

Relevé de décisions

(Cf. en annexe les documents afférents présentés en Conseil et autres éléments de compréhension)

1/ Election du Président du Conseil

Après le mot d'accueil du président de l'URCA, Christophe Clément et à la suite de la présentation de chacun des membres du nouveau conseil de l'Institut Georges Chappaz de la Vigne et du Vin en Champagne, le professeur Olivier Dupéron propose à l'assemblée sa candidature en présentant son parcours et ses projets pour l'IGC.

M. le professeur Olivier DUPERON, seul candidat en lice, **est élu** (22 voix pour et trois bulletins blancs)

2/ Nouvelle formation certifiante « Champagne Spécialiste »

Etienne Monet, directeur de la Villa Bissinger au sein de l'IGC, présente une nouvelle formation (formation continue) en partenariat et certifiée par le Comité Champagne, CIVC.

Le conseil **vote à l'unanimité** la mise en place de cette formation.

3/ Modifications de la maquette et du budget du DU Biérologie

Sandrine Jégou, co-responsable du diplôme, présente les modifications souhaitées visant à améliorer le programme, après avoir évalué la première session (février à juin 2024).

Les modifications sont **approuvées à l'unanimité**.

4/ Modifications de la maquette, des MCCC, des tarifs de Formation Continue et point d'information sur l'évolution des états globaux du Diplôme National d'œnologie (DNO)

Olivier Fernandez, co-responsable du diplôme, présente les diverses modifications souhaitées en fonction de l'évolution récente du diplôme.

Tous les points soumis ainsi que les modifications sont **approuvés à l'unanimité**.

M. le professeur Olivier DUPERON,
président du Conseil de l'Institut G. Chappaz
de la vigne et du vin en Champagne




CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE

Formation certifiée par le Comité Champagne

Vote par le conseil de la formation Champagne spécialiste pour passage en CFVU

- Formation complète
- Dégustations
- Ateliers ludiques



Villa Bissinger



14 heures de formation

Formation test

24 et 25 juin 2024

1^{er} et 2 juillet 2024

Formation 2024

26 et 27 septembre 2024

14 et 15 octobre 2024

12 et 13 décembre 2024



CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE

Maquette de formation

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
Clémence Jost ou Martin Wolfert	Toute la formation	Jowoconsulting	-	14	-

Programme

Thématiques	Heures
Introduction, les bases de la dégustation, accords mets-Champagne	3h30
Le terroir Champenois	3h30
La méthode Champenoise	3h30
Conseil, service et conservation	3h30

CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE

Annexe financière

BUDGET PREVISIONNEL		A partir de l'année 2024	
	Formation :	<i>"Champagne Spécialiste" Dégustations et Connaissance des Vins de Champagne</i>	
	Composante :	<i>Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne</i>	
	Département :		
	Responsable :	Etienne MONET	
	Effectif :	6	
	vol heures enseignement / étudiant :	14	

CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE

RECETTES				
1. DROITS D'INSCRIPTION ⁽¹⁾				
Droits d'inscription	-			0,00 €
Droits complémentaires salariés entreprises	500,00	3		1 500,00 €
Droits complémentaires indépendants	500,00	3		1 500,00 €
				0,00 €
				0,00 €
	SOUS TOTAL DROITS D'INSCRIPTIONS (1)			3 000,00 €
2. SUBVENTIONS ⁽¹⁾				
PRF (Programme Régional de Formation)				
Partenariats privés				0,00 €
Bourses Fondation URCA				0,00 €
	SOUS TOTAL SUBVENTIONS (2)			0,00 €
3. AUTRES ⁽¹⁾⁽²⁾				
Taxe d'apprentissage, Subvention d'entreprise				
Plan de Formation Entreprises				
Congé et Compte personnel de Formation (CIF & CPF)				
	SOUS TOTAL AUTRES (3)			0,00 €
TOTAL RECETTES (A) = (1) + (2) + (3)				3 000,00 €

CHAMPAGNE SPÉCIALISTE : COMPRENDRE ET CONSEILLER LES VINS DE CHAMPAGNE

DEPENSES				
1. CHARGES DE PERSONNEL ⁽¹⁾				
Enseignement (statutaires autres universités)	93,30 €	14	(65,25 + 43%)CM	1 306,20 €
Responsabilité pédagogique				0,00 €
Scolarité, administration, secrétariat, communication				0,00 €
				0,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE PERSONNEL(1)			1 306,20 €
2. CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE				
Missions - Déplacement - Hébergement		Frais de mission responsable pédagogique		0,00 €
Frais de réception	50			50,00 €
Supports et matériels pédagogiques (envoi de documents, verrerie, vins pour dégustations)	800			800,00 €
Supplement pedagogique par personne (stagiaire + intervenants + accompagnant)				0,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE(2)			850,00 €
3. CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE				
Charges indirectes formation continue (25%)	750			750,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE (3)			750,00 €
TOTAL DEPENSES (B) = (1) + (2) + (3) + (4)				2 906,20 €
RESULTAT (A) - (B)				
				93,80 €

DU Biérogie

Première promotion pour le DU de février à juin 2024.

