



Pourquoi pas vous ?

SAVOIR PRODUIRE LE VIN, LE VENDRE, EN PARLER OU EXERCER DES FONCTIONS DE MANAGEMENT... PASSAGE EN REVUE DES FORMATIONS FRANÇAISES POUR DEVENIR UN PROFESSIONNEL DANS LE SECTEUR VITIVINICOLE

Dossier réalisé par Laura Bernaulte, photographie d'ouverture Pierre Martinez

Vous rêvez de travailler dans le monde du vin et des spiritueux ? Du rêve à la réalité, il suffit de trouver le cursus approprié. En formation initiale, du pré-bac au niveau bac + 5, ou en formation continue, les cursus français pour pénétrer dans le monde de la vigne et du vin sont multiples. Tout autant que le sont les métiers. Production, commercialisation, communication, management... Dynamique et attractive, la filière génère à elle seule 558 000 emplois directs et indirects en France. Les portes de la vigne et du vin s'ouvrent désormais à tous les profils, issus d'une famille du monde vitivinicole ou non.

La France, avec ses 760 000 hectares de vignes, est un acteur incontournable de la sphère du vin. Bien qu'elle ait cédé de peu sa place de première productrice mondiale à l'Italie en 2015, les voyants sont au vert pour elle, malgré une conjoncture économique mondiale encore morose. Les échanges prospèrent. 60 % des vins et spiritueux produits en France y sont consommés. Au plan international, les exportations de vins ont rapporté pas moins de 7,4 milliards d'euros à la France en 2014, avec 1,7 milliard de bouteilles exportées vers plus de 200 pays (source : Douanes ; FEVS 2014 ; Cniv). Conscientes de l'attrait des formations en commercialisation, tourisme, mais aussi management des vins et spiritueux, les écoles et autres structures de formation développent des cursus spécialisés à forte connotation internationale (bachelor, master in business administration, master of science...). Leur but ? Former des professionnels à la fois polyvalents et pointus, fréquemment bilingues. S'ils excellent dans leur domaine, c'est parce

qu'ils ont également une bonne connaissance de toutes les facettes du monde vitivinicole. Ainsi, de plus en plus de commerciaux ont une solide base technique en matière de production, voire en communication et en œnotourisme.

L'essor du tourisme viticole ne se dément d'ailleurs pas, bien au contraire. Chaque année, pas moins de 10 millions d'œnotouristes foulent le sol français, dont 39 % d'étrangers. Ce succès est en outre stimulé par la valorisation de la dimension culturelle du vin. En 2010, le « repas gastronomique des Français » a été classé par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En 2014, ce sont le vin et les terroirs viticoles qui ont été reconnus comme éléments du « *patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France* ». En 2015, pour la première fois depuis vingt ans, en France, premier consommateur de vin devant le Portugal et l'Italie, la part des consommateurs de vin a augmenté. (FranceAgriMer, 2014).

Les profils de spécialistes capables de lier ces différents aspects pour parler du vin, expliquer sa valeur patrimoniale et vendre son univers culturel sont recherchés par les recruteurs. Autre tendance lourde : l'essor des formations et professions liées au Web. Community manager, caviste en ligne, journaliste Web spécialisé... La toile tisse sa toile et transcende tous les secteurs du monde du vin.

Attrayant, le vin ? Définitivement. Pour travailler dans le secteur vitivinicole, passion et implication sont les prérequis nécessaires. Il ne vous manque désormais plus que la formation appropriée pour toucher du doigt la carrière dont vous rêvez. Alors, pourquoi pas vous ? ■

COMMENT S'Y RETROUVER

FORMATION INITIALE
ET FORMATION CONTINUE

La formation initiale désigne le premier programme d'études qui conduit à l'exercice d'un métier ou d'une profession. Assurée par les structures scolaires et universitaires, qui dépendent de l'Éducation nationale, elle est donc majoritairement financée par l'État.

En alternance : La formation initiale peut être faite en alternance par le biais du contrat d'apprentissage. Périodes de formation théorique alternent alors avec phases de travail en entreprise. Ce contrat, diplômant, valide un titre homologué ou un diplôme délivré par un ministère. Le financement des centres de formation d'apprentis est assuré par la taxe d'apprentissage versée par les entreprises, ainsi que par l'État et les Conseils régionaux.

À l'inverse de la formation initiale, **la formation continue** s'adresse à un public (adultes ou jeunes) sorti du système scolaire. Grâce au contrat de professionnalisation, ils peuvent valider une qualification reconnue par un secteur d'activité ou une branche. Le financement de la formation est généralement pris en charge par les organismes paritaires collecteurs agréés (Opcv), chargés par l'État de collecter

les contributions dues par les entreprises au titre de la formation professionnelle. En matière agricole, l'Opcv référent est le Fonds national d'assurance formation des salariés des exploitations et entreprises agricoles (Fafsea). Implanté dans 22 régions, il compte 200 000 entreprises adhérentes et a affecté 52,26 millions d'euros à la formation professionnelle en 2012 (chiffres certifiés en 2013).

QUAND FAIRE SON INSCRIPTION
POUR LA RENTRÉE 2016-2017 ?

Aujourd'hui, la majorité des inscriptions dans les établissements d'enseignement supérieur est centralisée par un portail unique, www.admission-postbac.fr. Ouvert depuis le mardi 1^{er} décembre 2015, il permet aux élèves scolarisés en terminale qui valideront leur bac en juin (ainsi qu'à tous les étudiants ayant déjà eu leur bac) et qui souhaitent s'inscrire en première année d'une formation couverte par le site, de se renseigner sur la procédure et les formations qu'il référence. Les admissions postbac afin de se préinscrire dans les universités, prépas, écoles... débutent le 20 janvier et s'achèvent le 20 mars 2016.

Les diplômes de l'enseignement supérieur* validant un niveau :

Diplôme universitaire (DU) : Diplôme délivré par une université donnée, à la différence des diplômes nationaux délivrés nationalement

Bac + 2 :

Le *brevet de technicien supérieur agricole (BTSA)* se prépare en deux ans après le baccalauréat dans un établissement agricole. Il est l'équivalent du BTS, mais dans le domaine agricole.

Bac + 3 :

Licence : diplôme national de l'enseignement supérieur validant trois années d'études après le bac.

Licence professionnelle : Diplôme national de l'enseignement supérieur validant trois années d'études après le bac, accessible au niveau bac + 2, il se prépare en un an.

Bachelor : Diplôme universitaire anglo-saxon sanctionnant trois ans d'études après le bac.

