

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

Domaine de formation :

Intitulé du DU :
HAUTES ETUDES EN GASTRONOMIE (HEG)

Date : 25.04.2022
Nom du fichier : DU HEG

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 : Cordon Bleu
- convention :
- 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
LIGER-BELAIR Gérard	Prof.		03 26 91 33 93	gerard.liger-belair@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*)

S'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 est directement impliqué dans la relation URCA/Cordon Bleu depuis 2018 et la signature d'un accord-cadre entre les deux parties.

Fin août 2019, le portage administratif du DUGGAT (DU Goût, Gastronomie et Arts de la Table), jusque-là assuré par le SFCIC, a été transféré à l'Institut Georges Chappaz.

L'éditions 2020 et 2021 du DUGGAT n'ont pas pu être organisées en raison des conditions sanitaires, la formation visant essentiellement un public international.

La fin de la crise sanitaire et la volonté de redynamiser le DUGGAT ouvre la possibilité à une nouvelle formule en 2022, appelée « Hautes Etudes en Gastronomie ».

Dans ce cadre de cette redynamisation les critères suivants seront changés :

— changement de nom,

— changement de lieu d'organisation des cours à Reims : les étudiants DUGGAT étaient accueillis dans une salle de classe du lycée Roosevelt ;
ils suivront leur formation dans des lieux plus en lien avec l'univers du champagne, notamment la Villa Douce, la Villa Bissinger et dans des maisons de champagne, en marge des visites pédagogiques ;

— mise en place d'une formule formation Paris-Reims (sur 10 jours, moitié à Paris, moitié en Champagne, pour des rencontres et échanges avec des intervenants, dîners de prestige, visites pédagogiques).

Dans le HEG, le rôle de l'Institut concerne :

- la mise en œuvre académique et pédagogique du déroulé du programme (planning des intervenants, les contrats, les contenus, l'accueil, ...) en lien étroit avec le Cordon Bleu,
- les tâches administratives propres à l'URCA : scolarité (inscriptions administratives et pédagogiques, enseignements, relevés de notes, édition des diplômes) ;
- une force de communication, essentiellement au moment où les étudiants sont à Reims et lors de la remise des diplômes.
- la représentation de la présidence de l'Université
- du référent pédagogique du diplôme
- des évaluations des examens et des mémoires
- de l'accueil des étudiants sur Reims.

Pour ce programme, Le Cordon Bleu rémunère l'URCA à hauteur d'un minimum de 970€ par étudiant (seuil de rentabilité).

Les dépenses afférentes sont relatives : une partie de la masse salariale concernant les enseignants et une part de fonctionnement (frais de déplacements).

Ce type de partenariat bilatéral est profitable à l'Institut et à l'URCA :

— rayonnement de l'Université dans le réseau Cordon Bleu

— «_laboratoire_» de formations innovantes, en matière d'organisation comme de pédagogie

— dimension win-win : l'URCA apporte les enseignements, Le Cordon Bleu les étudiants et le financement

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau
- M

3-Description de la formation

A - Généralités

➤ Historique :

Volonté des acteurs économiques et politiques de proposer un contexte favorable au développement des études en gastronomie liée au souhait de l'Institut de poursuivre et amplifier la collaboration avec le Cordon Bleu.

Les membres se sont accordés à mettre en place une organisation et un fonctionnement pour la réouverture du programme en 2022, avec pour objectif d'élargir le ciblage de candidats, l'augmentation des inscriptions et la redynamisation de l'ancien programme.

➤ Positionnement :

Le HEG offre un programme pluridisciplinaire d'enseignement intensif et unique couvrant les principales disciplines qui constituent l'univers du goût et de la gastronomie, complété par des dégustations, des visites, des ateliers et de repas conçus exclusivement pour les participants de la formation.

La demande de la haute gastronomie (hôtels, restaurants et auto-entrepreneurs) augmente et avec elle le besoin de formation spécifique. Le retour de l'économie par suite de la crise sanitaire a entraîné une volonté des opérateurs d'améliorer la gestion de la qualité gastronomique considérés comme un levier de développement et une diversification nécessaire.

➤ Présentation synthétique :

La formation se déroule sur 2 semaines – pour proposer 80 heures de formation (cours théoriques, visites de site, déjeuners pédagogiques, rencontres...)

Le parcours unique est décomposé en 2 séquences : 1 semaine à Paris suivie de 1 semaine à Reims.

L'ensemble de la formation compte 11 unités d'enseignement dont une dédiée au mémoire.

B – Objectifs Pédagogiques

Connaître et maîtriser les défis et tendances majeurs de la gastronomie française dans un contexte de grandes évolutions planétaires.

Comprendre le sens et le rôle du patrimoine gastronomique (sa création, ses enjeux économiques, culturels et politiques, sa forte valeur ajoutée).

Appréhender les concepts majeurs de la recherche universitaire dans le domaine de l'alimentation.

Développer son réseau professionnel en France et à l'international par la rencontre d'étudiants, d'institutions et de partenaires du secteur de la gastronomie.

