positionnement tarifaire, etc.)

Ce type de formation peut être envisagé également comme une vitrine pour communiquer sur les formations « vigne et vin » plus classiques de l'URCA (Licence pro, Masters, DNO...)

➤ Positionnement :

La formation, ouverte à tous les publics, y compris locaux, est positionnée sur l'international (cours en anglais) et entend répondre à une demande grandissante de sollicitations.

Le DU s'adresse aussi bien à des étudiants qu'à des professionnels en activité ou en reconversion.

➤ Présentation synthétique :

La formation est organisée en 4 modules (viticulture et œnologie ; patrimoine et culture ; sensorialité ; vigneron et maisons) durant une semaine.

B – Objectifs Pédagogiques

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de mobiliser des connaissances pluridisciplinaires (viticulture, œnologie, histoire, géographie, économie, marketing) de la culture et du patrimoine de la vigne et du vin en Champagne.

➤ Connaissances :

Comprendre, analyser et interpréter des éléments des disciplines suivantes : viticulture, œnologie, histoire, géographie, économie, marketing dédiés à la culture et au patrimoine de la vigne et du vin en Champagne.

➤ Compétences :

Reconnaître les principaux terroirs viticoles de la Champagne et les vins qui en sont issus, imaginer des accords mets-vins de Champagne, mobiliser des compétences en marketing et en communication dans la filière du vin de Champagne.

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

- *Etude du dossier de candidature : lettre de motivation et CV*
- *Niveau minimum : Baccalauréat ou équivalent ou 3 ans d'expérience dans le domaine des vins et spiritueux, du Tourisme, de l'agriculture, du management etc. (non exhaustif)*
- *Prérequis recommandé : Langue vivante anglais (niveau CECRL C1).*

➤ **Modalités de contrôle des connaissances :**

- *Un devoir sur table sous la forme de QCM à l'issue de la formation.*

NB : Projet de règlement d'examen en annexe.

➤ **Jurys**

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

➤ **Droit de scolarité**

Droits de scolarité (niveau Licence) : 184€

Droits complémentaires - tarif étudiant URCA : 500€

Droits complémentaires - tarif extérieur URCA conventionné : 2 400€

Droits complémentaires - tarif extérieur URCA non conventionné : 1 400€

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

Fax :

e-mail :
theodore.georgopoulos@univ-
reims.fr

➤ Organisation de la formation

- *modules 1 (viticulture et œnologie), 2 (culture et patrimoine), 3 (sensorialité) et 4 (vignerons et maisons)*
 - *Lundi : viticulture (M1-3h), œnologie (M1-3h), vignerons et maisons (M4-2h)*
 - *Mardi : vignoble, cépages et AOP/AOC (M1-3h), civilisation, patrimoine et économie (M2-3h), vignerons et maisons (M4-2h)*
 - *Mercredi : marketing, luxe et champagne (M2-2h), patrimoine matériel et immatériel (M2-6h)*
 - *Jeudi : gastronomie (M3, 2h), analyse sensorielle et dégustation (M3-3h), accords mets-vins (M3-2h)*
 - *Vendredi : analyse sensorielle et dégustation (M3-3h), vignerons et maisons (M4-4h), examen (2h)*

Fourchette de volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : **50 heures**

Dont :

- Cours : 27 heures
- TD : 10 heures
- Travail personnel attendu: 13 heures*

** Un corpus documentaire sera distribué en amont de la formation*

➤ 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	WINE Viticulture and œnology	Prior readings	Auto-formation		5		
		Viticulture	CM	3			
		Œnology	CM	3			
		Vineyards, varieties and PDO/PGI	CM	3			
1	CIVI Civilization, heritage and culture	Prior readings	Auto-formation		4		
		Civilisation, heritage and economics	CM	2			
		Champagne heritage	CM	6			
		Marketing, luxury and champagne	CM	2			
1	SENS Sensoriality	Prior readings	Auto-formation		4		
		Sensory analysis, tasting	CM	6			
		Gastronomy	CM	2			
		Wine and food pairing	TD	2			
1	VISIT Winegrowers and houses	Visits of vineyard, winegrowers and houses	TD	8			

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
Christophe Clément	68	SEN	RIBP	3	WINE
Sandrine Jégou	64	SEN	RIBP	3	WINE
Laurent Tépélos	Vigne et vin	'pro'		6	WINE/SENS
Yves Tesson	Histoire	'pro'		2	CIVI
Richard Dupuis	22	SHS	CERHIC	6	CIVI
Aurélie Ringeval-Deluze	05	DEG	Regards	2	CIVI
Catalina Melniciuc	Oenologie	Avize Viti C.		3	SENS
Geoffrey Orban	Gastronomie	'pro'		4	SENS
Joël Rochard	Agro-écologie	'pro'		8	VISIT

* 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

G – Ouverture internationale de la formation

Oui , les cours seront dispensés intégralement en anglais. Nous prévoyons des heures d'interprétariat pour accompagner les visites de terrain et éventuellement quelques heures de TD.

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~~ (professionnels locaux du domaine de la vigne et du vin)

Il n'y aura pas de dispositif à proprement dit mis en place ; en outre, le format sur une semaine ainsi que la période (juillet) sont censés permettre à un public très large (étudiants et professionnels) de rejoindre la formation.

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

oui - ~~non~~ (rayer la mention inutile, si oui, préciser)

VAE / VAP Baccalauréat par l'expérience professionnelle.

I – Démarches innovantes

- *Visites de terrain*
- *Rencontres avec des professionnels*
- *Petit groupe (15 personnes maximum) permettant systématiquement les échanges, les débats, les retours d'expérience.*
- *Démarche volontairement globalisante et pluridisciplinaire afin d'envisager le monde de la vigne et du vin de manière holistique.*

J – Autres modalités pédagogiques :

Préciser notamment :

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)*