Bac + 4/+ 5 :

Masters I et II : Diplômes nationaux de l'enseignement supérieur validant quatre et cinq années d'études après le bac.

Master In Business Administration (MBA I et II) : Diplômes internationaux de haut niveau en matière de gestion et management d'entreprise (mais non reconnus par l'État français).

Le Master of Science (MSc) : Accrédité par la Conférence des grandes écoles, et non par l'université. Formation internationale de niveau bac + 5, délivrée à l'origine à l'étranger par des universités ou des écoles d'enseignement supérieur, ses enseignements sont principalement dispensés en anglais, sur un minimum de trois semestres.

Bac + 6 :

Master spécialisé (MS) : Décerné par la Conférence des grandes écoles, et non par l'université, cette formation post-master forme des cadres spécialisés, généralement en un an après un bac + 5 (exceptionnellement après un bac + 4).

Bac + 8 :

Doctorat : grade universitaire le plus élevé, obtenu après trois ans de recherche suite à un master II et la soutenance d'une thèse.

*L'enseignement supérieur regroupe les formations postbac dispensées par les universités, les écoles d'ingénieurs, les écoles de commerce, gestion, vente et comptabilité, les instituts universitaires de technologie (IUT)...



INSEEC

Wine & Spirits Institute

Bordeaux • London • Beaune • Paris

BECOME AN EXPERT IN THE WINE & SPIRITS INDUSTRIES

PROGRAMMES SPÉCIALISÉS

- Bachelor Commercialisation des vins et spiritueux
- MBA Wine Marketing & Management
- MBA Spirits Marketing & Management
- Certificats en connaissance et dégustation des vins et spiritueux

INSEEC-WINEANDSPIRITS.COM

Établissement d'enseignement supérieur technique privé

Savoir faire le vin

Professionnels au savoir affirmé et aux sens aiguisés, de la vigne à la mise en bouteille en passant par la vinification, ils sont présents à toutes les phases de la création du vin. Qu'ils soient vigneron, œnologue-consultant ou œnologue en cave coopérative, ils mettent toutes leurs connaissances et leur expérience au service du

produit. Leurs armes pour créer les vins que nous consommons ? D'indispensables compétences techniques. Mais aussi un sens aigu de l'observation, un palais affûté, une bonne capacité d'analyse, et une réactivité à toutes épreuves, sans oublier un sens du relationnel poussé.



Vigneronne

Nom : Marion Babinot

Âge : 31 ans

Formation : BTSA viticulture-œnologie (2005) et BTSA technico-commercial vins et spiritueux (2006), EPLEFPA de la Charente – Site de l'Oisellerie (Angoulême)

Poste actuel : Viticultrice à Javrezac, L'Alambiquée de Roumillac (Charente)

Le métier : De la culture de la vigne à

la production de vin, en passant par la commercialisation et la gestion administrative et financière de son domaine, le vigneron est un professionnel polyvalent dans la viticulture.

Portrait : « Depuis toute petite, j'ai toujours aimé les vins. Je savais que je voulais travailler dans ce milieu. » Quelques années plus tard, c'est chose faite. Deux BTS en poche, et après avoir fait ses armes commerciales dans des maisons de vins charentaises, puis en production sur l'exploitation familiale, Marion Babinot est vigneronne à son compte depuis 2012. Aujourd'hui, la jeune femme savoure chaque jour ce métier « vivant, évoluant au rythme des saisons », nécessitant force de travail, organisation, gestion, anticipation et réactivité. Et en apprécie la polyvalence, avec ce « suivi de produit de A à Z. La vigne, le vin, le commerce, il faut pouvoir changer de casquette rapidement ». Et cela d'autant plus que la jeune femme produit à la fois des vins pour la distillation, des vins de pays charentais, mais aussi des jus de raisin et des apéritifs.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les propriétés et régions) : smic à partir de cinq ans d'installation si création d'exploitation.

Œnologue-consultant



Nom : Pascal Hénot

Âge : 53 ans

Formation : Deug de chimie à Nancy (1985), diplôme national d'œnologue (DNO) Dijon (1987)

Poste actuel : Œnologue-consultant et directeur du laboratoire Enosens, Coutras (Gironde)

Le métier : Véritable guide, l'œnologue-consultant accompagne ses clients dans toutes les problématiques liées à leur production de vin, de la récolte à la mise en

bouteille, voire à la commercialisation.

Portrait : Originaire de l'Est, Pascal Hénot découvre le vin sur la table familiale. Amoureux des vins de Bordeaux, il décide d'y devenir œnologue. Après un premier stage en Gironde, en tant que consultant au centre œnologique de Soussac, il y est embauché. Il gravit les échelons, jusqu'à prendre la direction du centre œnologique de Coutras en 1996. Lui qui a « transformé sa passion en métier » prend toujours autant plaisir à dialoguer avec ses clients pour résoudre leurs problématiques. Aucun risque de lassitude à l'horizon pour cet œnologue-consultant, puisque, comme il aime à le rappeler, « chaque client est différent, et à chaque millésime, tout recommence ! ».

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : entre 1 500 € et 2 500 €.

Œnologue en cave coopérative

Nom : Stéphane Cardona

Âge : 44 ans

Formation : Deug biologie, mention microbiologie industrielle (1992), DNO Toulouse (1995)

Poste actuel : Œnologue, directeur vigne et vin à la cave coopérative de Vacqueyras (Paca)

Le métier : En cave coopérative, l'œnologue doit allier sens technique pour gérer tout le processus de fabrication du vin vendu par la cave, et pédagogie pour manager les équipes sous sa direction et dialoguer avec les viticulteurs-coopérateurs.



Portrait : Lors de ses stages en DNO, Stéphane Cardona s'essaie à l'œnologie en exploitation et en cave coopérative, et à la recherche à l'Inra. Une fois diplômé, il s'oriente vers le monde coopératif, qu'il ne quittera plus. Après un passage par Vayres (Gironde), il officie dans le Gers, puis durant six ans en Dordogne. Il arrive dans le Sud-Est, à la cave coopérative de Vacqueyras, en 2006. Avec des raisins uniques chaque année, et au contact de viticulteurs-coopérateurs aux profils différents, son travail est très varié. Polyvalent, il détermine la politique au vignoble, gère les vendanges au niveau technique et humain, et supervise la vinification, l'élevage et l'assemblage pour élaborer les cuvées vendues par la cave. Il gère également la mise en bouteille.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 1 700 à 2 400 €

La Question à ...



