

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ
**MANAGEMENT DE
L'ŒNOTOURISME**

2019-2020 - UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE





UNE FORMATION SPÉCIFIQUE POUR ACCOMPAGNER LE TERRITOIRE

La Champagne, comme la plupart des territoires viticoles, voit ses vigneron et maisons proposer des activités œnotouristiques depuis toujours, parfois sans le savoir.

Depuis l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sur la Liste du patrimoine mondial en juillet 2015, les acteurs institutionnels du territoire fléchent le développement de l'œnotourisme comme un levier de croissance économique.

L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne a mis sur pied une formation sanctionnée par un Diplôme de l'Université de Reims Champagne-Ardenne pour permettre à la fois à des étudiants issus de la filière tourisme comme à des professionnels de la vigne et du vin d'acquérir une formation académique, de rencontrer un réseau qualifié et d'être armé pour l'entrepreneuriat œnotouristique.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Mobiliser des connaissances pluridisciplinaires pour développer, créer et/ou gérer des projets ou des activités œnotouristiques au sein d'une structure vitivinicole ou ex-nihilo.

CONNAISSANCE

- Comprendre, analyser et interpréter des éléments en viticulture et œnologie, histoire, géographie, droit, économie, gestion, marketing et anglais dédiés au secteur de l'œnotourisme.

COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre les moyens humains et matériels nécessaires au développement et à la gestion des projets ou des activités œnotouristiques.

PUBLICS ATTENDUS

- Etudiants en tourisme ou dans la filière vigne et vin
- Professionnels de la vigne et du vin ou du tourisme

Formation initiale et formation continue.

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

- Les régions viticoles en France et dans le monde
- Les acteurs et stratégies d'attractivité territoriale vitivinicole
- Marketing et communication de l'œnotourisme
- Patrimoines matériel et immatériel vitivinicole
- Management et développement d'activités œnotouristiques (en anglais)
- Le droit vitivinicole et le droit spécifique de l'œnotourisme
- Anglais professionnel vitivinicole et œnotouristique
- Challenge d'équipes (dans le cadre du Week-end de l'innovation tourisme de la région Grand Est)

ORGANISATION DE LA FORMATION

PREMIER SEMESTRE (octobre - janvier)

Pour répondre aux attentes des professionnels et des étudiants déjà engagés dans d'autres parcours de formation, le premier semestre est organisé en huit modules, les vendredis et samedis*.

*Exceptés :

- Module initial de remise à niveau
- Module « Anglais professionnel vitivinicole et touristique » prévu en e-learning
- Challenge d'équipes, organisé dans le cadre du Week-end de l'innovation tourisme de la région Grand-Est, à YSchools Troyes.

(Des heures de travaux pratiques seront dispensées en amont pour préparer ce challenge).

SECOND SEMESTRE (février - mars)

- Etudiants : stage de deux mois minimum
- Professionnels déjà en poste : rédaction d'un mémoire

INTERVENANTS ET PÉDAGOGIE

La pédagogie et l'organisation de la formation sont orientées « business friendly » : cours les vendredis et samedis, pas de salle fixe, mais des rendez-vous à Reims (Institut G. Chappaz, Université), Troyes (YSchools) et surtout, sur le terrain ! Notre réseau d'institutions et de vignerons, maisons et coopératives de champagne partenaires nous permettent de proposer à nos étudiants des expériences d'enseignement in vivo, auprès des acteurs.

L'équipe pédagogique, placée sous la responsabilité de **Théodore Georgopoulos**, président du Conseil de l'Institut Georges Chappaz, est composée d'enseignants et de chercheurs de l'Université de Reims Champagne-Ardenne et d'autres établissements d'enseignement supérieur ainsi que d'intervenants professionnels issus des filières vitivinicoles et touristiques, tous habitués à ces types d'enseignement.

PARTENAIRES

- Ecole supérieure de tourisme, YSchools Troyes
- Cénatourisme Lab, Thinclab Châlons-en-Champagne
- Université d'Adelaïde, Australie
- Villa Bissinger, Aÿ

45'
EN TGV
Reims
Paris

 **30'**
EN TGV
Reims-Aéroport
Roissy CDG


25 000 ÉTUDIANTS
à l'université de Reims Champagne Ardenne


diplômes « **VIGNE & VIN** »
DE BAC+1 À BAC+8

400
ÉTUDIANTS « VIGNE & VIN »
(plus de 30 nationalités)


10 laboratoires de recherche
et **100** enseignants chercheurs
et professionnels impliqués
dans les domaines de la vigne et du vin



DIPLÔME

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

délivré par l'Université de Reims Champagne-Ardenne



ENSEIGNEMENT

1 session de remise à niveau en tourisme ou en vitivini (6h)

6 sessions de 13 heures de cours, visites, interventions et rencontres

1 « challenge d'équipe » en immersion pendant 48 heures !

1 module d'anglais professionnel en e-learning

Mémoire de stage (ou d'activité professionnelle en rapport)



CONDITIONS D'ADMISSION

BAC +2,

en particulier les titulaires d'un BTS dans les secteurs du tourisme ou de la vigne et du vin,

LES PROFESSIONNELS

(3 ans d'expérience dans les secteurs du tourisme et/ou vigne et vin)



SÉLECTION DES CANDIDATS

CV et lettre de motivation

Dossier de candidature à télécharger sur
www.univ-reims.fr/winetourism

Date limite d'envoi des dossiers : **30 juin 2019**

Les candidatures seront examinées au fur et à mesure de leur réception



FRAIS D'INSCRIPTION*

Etudiant de l'Université de Reims Champagne-Ardenne : **600€**

Extérieur non conventionné : **1 700€**

Extérieur conventionné : **2 700€**

- > Convention de formation possible avec l'employeur
- > Prise en charge par les organismes de formation, FIF PL pour les professions libérales, Pôle Emploi, Fongecif...

A ces frais d'inscription s'ajoutent, pour chaque profil, les droits de scolarité de l'Université de Reims Champagne-Ardenne (niveau licence) de 184€.

PARIS

**INSTITUT GEORGES CHAPPAZ
DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE**
CCI Marne en Champagne
5 rue des Marmouzets - 51100 Reims
Tél. 03 26 50 62 31

formation-igc@univ-reims.fr