Mener un projet d'étude appliquée encadré et validé par l'Université Reims Champagne-Ardenne

➤ **Connaissances :**

Comprendre, analyser et interpréter des éléments des disciplines suivantes : histoire de la gastronomie, évolution de la consommation alimentaire, physique de bulles de champagne, art, science et innovation en cuisine, les déterminants économiques et sociaux.

➤ **Compétences :**

Mettre en œuvre les moyens humains, matériels et financiers nécessaires au management et/ou la création de projets et d'activités liés à la gastronomie.

C – Dispositions réglementaires

➤ **Conditions d'admission**

La sélection des candidats s'effectue sur dossier de candidature incluant CV détaillé et lettre de motivation.

Une expérience professionnelle et/ou un projet en lien avec le secteur de la gastronomie ou la possession d'un diplôme universitaire.

Une motivation claire et forte par rapport à notre programme pluridisciplinaire et original.

Connaissance du français ou de l'anglais indispensable.

Les candidatures sont examinées par le Comité de sélection.

➤ **Modalités de contrôle des connaissances**

Deux sessions d'examens écrits organisées durant les deux semaines,

Un projet de mémoire d'étude.

➤ **Jurys**

Le jury d'examen des épreuves écrites et du mémoire est composé par le responsable de la formation et les responsables des unités d'enseignement théorique concernés.

➤ **Droit de scolarité**

Tarif : 5500 euros, comprenant le droit de scolarité (243 euros).

Formation continue : prise en charge possible, sur dossier, par les employeurs, Pôle Emploi, les organismes habilités...

D – Organisation pédagogique de la formation :

Responsable du diplôme	
Nom : LIGER BELAIR	Grade : Professeur
Prénom : Gérard	Section CNU :
Discipline principale enseignée :	Equipe de recherche de rattachement :
☎ : 03 26 91 33 93	e-mail : gerard.liger-belair@univ-reims.fr

➤ **Organisation de la formation**

Semaine 1 : La semaine se déroule à Paris

Semaine 2 : La semaine se déroule à Reims

Fourchette de volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 180 heures

Dont :

- Cours, visites, déjeuners pédagogiques : 80 heures

- Travail personnel attendu (cours et mémoire de recherche) : 100 heures

➤ **Liste des unités d'enseignements proposées**

UE1 : Sciences gastronomiques

UE2 : Patrimoine, culture et institution

UE3 : Produit d'hier et de demain : Le cas du fromage

UE4 : Produit d'hier et de demain : la pâtisserie

UE5 : Gestes et techniques

UE6 : Consommateurs et patrimoine - Sociologie et comportements alimentaires

UE7 : Consommateurs et patrimoine - Sens et sensibilités gastronomiques

UE8 : Développement durable et patrimoine : le cas des légumineuses

UE9 : Tendances alimentaires, luxe et patrimoine 1

UE10 : Tendances alimentaires, luxe et patrimoine 2

UE 11 : Mémoire de recherche

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
Christophe Lavelle		MNHN		3	UE1
Denis Saillard		Université Paris Saclay		1,5	UE2
Christine Aubry		INRAE		1,5	UE3
Vincent Moriniaux		Paris Sorbonne		1,5	UE3
Marie-Pierre Rey		Paris 1 Panthéon Sorbonne		1,5	UE4
Joel Doré		Académie d'agriculture de France		1,5	UE4

Marie-Christine Champonnier-Verges		INRAE		1,5	UE4
Denis Saillard		Université Paris Saclay		1,5	UE6
Vincent Moriniaux		Paris Sorbonne		1,5	UE6
Frédéric Brochet		Université de Bordeaux		1,5	UE7
Pascal Schlish		INRAE		2,5	UE7
Gérard LIGER-BELAIR		URCA	GSMA	6,5	UE9
Christian BARRIERE		Sciences Po Paris		1,5	UE10
Tuteurs /correcteurs des mémoires (choix à venir)				16	UE11

* 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

G – Ouverture internationale de la formation

Oui, elle peut s'adresser aussi à des publics internationaux car les langues d'enseignement sont français et anglais (traduction simultanée).

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~~ (*raier la mention inutile, si oui, préciser les dispositifs ainsi que les flux attendus*) La formation est entièrement en FC.

Cette formation peut être éligible dans le cadre des nouveaux projets professionnels et de recherche d'emploi. Un devis sera remis par le Cordon Bleu sur demande pour toutes vos procédures de financements extérieurs (OPCO, FNE Formation, Pôle Emploi).

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

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

I – Démarches innovantes

Nombreuses rencontres avec des intervenants professionnels pour assurer une formation au plus près des besoins réels et pour favoriser l'accès à un réseau qualifié.

J – Autres modalités pédagogiques :

- Déjeuners pédagogiques
- Workshops en design culinaire (partenariat avec ASSED de Reims)
- Visites de sites (Halles du Boulingrin, Cathédrale de Reims, Maison de Champagne Giraud, Manufacture de Sèvre...)

4–Budget de la formation

Voir Annexe 2

Annexe 3 – Plaquette de la formation.