GILLES DE REVEL

Professeur des universités, directeur adjoint de l'ISVV, responsable des formations, Université de Bordeaux.

L'ISVV propose un large panel de formations de tous niveaux dans le vin, dont une formation unique en France, la licence professionnelle conception et contrôle des procédés : œnocontrôle. En quoi consiste-t-elle ?

Cette licence forme des spécialistes aptes à analyser et contrôler la qualité et le respect des réglementations tout au long de la chaîne de production du vin. Dotés de solides compétences en analyses chimique et sensorielle, les diplômés ont aussi d'excellentes connaissances des contraintes, notamment légales et réglementaires. Ces professionnels exercent leurs vérifications sur les procédés de fabrication (équipements ou techniques utilisés), et sur le vin lui-même (en cours d'élaboration ou achevé). La vingtaine d'étudiants diplômée chaque année, au profil recherché par les professionnels du secteur, peut travailler sous les ordres de l'œnologue en laboratoires d'analyses œnologiques, en cabinets conseil-qualité, en organismes de contrôle ou de certification, chez des prestataires de services en œnologie (embouteilleurs...) ou en interne à la structure de production (château, cave coopérative). Ils sont aussi nombreux à être embauchés comme responsables qualité, en propriétés ou entreprises.

ZOOM SUR...

MASTER I ET II VIGNE, VIN, TERROIR, IUVV JULES GUYOT, UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Ce master pluridisciplinaire place au centre de son enseignement la notion de terroir, combinaison de facteurs naturels (climat, sol) et humains sur un territoire donné. Les enseignements déclinent ces différentes composantes avec des cours autour des facteurs physiques (pédologie, climatologie, physiologie de la vigne) et humains (module de sciences humaines, dégustation, notion de vinification). Le master forme des cadres capables d'appréhender et de gérer au mieux la production, principalement jusqu'à la vendange, en fonction de la situation de chaque parcelle. Qu'ils soient assistant chef de culture dans un domaine, régisseurs, conseillers viticoles en chambre d'agriculture ou en syndicat viticole, ces cadres savent manager, organiser la production, choisir le système de protection des vignes, renouveler et organiser un parcellaire après arrachage... La formation, soutenue par des acteurs locaux (interprofessions bourguignonne BIVB, IFV, Inao, Chambre d'agriculture) et internationaux (chaire Unesco « Culture et tradition du vin »), bénéficie d'un fort ancrage dans la filière.



Schüller & Schüller

ASSUREURS DE RÉFÉRENCE
CHÂTEAUX ET PROPRIÉTÉS DE PRESTIGE

www.schuller-schuller.fr

ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac	BTSA viticulture-œnologie	EPLEFPA de la Charente, LEGTA An- goulême – site de l’Oisellerie (Charente)	2 ans	Gratuit	En France et à l’étranger : viticulteur, chef de culture, maître de chai, conseiller viticole, technicien en cave coopérative, en laboratoire œnologique ou en institut de recherche viticole... Poursuite d’études en licence professionnelle
	BTSA viticulture-œnologie	Icop Île-de- France et Paca	2 ans	Gratuit + frais d’inscription de 480 euros	Cadre dans l’industrie agro-alimentaire, gestion d’exploitation viticole, chef de culture, maître de chais, responsable qualité et développement, contrôle qualité d’un vignoble, conseiller viticole, employé pépinières professionnelles, employé labo- ratoires d’analyses œnologiques, négoce, vendeur vin, vendeur matériel cave et matériel viticole...
Bac + 2	Licence profession- nelle productions viticoles intégrées et enjeux environne- mentaux	Montpellier SupAgro – Institut des hautes études de la vigne et du vin (IHEV)	1 an	Droits d’inscription universitaire 2015-2016 : 184 €	Responsable de vente et conseil dans l’agro-fourmure (technico-commerciaux et techniciens), cadre tech- nique ; responsable de la conception et/ou de la mise en œuvre des cahiers de charges et de la réglemента- tion (groupements de producteurs, coopératives, Sica, grande distribution, bureaux d’études...) Poursuite d’études en master
	Licence profession- nelle conception et contrôle des procé- dés : œnocontrôle	Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) Université de Bordeaux.	1 an	Droits d’inscription universitaire 2015-2016 : 184 €	Responsable du contrôle analytique, responsable de laboratoire d’analyse, responsable du suivi qualité, res- ponsable de la maintenance d’équipement de vinifi- cation (chaîne d’embouteillage, unité de filtration, cuverie), chargé de mission expérimentations... Éventuellement poursuite d’études en master
Bac + 3	Master 1 vigne, vin, terroir	Institut universi- taire de la vigne et du vin (IUVV) Jules-Guyot, université de Bourgogne	1 an	Droits d’inscription universitaire 2015-2016 : 256 €	Poursuite d’études en master 2
	Diplôme national d’œnologue (DNO)	Dijon, Mont- pellier, Reims, Bordeaux, Toulouse	2 ans	Variable selon les universités	Œnologue en entreprise viticole, maison de négoce, laboratoire d’œnologie, organisme consulaire, orga- nisation syndicale et interprofessionnelle...
Bac + 4	Master 2 vigne, vin, terroir	Institut univer- sitaire de la vigne et du vin Jules-Guyot, université de Bourgogne	1 an	Droits d’inscription universitaire 2015-2016 : 256 €	Directeur d’entreprises vitivinicoles, cadre technique production, conseiller dans la filière viticole, ges- tionnaire de domaine, cave coopérative ou particu- lière, œnologue, responsable commercial, expert, animateur-formateur, responsable d’approvisionnement, conseiller technique d’organismes professionnels ou interprofessionnels
	Master vigne et vin	Bordeaux Sciences Agro et Montpellier SupAgro	1 an	7 800 € pour les candidats entrant en semestre 8	Directeur d’entreprises vitivinicoles, cadre technique production, gestionnaire de domaine, de cave coo- pérative ou particulière, de société de négoce, œno- logue, responsable commercial, expert, animateur- formateur, responsable d’approvisionnement, conseiller technique d’organismes professionnels ou interprofessionnels

Savoir vendre le vin

Secteur toujours porteur, l'univers commercial des vins et spiritueux attire les étudiants français et internationaux. Des cursus post-bac sont proposés par les écoles et universités à tous les niveaux, de la sortie du bac au bac + 5. Enseignements techniques en vigne et vin, commerce, marketing, œnotourisme, langues... À l'affût des tendances et demandes du monde professionnel, les programmes sont pensés pour former des commerciaux à la fois poly-

valents et pointus, très souvent bilingues. Pour mieux vendre le vin, ces professionnels doivent le comprendre, le connaître sur le bout des doigts et savoir en parler avec passion et précision. Qu'ils soient commercial, distributeur ou sommelier, ils doivent être capables d'adapter leur discours à leurs différents interlocuteurs, professionnels de la filière ou grand public, et de prodiguer un conseil de spécialiste.



