

Dossier de demande de formation
professionnelle

Domaine de formation : Vigne et Vin

Intitulé de la formation : Formation
« Champagne Spécialiste »

Date : 04.07.2024

Nom du fichier : Champagne
Spécialiste

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) : Le Comité Champagne (CIVC, voir convention jointe)

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

Depuis plusieurs années, le Comité Champagne cherche à développer l'éducation autour de l'appellation, après la mise en place d'un Mooc, il fallait proposer une formation permettant de compléter celui-ci mais aussi de passer à la pratique (dégustations, services, échanges...) avec des partenaires sensibilisés et compétents pour dispenser ce programme.

La formation Champagne Spécialiste est une occasion unique pour les professionnels et les étudiants de parfaire leurs connaissances et compétences autour de l'univers du Champagne.

L'Institut Georges Chappaz (URCA) est reconnu comme centre partenaire pour délivrer cette formation à la suite de la signature d'un accord de partenariat (joint en annexe 1 au dossier) le 12 décembre 2023. (Validé par la DAJ et signé par Guillaume Gellé président de l'URCA et Charles Gomaere directeur du Comité Champagne)

C'est à ce jour l'unique centre partenaire en Champagne et un seul autre centre est reconnu en France, l'Ecole des Vins et Spiritueux à Paris.

Être formé sur ce nouveau module c'est bénéficié d'une attestation de formation professionnel délivrée par l'URCA et d'un certificat délivré par le Comité Champagne, qui peuvent figurer sur le curriculum vitae (ou autres supports), et permettre de mettre en avant les compétences acquises durant la formation. La manifestation de cet intérêt peut, en outre, être appréciée et valorisée par les employeurs.

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

La formation n'est ni diplômante, ni certifiante. (par L'URCA)

Précision : Un certificat sera délivré par le partenaire : Comité Champagne.

Une attestation de formation sera produite par l'Institut Georges Chappaz dans le cadre de la formation continue.

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

Public : Cette certification s'adresse aux étudiants et aux professionnels du vin :

Notamment aux cavistes, sommeliers, professionnels de la restauration, professionnels de la distribution alimentaire, cadres / acheteurs / commerciaux de l'industrie des vins et spiritueux, professionnels de la filière viti-vinicole, professionnels de l'œnotourisme, journalistes en vin, importateurs, formateurs en vins, étudiants de l'hôtellerie et de la restauration et de l'univers du luxe,

Et, de manière générale, à toute personne souhaitant obtenir une expertise dans le domaine du conseil sur les vins de Champagne.

3-Description de la formation

A - Objectifs Pédagogiques

Sensibiliser les participants aux techniques et vocabulaire de la dégustation

Apprécier par la dégustation la diversité aromatique des cépages et des terroirs champenois

Comprendre et interpréter les étiquettes des vins de Champagne,

Avoir la capacité de décrire et d'évaluer les vins de Champagne,

Savoir conserver et servir les vins de Champagne dans des conditions optimales,

B- Durée de la formation

2 jours : soit 14h de formations (3 à 6 sessions par an)

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

Formation sur inscription individuelle et sur calendrier

➤ Modalités de contrôle des connaissances :

Un contrôle de connaissance est effectué par le partenaire Comité Champagne (voir convention jointe) qui délivre un certificat aux participants

➤ Droit d'inscription

Tarif par participants :

500 Euros par inscription pour les salariés d'entreprises

500 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 :
(: 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
Clémence Jost ou Martin Wolfert	Toute la formation	Jowoconsulting	-	14	-

¹ Deux intervenants ont été formés et interviendront l'un ou l'autre à chaque fois sur la totalité de la formation.

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

4-Budget de la formation

Joindre le budget de la formation (document en annexe 2)

Annexes à joindre :

- Annexe financière de la formation