L'objectif de cette formation est d'offrir, aussi bien à des professionnels qu'à des particuliers, des compétences sur la bière allant de sa fabrication à sa dégustation.

Le Diplôme d'Université de Biérogie offre une formation diplômante répondant aux attentes de professionnels de la distribution, acheteurs, cavistes, barmen, sommeliers, et encadrée par des spécialistes experts dans le secteur.

En 2024, le DU Biérogie c'est :



120 heures de formation



16 intervenants



Reims



11 diplômés

Diplôme Universitaire de Biérologie

Modification de la maquette :

Compte tenu du retour d'expérience de la 1^{ère} année d'ouverture du DU, demande des modifications de la maquette pour présentation à la prochaine CFVU après vote du Conseil de l'Institut Georges Chappaz :

1. Ajouts et modifications d'items dans le tableau de compétences
2. Ajouts et modifications d'items dans la liste des unités d'enseignements proposées
3. Précisions sur les modalités de contrôle des connaissances
4. Modification de l'organisation de la formation:
 - Le DU passe de 120h à 130h en présentiel et de 10h à 70h de travail personnel attendu
 - Volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme passe de 120 à 200 heures
 - Budget financier réajusté et à l'équilibre

DU Biérologie

Annexe financière

BUDGET PREVISIONNEL		A PARTIR DE 2024-2025
Formation :	DU BIEROLOGIE	
Composante :	Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne	
Département :		
Responsable :	Patrick FRICOTEAUX	
Effectif :	10	
vol heures enseignement / étudiant :	130 heures	

DU Biérologie

RECETTES					
1. DROITS D'INSCRIPTION ⁽¹⁾					
	Droits d'inscription URCA niveau licence	170,00	10		1 700,00 €
	Droits complémentaires	2 950,00	10		29 500,00 €
		SOUS TOTAL DROITS D'INSCRIPTIONS (1)			31 200,00 €
2. SUBVENTIONS ⁽¹⁾					
	PRF (Programme Régional de Formation)				
	Partenariats privés				0,00 €
		SOUS TOTAL SUBVENTIONS (2)			0,00 €
3. AUTRES ⁽¹⁾⁽²⁾					
	Taxe d'apprentissage, Subvention d'entreprise				
	Plan de Formation Entreprises				
	Congé et Compte personnel de Formation (CIF & CPF)				
		SOUS TOTAL AUTRES (3)			0,00 €
TOTAL RECETTES (A) = (1) + (2) + (3)					31 200,00 €

DU Biérologie

DEPENSES				
1. CHARGES DE PERSONNEL ⁽¹⁾				
Enseignement (titulaires)* - (*) Heure CM + 5%	68,51 €	32	CM	2 192,32 €
Enseignement (vacataires) - (*) 100€ brut + 43%	143,00 €	98	CM	14 014,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE PERSONNEL(1)			16 206,32 €
2. CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE				
Missions - Déplacements - Hébergements	2 300,00 €			2 300,00 €
Frais de réception	1 000 €			1 000,00 €
Supports et matériels pédagogiques	1 500 €			1 500,00 €
Dégustations, repas pédagogiques...	2 000 €			2 000,00 €
Communication	800 €			800,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE(2)			7 600,00 €
3. CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE				
Charges indirectes "Formation continue" (25%)	25% des recettes	Base 29 500€		7 375,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE (3)			7 375,00 €
TOTAL DEPENSES (B) = (1) + (2) + (3) + (4)				31 181,32 €
RESULTAT (A) - (B)				
				18,68 €

Diplôme national d'œnologie

Nouvelles maquettes du DNO1 et du DNO2, déjà votée à la CFVU du 6 mars 2024

Principales modifications votées :

- Ouverture à l'alternance
- Création d'une troisième option et déplacement de l'enseignement en DNO2
- Mise en conformité du stage de pré-rentree (Evaluation + 3 crédits ECTS)
- Réorganisation des UE d'analyse sensorielle et de viticulture

Diplôme national d'œnologue

Adoption du règlement intérieur, déjà adopté lors de la CFVU du 26 octobre 2023

Adoption des nouveaux tarifs de la Formation continue, validées au CA du 18 juin 2024

Diplôme national d'œnologie

Présentation des états globaux

Principales modifications souhaitées :

- Modifications des UE par semestre à la suite de la validation de la nouvelle maquette
- Prise en compte de l'ouverture d'un ATER à la suite du décès de Philippe Jeandet
- Réorganisation des cours de vinification en blanc