Vigneron & distributeur sélectif ”

Nom : Amaury Devillard

Âge : 46 ans

Formation : École de commerce à Paris, mastère spécialisé en commerce international des vins et spiritueux, ESC Dijon-Bourgogne (1993)

Poste actuel : Copropriétaire de domaines bourguignons et cocréateur de

A & A Devillard distribution de beaux vins (Bourgogne)

Le métier : Le distributeur en vins met en place, gère et développe des circuits de commercialisation en France, en Europe et à l'international.

Portrait : Après un cursus généraliste en commerce, agrémenté d'un master en vin, Amaury Devillard alterne les expériences entre ces deux mondes, sans jamais se fixer de barrière. Mais, avec une famille dans le milieu viticole bourguignon depuis le XII^e siècle, les racines sont là. Après une expérience dans le marketing agro-

alimentaire à Barcelone, puis un poste de responsable commercial export à la Tonnellerie Radoux, il revient en Bourgogne travailler comme responsable export pour une maison de négoce. En 2005, il crée avec sa sœur la société de distribution A & A. Devillard, qui distribue sélectivement les vins de cinq domaines bourguignons, dont quatre appartiennent à sa famille. Fort de son expérience dans le commerce, il instaure avec sa sœur tout un réseau commercial haut de gamme en France et dans 75 pays à l'export. Pour être un bon commercial selon lui, pas de mystère, il faut être « *passionné, pugnace, impliqué, visionnaire, parler plusieurs langues étrangères, savoir bien s'entourer et aimer les challenges. Et surtout savoir s'adapter rapidement, pour passer des bottes dans ses vignes le matin à un dîner d'affaires très select au bout du monde le soir !* » Son secret de réussite ? « *Bien s'amuser en vivant sa passion !* »

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : aux alentours de 2 000 €



Commerciale ”

Nom : Laure Champoiseau

Âge : 44 ans

Formation : Maîtrise des sciences et gestions, marketing et logistique à Paris-Dauphine (1994), mastère spécialisé en commerce international des vins et spiritueux, ESC Dijon-Bourgogne (2004)

Poste actuel : Dirigeante de L & C Wine Connect, société spécialisée en conseil pour le développement commercial auprès des professionnels du vin (Paris)

Le métier : Le commercial spécialisé en vin optimise la vente et la promotion des produits sur les marchés français ou étrangers, en délivrant le conseil adéquat et en mettant en œuvre sur le terrain les

actions appropriées.

Portrait : Au cours de sa première vie dans la gestion et l'analyse stratégique, Laure Champoiseau se prend de passion pour le vin. Elle décide de changer de secteur et de métier. Après un an de cursus spécialisé à l'ESC Dijon, elle s'associe dans une cave-boutique, puis travaille dix ans en tant que responsable commerciale et événementiel au « Vin en Tête », société à la fois grossiste, caviste, organisatrice de formations œnologiques et d'événements. Aujourd'hui à son compte, elle est chargée d'affaires pour différentes structures. Elle aide les professionnels du vin à mieux se faire connaître et à orienter leur distribution de vin. À côté de cette facette commerciale, elle organise également des événements autour des plaisirs gustatifs, des soirées thématiques et d'apprentissage autour du vin, et dispense des formations.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 2 300 € à 3 000 €

ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac	Mention complémentaire sommellerie	Lycée hôtelier	1 an (sauf 2 ans Lycée de Tain l'Hermitage)	Gratuit	Sommelier avec possibilités d'évolution vers le poste de chef sommelier (en fonction de l'organisation de l'établissement dans lequel il évolue). La mention complémentaire, proposée par une cinquantaine d'établissements en France, est accessible avec un bac pro restauration, un bac technologique hôtellerie, un BTS hôtellerie, mais aussi sans le bac avec un CAP restaurant ou un BEP hôtellerie.
	BTSA technico-commercial vins et spiritueux	EPLEFPA Edgard Pisani, site Montreuil Bellay (Maine-et-Loire)	2 ans	Gratuit	Caviste, technico-commercial, agent commercial, courtier, assistant commercial, chef de rayon, responsable commercial ou marketing, chef de produit... Poursuite d'études en licence pro (exportation des vins, marketing des vins, œnotourisme...)
	Bachelor responsable en marketing, commercialisation et gestion, spécialisation vins et spiritueux en 3 ^e année	École de gestion et de commerce (EGC) de la CCI d'Angoulême (Charente)	3 ans	Gratuit si en apprentissage	Caviste, assistant ou responsable commercial, assistant ou responsable marketing, chef de secteur vin, chef de produit, conseil en société de négoce, cave coopérative ou particulière...
	Bachelor commerce et marketing vins et spiritueux	École bordelaise du vin (EBV)	3 ans	1 ^{re} année : 5 690 € + 250 € de frais d'inscription 2 ^e année : 5 690 € + 250 € de frais d'inscription 3 ^e année : 6 390 € + 250 € de frais d'inscription	Responsable des achats et/ou ventes, négociateur, chargé de clientèle, chargé d'affaires, cadre marketing, chef de produit, caviste, expert, cadre d'entreprise vitivinicole, gestionnaire de domaine, de société de négoce, de cave coopérative ou particulière, conseil, communication... Poursuite d'études : master commerce des vins, master management commercial des vins et spiritueux, MBA Wine & International Market, master management vin spiritueux
Bac + 2	Bachelor commerce international des vins et spiritueux, spécialité œnotourisme	Bon Secours Business Campus (BSBC)	1 an	Frais de scolarité : 4 900 €	Responsable commercial, agent commercial, responsable de magasin, caviste, assistant ou responsable export, chargé de projet ou responsable œnotourisme... Éventuellement poursuite d'études en master
	Bachelor Commercialisation des vins et spiritueux	Insec Wine and Spirits Institute (Beaune)	1 an	Frais de scolarité : 6 950 €	Chef de produit, chargé de l'œnotourisme, assistant marketing, responsable, adjoint de magasin, commercial responsable de secteur
	Bachelor Wine Business	EBBS Business School (Bordeaux)	1 an	Frais de scolarité : 6 500 €	Commerciaux opérationnels en France et à l'international : assistant ou responsable commercial ou de zone, responsable export, caviste, responsable des achats, responsable de rayon vin...
	Responsable en commerce international, option Wine and Web	IPC (CCI Bordeaux)	1 an	Frais de scolarité de 7 500 €	Technico-commercial, assistant ou responsable export, cadre commercial, chef de rayon, vendeur conseil, agent commercial, caviste, chargé de projet communication/marketing, développeur commercial, assistant/responsable œnotourisme

La Question à ...



