

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

Domaine de formation : DEG

Intitulé du DU : Wine Heritage, Culture and
Tourism

Date : 5.12.2018
Nom du fichier : DU wine
heritage, culture and tourism –
dossier creation

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 : institut Le Cordon Bleu Paris
- 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*)

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

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin, particulièrement grâce aux filières de formation et de recherche vigne et vin de l'Université de Reims Champagne-Ardenne développe un réseau de compétences fortes et met sur pied des programmes académiques attractifs sur le patrimoine, la civilisation et la culture de la vigne et du vin et l'œnotourisme.

Ce Diplôme d'Université, dispensé en anglais, s'adresse à tous, et est destiné notamment aux étudiants du diplôme Métiers du vin et management dispensé par l'institut Le Cordon Bleu Paris, dans le cadre d'une convention avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau

- L1

3–Description de la formation

A - Généralités

➤ **Historique :**

L'Institut Georges Chappaz, au travers de formations dispensées vers les professionnels et son implication dans l'organisation du DU journalisme du vin de l'UFR Droit et Science politique de l'Université, a tissé un réseau de compétences fortes en enseignement académique dans les disciplines qui touchent la vigne et le vin. Signée en juin 2017, la convention entre l'URCA et l'institut Le Cordon Bleu Paris prévoit notamment le développement de formations.

➤ **Positionnement :**

Si ce DU s'adresse également à tous les publics intéressés, étudiants comme professionnels, il vise particulièrement les étudiants du diplôme Métiers du vin et management de l'institut Le Cordon Bleu Paris, en vue de suivre un cursus de formation académique dans les secteurs de l'œnotourisme, du patrimoine et de la culture de la vigne et du vin.

➤ **Présentation synthétique :**

La formation est organisée en deux modules (Wine Heritage and Culture ; Wine Tourism), répartis en six sessions hebdomadaires de huit heures (6 x 1 journée).

B – Objectifs Pédagogiques

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de mobiliser des connaissances pluridisciplinaires sur le patrimoine et la culture de la vigne et du vin et l'œnotourisme.

➤ **Connaissances :**

Comprendre, analyser et interpréter des éléments des disciplines suivantes : histoire, géographie, droit, économie, gestion, marketing dédiés au patrimoine, à la culture de la vigne et du vin et à l'œnotourisme.

➤ **Compétences :**

Développer et gérer des projets ou des activités des domaines de la vigne et du vin.

C – Dispositions réglementaires

➤ **Conditions d'admission**

Dossier de candidature : CV et lettre de motivation. Niveau minimum : les étudiants régulièrement inscrits au diplôme Métiers du vin et management de l'institut Le Cordon Bleu Paris ; les titulaires du baccalauréat ou équivalent (étranger). Anglais : niveau CECRL B2.

➤ **Modalités de contrôle des connaissances :**

- *Épreuve écrite (devoir de réflexion, deux heures) mobilisant les connaissances acquises à l'issue de chacun des deux modules. Les deux notes se compensent, la moyenne de 10/20 est requise pour l'admission au Diplôme d'Université.*

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 diplôme Métiers du vin et management institut Le Cordon Bleu Paris : 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 | Fax : | e-mail : theodore.georgopoulos@univ- reims.fr |

➤ Organisation de la formation

- *La formation, basée sur deux modules, « Wine Heritage and Culture » et « Wine Tourism », est séquencée en rendez-vous hebdomadaires d'une journée, pendant 6 semaines. Chaque module fait l'objet d'un examen écrit de deux heures.*

Fourchette de volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 60 heures

Dont :

- Cours : 48 heures
- Travail personnel : 8 heures
- Examen : 4 heures

➤ 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 | WINEHC Wine Heritage and Culture | Prior readings | Auto-formation | | 4 | 1 | |
| | | Heritage and civilization | CM | 4 | | | |
| | | Arts and culture | CM | 4 | | | |
| | | Industrial heritage | CM | 4 | | | |
| | | Wine brotherhoods | CM | 4 | | | |
| | | Landscapes and wine terroirs | CM | 8 | | | |
| 1 | WINETO Wine Tourism | Prior readings | Auto-formation | | 4 | 1 | |
| | | Actors and strategies | CM | 4 | | | |
| | | Wine tourism, a specific business | CM | 4 | | | |
| | | Wine tourism development policies | CM | 4 | | | |
| | | Wine law & wine tourism law | CM | 4 | | | |
| | | Management and development of wine tourism actions | CM | 8 | | | |

* 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 |
|--|---------------|--|-------------------------------------|----------------------------|---------------|
| Yves Tesson | Histoire | 'pro' | | 12 | WINEHC |
| Valérie Roman | Sciences éco | 'pro' | | 4 | WINEHC |
| Joël Rochard | Géographie | 'pro' | | 8 | WINEHC |
| Sylvie Jolly | Sciences éco | Neoma BS | | 4 | WINETO |
| Elsa Gatelier | Sciences éco | Neoma BS | Regards | 8 | WINETO |
| Théodore Georgopoulos | 02 | DEG | CRDT | 4 | WINETO |
| Anton Jordaan | Sciences éco | U. Adelaïde | | 8 | WINETO |

* 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

Si oui, précisez les modalités (caractère d'obligation, évaluation, durée, place dans le cursus ou dans un parcours, conseillé à l'étranger...) ainsi que la place dans le parcours : S1 S2 S3 S4 S5 S6

G – Ouverture internationale de la formation

Oui, formation dispensée en anglais.

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, en deux semaines)

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

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

VAE / VAP Bac par l'expérience professionnelle.

I – Démarches innovantes

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)*