

Dossier de demande de formation
professionnelle

Domaine de formation : Vigne et Vin

Intitulé de la formation : Formation
« Connaissance du Champagne »

Date : 16.02.2022

Nom du fichier : Connaissance du
Champagne

Nom de la composante ou du service assurant la responsabilité de la formation :
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) :

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
MONET, Etienne			03 26 55 78 78	etienne.monet@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*)

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

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

Dans le contexte du rapprochement avec la Villa Bissinger, l'IVV souhaite intégrer les formations historiquement proposées à la Villa Bissinger au cadre de formations de l'Institut Georges Chappaz.

Depuis 1998 la Villa Bissinger c'est attaché à construire, développer et proposer des formations courtes en réponses aux attentes de la profession.

Les formations ont été mises en place dans le cadre de la formation professionnelle (numéro de déclaration d'existence, puis Datadock) des sessions courtes de 1 à 2 jours destinées aux salariés et cadres nouveaux arrivants. Ces modules sont orientés vers la connaissance de la Champagne, ses hommes, ses terroirs et ses vins, mais aussi tournés vers les pratiques et les spécificités de la dégustation des vins de Champagnes dans toute leur diversité.

Ces formations sont toujours plébiscitées par les Maisons de Champagne pour inscrire, dès leurs arrivées, leurs nouveaux collaborateurs.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

La formation n'est ni diplômante, ni certifiante.

Préciser ici si la formation est d'un niveau – Non

Public : Nouveaux arrivants en Champagne (Maisons, Coopératives), reconversion professionnelle, amateurs éclairés, journalistes...

3-Description de la formation

A - Objectifs Pédagogiques

Sensibiliser les participants à l'histoire et à l'environnement économique champenois
Mettre en évidence les caractéristiques du vignoble et les travaux de la vigne
Exposer les principales phases de l'élaboration
Mettre en évidence le fonctionnement de l'organisation professionnelle champenoise

B- Durée de la formation

2 jours : soit 16h de formations (2 sessions par an)

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

Formation sur inscription individuelle et sur calendrier

➤ Modalités de contrôle des connaissances :

- *Il n'y a pas de contrôle de connaissance*

➤ Droit d'inscription

Tarif par participants :

800 Euros par inscription pour les salariés d'entreprises

650 Euros par inscription pour les indépendants.

Exonération de tva : article 261 4. 4°a. du cgi

D – Organisation pédagogique de la formation :

Responsable du diplôme	
Nom : MONET	
Prénom : Etienne	Section CNU :
Tél. : 03 26 55 78 78	etienne.monet@univ-reims.fr

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	Module	Composante d'appartenance ou établissement ou entreprise	Equipe de recherche de rattachement	Nombre d'heures dispensées	UE concernées
Etienne Monet	Accords mets et champagnes	IVV	-	4	-
Vacataire extérieur – Catalina MELNICIUC	Elaboration du champagne	Consultant		3	
Vacataire extérieur – Yves Tesson	Histoire du champagne	Terre de Vins		1,5	
Bénévole - David Menival	Économie du champagne	Crédit Agricole		1,5	
Bénévole – CIVC Philippe Wibrotte	Organisations professionnelles	CIVC		3	
Bénévole – Christian Gossett	Vignoble	Vigneron		3	

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

4–Budget de la formation

Joindre le budget de la formation (document en annexe)

Annexes à joindre :

- Budget de la formation