LAETITIA BURON

Responsable formations section vins
à Bon Secours Business
Campus (BSBC), Perpignan

La première rentrée du Bachelor commerce international des vins et spiritueux, spécialité œnotourisme aura lieu en octobre 2016. Cette double spécialisation unique en France répond-elle à une demande forte du marché ?

Avant de créer cette formation, nous avons fait une étude marketing, en demandant aux vignerons ce qui était le plus important quand ils recrutent un salarié. Nombreux sont ceux qui n'ont pas les moyens de prendre deux salariés. Ils recherchaient donc des commerciaux polyvalents, maîtrisant le commerce international et l'œnotourisme (communication, marketing), et à la fois dotés de compétences techniques sur la vigne et le vin (viticulture, œnologie, dégustation et sommellerie). En plus des cours axés sur le commerce et l'œnotourisme, nous sommes la seule école en commerce à avoir une vigne-école, le domaine des Ormes, à Sainte-Colombe-de-la-Commanderie (Languedoc-Roussillon), en agriculture biologique. Il accueillera les étudiants à plusieurs reprises, pour les préparer sur le terrain à la gestion d'un domaine viticole grâce aux travaux de la vigne, à la vinification, et à aborder les problématiques d'une exploitation. Ils monteront des projets de création d'une cuvée, de commercialisation et d'œnotourisme, et seront évalués par le viticulteur.

Pulltex®
wine concepts for wine lovers
...feel the wine experience

WineTaste Experience
Available on the App Store

Distriport - B.P. 60220 - 66161 Le Boulou Cedex FRANCE
tél (04) 68 39 00 38 - fax(04) 68 39 08 82
france@pulltex.com www.pulltex.com

VINISUD
Montpellier
15 au 17 février 2016

LE SALON DES VINS DE LOIRE ANGERS
1 au 3 février 2016

ZOOM SUR...

LA NAISSANCE DE L'ÉCOLE BORDELAISE DU VIN (EBV) ET DE SON BACHELOR COMMERCE ET MARKETING VINS ET SPIRITUEUX

Isabelle Michel, créatrice et directrice de l'EBV, l'a constaté à de maintes reprises : de nombreux bacheliers recherchent des études courtes et professionnalisantes. Elle a donc décidé de créer une nouvelle structure bordelaise, l'École bordelaise du vin, dont la première rentrée a eu lieu le 4 janvier 2016. Elle propose un bachelor commerce et marketing vins et spiritueux en trois ans, accessible au niveau bac, et non en un an et accessible au niveau bac + 2, comme c'est le plus souvent le cas. Ce bachelor vise à former des commerciaux « très polyvalents, connaissant la vigne et le vin, maniant les nouveaux outils de marketing et référencement, possédant des notions de comptabilité et de droit, à l'aise en langues vivantes... ». Pour atteindre cet objectif, les cours sont dispensés par des enseignants chevronnés et des professionnels du secteur, des incursions dans les propriétés sont prévues, et un solide réseau de partenaires pour apporter à chaque étudiant un stage est d'ores et déjà en place.

SEMAINE DES VINS DE LOIRE 2016
29 JANV. 6 FÉV.

Angers

angers.fr/vinsdeloire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

eso, L'Union Régionale de la Loire, alev, ANJOU, MAIRIE D'ANGERS, angers Loire métropole, Angers

ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac + 4	Bordeaux Wine MBA, commercialisation et marketing des vins et spiritueux	Bordeaux MBA, Collège international de Bordeaux	1 an	Droits de scolarité variables selon le barème Montaigne	Cadre commercial en propriété ou dans le négoce, acheteur vin, responsable import-export, assistant ou responsable marketing...
	Master 2 commerce des vins	Montpellier Sup Agro – IHEV et université de Montpellier, UFR AES	1 an	Droits d'inscription universitaire 2015-2016 : 256 €	Cadres commerciaux d'entreprises de négoce ou de groupements de producteurs, acheteurs nationaux et internationaux, responsables import/export, chefs de produit/responsable marketing, cavistes, vignerons, directeurs de caves coopératives ou d'unions de caves, responsables rayon vin GMS, courtiers en vin
	Master 2 droit, gestion et commerce des spiritueux	Faculté de droit et sciences sociales, université de Poitiers	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 256 €	Juristes spécialisés, responsables de zone export, chefs de produit, responsables de relations publiques, responsables communication produits, responsables de production (maître de chai adjoint)...
Bac + 5	Mastère spécialisé en commerce international des vins et spiritueux (CIVS)	ESC Dijon-Bourgogne	1 an	Frais de scolarité : 11 900 € en full-time (à Dijon) et 12 000 € en part-time (à Paris)	Chef de secteur, de région ou de zone export, directeur commercial, directeur des ventes, acheteur, chef de rayon, responsable œnotourisme, responsable des relations publiques, community manager, directeur technique...



Responsable en grande surface

Nom : Guillaume Cantau

Âge : 26 ans

Formation : BTS tourisme (2009) et mention complémentaire sommellerie (2010), Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (Talence)

Poste actuel : Sommelier responsable rayon vin chez E. Leclerc (Mont-de-Marsan, Landes)

Le métier : Le sommelier responsable de rayon vin en grande surface, expert technique et pointu, est à la fois gestionnaire de la cave (achats, fixation des tarifs, négociation des prix, réalisation des catalogues) et conseiller pour la clientèle.

Portrait : Proche du monde viticole par sa famille et captivé par l'arrivée sur nos écrans des émissions autour de l'hôtellerie, de la

gastronomie et de la restauration, Guillaume Cantau décide de s'orienter dans le vin. Plus attiré par le conseil que par la production, il opte pour un cursus en tourisme, avec pour ambition de travailler en œnotourisme. En alternance au caveau du château Pape Clément (Bordeaux) durant son BTS, il suit parallèlement une mention complémentaire sommellerie pour acquérir de solides compétences techniques. Embauché directement après son diplôme, il est successivement responsable caveau pour Bernard Magrez Grands Vignobles à Bordeaux puis à Paris, avec, entre-temps, une incursion aux Caves de Taillevent.

Il vogue ensuite un an sur les flots pour la compagnie de croisière américaine « Oceania Cruises », où il revient à de la sommellerie classique de restaurant, et perfectionne son anglais. Aujourd'hui, depuis bientôt deux ans, il met son expertise au service de son poste de sommelier en grande surface. Un métier nécessitant rigueur et organisation, où il apprécie tout particulièrement la conciliation de l'aspect gestionnaire et du contact clientèle.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 2 000 € à 2 500 €.

Faites de votre passion votre métier

Cap sur les formations en vin
de bac +3 à bac +6

Spécialisation œnotourisme
(Bachelor)

MSc Wine Business

MSc Wine Management

Mastère Spécialisé en Commerce
International des Vins et Spiritueux



swsb.eu



Savoir parler du vin

Trouver les mots justes, tel est le défi de ces professionnels. Dotés d'une connaissance indéfectible du secteur, qu'ils soient journaliste, communicant ou sommelier-conseil, ils mettent leur savoir au service des mots. Aptes à décrypter les attentes de leurs interlocuteurs, du novice au professionnel, ils délivrent une information précise, parée de la juste dose de technicité. Leur terrain de pré-

dilection pour parler de vins et spiritueux ? « In real life », ou par support interposé, papier ou écran d'ordinateur. Pour tenir compte de la tendance lourde qu'est l'essor d'Internet, et des nouveaux métiers qu'il génère, nombreuses sont les formations en vin à avoir intégré des enseignements autour du Web, voire à lui avoir spécifiquement dédié un cursus.



Journaliste spécialisé

Nom : César Compadre

Âge : 51 ans

Formation : IEP Bordeaux (1986), maîtrise AES (1987), DESS droit et économie du vin et des alcools (1989), université Montesquieu Bordeaux IV

Poste actuel : Grand reporter au quotidien « Sud Ouest » (Bordeaux)

Le métier : Le journaliste spécialisé en vins et spiritueux effectue une veille sur l'actualité du secteur, enquête, interviewe, rédige des articles. Il est également amené à déguster.

Portrait : Avec une enfance passée dans le Médoc, César Compadre est tombé dans le vin au berceau. Embauché à Paris à la fin de ses études par le groupe de presse agroalimentaire « La France Agricole » pour travailler à la création et au développement du mensuel spé-



cialisé en viticulture « La Vigne », il y est journaliste pendant quatorze ans, dont dix comme rédacteur en chef.

Il revient en 2005 dans la région bordelaise comme journaliste spécialisé au journal « Sud Ouest », seul quotidien de France avec un poste quasi exclusivement dédié aux vins et alcools. La viticulture couvrant des sphères très variées, à la fois biologique et scientifique, économique, politique, culturelle, œnotouristique, après vingt-sept ans de carrière, il « *découvre encore des choses nouvelles chaque jour* ». Entre veille sur l'actualité de la filière, recherche de sujets, reportages sur le terrain, rédaction, le tout saupoudré d'une petite dose de dégustation, depuis 1989, il est « *toujours fou amoureux de ce métier* » et s'« *amuse encore comme un gamin !* »

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 1 500 € à 2 500 €.



Communicante

Nom : Louise Massaux

Âge : 40 ans

Formation : Maîtrise de droit à Paris (1998), licence professionnelle commerce, spécialité gestion et marketing du secteur vitivinicole université du vin Suze-la-Rousse (2010)

Poste actuel : Fondatrice Agence Vinorealys, spécialisée en communication et marketing dédiés aux vins et spiritueux (Avignon/Paris)

Le métier : Le communicant dans les vins et spiritueux fait le lien entre les professionnels du secteur et les journalistes. Il rédige, crée des contenus, entreprend des actions de communication et de marketing, sur le papier ou en digital.

Portrait : Louise Massaux a eu plusieurs vies. Juriste en responsabilité civile, puis responsable de marque en Europe et en Asie dans le parfum, sous le coup d'une clause de non-concurrence

dans ce secteur, elle cherche une reconversion. Et se lance « *un peu au hasard* » dans le vin. Un hasard qui devient rapidement une vraie passion. De retour sur les bancs de la fac à Suze-la-Rousse, emplie d'envie et de soif d'apprendre, elle s'implique sans compter. Elle sillonne les domaines de la région pour découvrir le terrain et former son palais à la dégustation.

Licence pro en poche, elle crée un blog pour faire partager ses coups de cœur bachiques, puis, à la demande de ses amis vignerons, se met à l'événementiel.

Elle crée en 2011 son agence de communication, Vinorealys, spécialisée en vins et spiritueux. Celle qui se définit elle-même comme une « *entremetteuse bachique* » ne se lasse pas de son rôle de « *pass-seuse d'histoires, de valeurs, de goûts* » entre vignerons et journalistes.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 1 500 € à 2 500 €.



“Sommelières conseil

Nom : Sarah Moran et Scottie Millot

Âge : 25 ans et 28 ans

Formation : Toutes deux mastère spécialisé en management des vins et spiritueux

(MVS), Kedge Business School Bordeaux (2014)

Poste actuel : Fondatrices associées de « Sommeltime », société de sommellerie sur mesure à destination des professionnels de l'hôtellerie/restauration

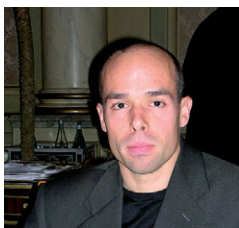
Le métier : Le sommelier sait parler des vins avec passion, technique et précision, et recommander des accords mets-vins. Il est également un bon gestionnaire de cave.

Portrait : Après respectivement un cursus en finance internationale et un premier emploi de responsable communication et événementiel dans la diplomatie, Sarah Moran et Scottie Millot se rencontrent sur les bancs de Kedge en 2012. Elles font chacune

leurs armes en alternance à Bordeaux : Sarah au service achats chez le négociant en ligne Wineandco, et Scottie à la communication, aux partenariats internationaux et à l'événementiel de l'association de préfiguration de la Cité du vin. Épicuriennes, elles constatent lors de plusieurs de leurs dîners dans des restaurants que les accords mets-vins sont décevants. Si les grands établissements s'offrent les services d'un sommelier, certains petits et moyens manquent cruellement d'une telle compétence. Elles décident alors de créer ensemble une société qui externalise le métier de sommelier auprès des professionnels de l'hôtellerie/restauration. Née officiellement en avril 2015, « Sommeltime » propose ses services de sommellerie sur mesure en trois pôles : gestion de cave et accords mets-vins, formation des équipes, et promotion de marque lors d'événements liés au monde du vin et des spiritueux. Complémentaires dans leurs compétences, les deux amies apprécient la variété de leurs missions, l'aspect relationnel et la diversité de leur métier.

Salaire brut mensuel débutant : Pas de revenus pendant la première année de création de l'entreprise.

La Question à ...



OLIVIER ETCHEVERRIA

Responsable
des masters I et II gastronomie,
vin et tourisme, UFR Esthva,
université d'Angers

A l'heure où la gastronomie, le vin et le terroir viticoles sont reconnus comme éléments patrimoniaux, est-ce important de lier gastronomie, vin et tourisme dans une formation dédiée ?

C'est primordial. Le master se veut pointu, pluridisciplinaire et professionnel pour former des spécialistes de la valorisation touristique de la gastronomie autour de deux grands axes. D'abord, il vise à apprendre à penser et valoriser la complémentarité entre les aspects solides et liquides de la gastronomie, dont le vin fait partie. Quand un touriste cherche à découvrir un nouveau lieu et une nouvelle culture, il le fait par ces deux facettes, comme le feraient les clients d'un restaurant trois étoiles qui viennent découvrir la cuisine, les vins, et les accords mets-vins. Ensuite, le master enseigne également aux étudiants que le tourisme est un fil rouge. Celui qui relie la gastronomie, dont les vins font partie, au patrimoine, à l'art et à la culture. Car il faut bien être conscient que derrière la valorisation de la gastronomie se cachent fréquemment des enjeux de tourisme et également de développement local.

Zoom sur...

UN NOUVEAU MBA À L'INSTITUT SUPÉRIEUR DU VIN (ISV), MONTPELLIER

En plus du MBA « Wine and International Markets », l'ISV propose depuis septembre un nouveau MBA « Wine tourism and communication », orienté vers les métiers de la communication dans le vin et l'œnotourisme. L'enseignement bilingue français/anglais dispensé par des professionnels de la filière alterne modules professoraux, ateliers techniques et séminaires professionnels. À côté des cours communs aux deux MBA, certains sont spécifiques à ce nouveau cursus (communication, œnotourisme, marketing et marketing digital...). Une période de six mois en entreprise permet de mettre en pratique les connaissances acquises, et de préparer l'insertion professionnelle, qu'elle soit dans l'œnotourisme, la communication ou le journalisme print ou Web, le marketing...

ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac	Conseiller en sommellerie	Cafa formations Bordeaux	1 an	Frais scolarité 2015-2016 : 6 525 €	Sommelier, chef sommelier dans un restaurant gastronomique, poste à responsabilité dans une brasserie « haut de gamme » ou un bar à vins, caviste indépendant, agent commercial indépendant, ou dans un domaine viticole ou chez un négociant, gestionnaire d'un caveau ou responsable accueil des visiteurs
	Chargé de développement en œnotourisme (en apprentissage ou professionnalisation)	Maison familiale et rurale de Vayres	1 an	Coût de la formation pris en charge par l'Opca	Responsable de l'activité tourisme et œnotourisme, chargé de mission œnotourisme, coordinateur de projet œnotouristique, animateur de l'œnotourisme local...
Bac + 2	Licence professionnelle œnotourisme	ISVV Université de Bordeaux, Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne, EPLEFPA Bordeaux-Gironde, École du vin de Bordeaux	1 an	Droits d'inscription universitaires pour 2015-2016 : 184 €	Emplois dans les domaines viticoles ou groupements de producteurs ; assistant des services marketing ; responsable des services réceptifs ; guide-interprète ; postes dans le secteur de la distribution des produits ; chargé de production ; agent commercial ; animateur commercial de réseau...
Bac + 3	MBA Wine tourism and communication	Institut supérieur du vin, Montpellier	1 an	Frais de scolarité : 7 600 €	Chargé de mission ou responsable œnotourisme, responsable communication, journalisme print ou Web, marketing...
Bac + 4	Master 2 droit de la vigne et du vin	Collège droit, science politique, économie et gestion, université de Bordeaux	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 256 €	Départements juridiques des grandes exploitations, syndicats, fédérations, interprofessions, douanes, répression des fraudes, banque, assurance, avocats et notaires spécialisés, presse vitivinicole, domaines et châteaux, caves coopératives, entreprise de négoce, grande distribution
	MVS 1 : mastère spécialisé en management des vins et spiritueux	Kedge Business School Bordeaux (en partenariat avec l'ISVV)	1 an	Frais de scolarité : 8 500 €	Poursuite d'études en MVS 2
	Master 2 gastronomie, vin et tourisme, UFR Esthuae, université d'Angers	UFR Esthuae, université d'Angers	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 256 €	Chargés et chefs de projets, conseillers, chargés d'animation, chargés de promotion, concepteurs et gestionnaires de produits touristiques (chef de produits, responsables qualité...), critiques gastronomiques et journalistes culinaires, designers...
Bac + 5	MVS 2 : mastère spécialisé en management des vins et spiritueux	Kedge Business School Bordeaux (en partenariat avec l'ISVV)	1 an	Frais de scolarité : 12 500 €	Responsable commercial, responsable des ventes, responsable export, chef de produit packaging-merchandising, responsable œnotourisme, responsable des relations publiques, responsable marketing, courtier, community manager...

Savoir manager le vin

Gestionnaires hors pair, d'une grande polyvalence, ces cadres assument des fonctions transversales. Qu'ils managent une entreprise dans son ensemble ou un pôle plus spécifique, ils savent glisser avec fluidité d'un domaine à l'autre. Capables de régler le matin une problématique technique, ils peuvent officier dans l'événementiel ou la gestion des relations humaines

quelques heures plus tard. Dotés d'excellentes aptitudes à la communication, fréquemment bilingues au minimum, ces managers sont les représentants de l'entreprise dans ses relations extérieures. Pleinement au fait de la conjoncture du secteur vitivinicole, ils savent défendre les intérêts de l'entreprise en France ou à l'international.



Social media manager

Nom : Nina Izzo

Âge : 26 ans

Formation : BTSA viticulture-œnologie Montpellier Agropolis (2012), Bachelor vins et spiritueux puis MBA 1 Wine Marketing & Management, Inseec Bordeaux (2014), mastère spécialisé commerce international des vins et spiritueux ESC Dijon Bourgogne (2016)

Poste actuel : Project & Social Media Manager à Vinexpo (Bordeaux)

Le métier : Le project & social media manager a pour mission, par la stratégie digitale qu'il met en place, de veiller à la présence de l'entreprise, notamment sur les différents réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest, LinkedIn...), afin de fidéliser et d'accroître les différentes communautés.

Portrait : Pour son jeune âge, Nina Izzo a une sacrée expérience. Déjà jeune, elle rêve d'un métier où prévalent le « *lien et la communication* », et où elle peut « *amener de la joie dans la vie des gens* ». Elle choisit le vin. Après un stage pour découvrir le métier d'œnologue, elle acquiert un bagage technique en BTSA vitico-œno. Mais, plus à l'aise pour parler du vin que pour le faire, elle se forme en commerce et communication, à l'Inseec Bordeaux puis à l'ESC Dijon. Passionnée par le Web, la jeune femme possède son blog depuis 2010, et est consultante en stratégie digitale depuis 2014. Après une mission freelance de community manager pour Vinexpo (salon professionnel international du vin et des spiritueux) lors de l'édition bordelaise de juin 2015, elle y est recrutée au pôle marketing en septembre, comme « *project & social media manager* ». Pour ses missions de gestion des réseaux sociaux, de fidélisation des clients et de recrutement de visiteurs, elle doit faire preuve d'adaptabilité, d'autonomie, de créativité, et être sans cesse force de proposition. Un métier « *passionnant* » qui mobilise ses compétences transversales et lui va comme un gant !

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 1 700 € à 2 600 €

Ingénieur développement durable

Nom : Joël Rochard

Âge : 59 ans

Formation : Ingénieur des techniques agricoles à l'École nationale d'ingénieurs des techniques agricoles Dijon et DNO Université de Bourgogne (1980)

Poste actuel : Directeur du Pôle national développement durable à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), Épernay

Le métier : Le directeur est un véritable manager qui gère un service dans son ensemble, dans ses aspects technique, administratif, financiers mais aussi humains.

Portrait : Entré en tant qu'ingénieur-œnologue au CIVC en 1980, Joël Rochard arrive en 1997 à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV). Il y crée un pôle national dédié à l'environnement. Au départ axées sur la mise en place opérationnelle et la coordination des actions environnementales en France, ses missions se sont aujourd'hui élargies. En France et à l'international, il supervise le montage et la gestion de projets en viticulture durable, intervient comme spécialiste du développement durable lors de colloques et réunions, et représente l'IFV devant les instances nationales et internationales (telles que l'OIV). Outre des connaissances techniques pointues, ces fonctions requièrent une capacité à manager et à coordonner, mais aussi une bonne aptitude à la communication, avec une maîtrise irréprochable de l'anglais. Les problématiques du secteur vin évoluant sans cesse, une appétence pour la découverte et l'apprentissage ainsi qu'une adaptabilité rapide sont aussi indispensables.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 1 800 € à 2 000 €



ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac + 2	Licence professionnelle droit et gestion de la filière vitivinicole	Faculté de droit Narbonne	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 184 €	Régisseur d'exploitation, salarié de groupement de producteurs, salarié d'un centre de gestion ou d'un organisme d'assurance agricole, cadre d'un organisme bancaire, gestion de cave coopérative, service juridique spécialisé... Éventuellement poursuite d'études
	Licence professionnelle commerce spécialité gestion et marketing du secteur vitivinicole	Université du vin Suze-la-Rousse	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 184 €	Fonctions de gestion, de marketing et commerciales sur les différents marchés des vins, en France et à l'export. Poursuite d'études
	Responsable QHSE des entreprises vitivinicoles	MFR de Vayres	1 an	Coût de la formation pris en charge par l'Opca	Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE), coordinateur QHSE, assistant QHSE, animateur QHSE Éventuellement poursuite d'études
	Ingénieur diplômé de Bordeaux Sciences agro, spécialisation viticulture-œnologie-économie viticole	Bordeaux Sciences agro	3 ans	Droits d'inscription 2015-2016 : 1 560 €/année universitaire	Conseil, étude, suivi de projet, recherche et développement, gestion administrative et/ou financière, management de la production, management de la qualité, gestion d'entreprise, commercialisation...
Bac + 3	MSc in Wine Management	ESC Dijon-Bourgogne	1 an	Frais de dossier : 100 € Frais de scolarité : 13 490 €	Chef de produit, chargé d'export, directeur des ventes, directeur achat dans la filière vin...
	MBA 1 Wine marketing & management	Wine and Spirits Institue Inseec	1 an	Frais de scolarité : 8 950 €	Chargé de mission commerciale, chargé de l'œnotourisme, assistant marketing, gérant de bar à vin. Poursuite d'études en MBA2 parcours vin ou spiritueux
	Master européen viticulture œnologie Vinifera Euromaster	Diplôme conjoint proposé par un consortium d'établissements européens : Bordeaux, Montpellier, et plusieurs universités d'Allemagne, Espagne, Italie et Portugal	2 ans	Pour les étudiants européens : 4 000 € Pour les étudiants non européens : 8 000 €	Directeurs ou manager de propriétés ou laboratoires, directeur d'exploitation, consultant en œnologie, conseiller en gestion de vignoble, acheteur, responsable commercial, professeur...
	MBA spécialisé développement durable et management responsable	ISV Montpellier	1 an	Frais inscription et sélection : 100 € Frais scolarité : 7 400 €	Chargé de mission développement durable, chargé(e) de communication, manager responsable, qualitatifien...
Bac + 4	Master 2 droit de la vigne et du vin – Produits de qualité	Université du vin Suze-la-Rousse Aix-Marseille	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 256 €	Juriste dans les domaines viticoles, les organismes professionnels de défense et de gestion des appellations, en Chambre d'agriculture. Avocats spécialisés en droit rural, notaires

ACCESSIBLE AU NIVEAU	DIPLÔME	LIEU	DURÉE	COÛT DE LA FORMATION	DÉBOUCHÉS POSSIBLES
Bac + 4	Master 2 droit du vin et des spiritueux	Université de Reims Champagne-Ardenne	1 an	Droits d'inscription universitaires 2015-2016 : 256 €	Avocat ou notaire spécialisé ; juriste d'entreprise, d'organismes publics liés au secteur ; cadre ou consultant dans les entreprises du secteur des boissons alcooliques et de l'industrie agroalimentaire ; entrepreneur ; enseignant-chercheur
	OIV MSc in Wine Management	Montpellier SupAgro, OIV	18 mois	Frais scolarité : 11 500 €	Production & négoce, commercialisation, direction générale ; marketing et communication ; production ; achats et logistique ; encadrement de la filière ; presse...
	MBA 2 Wine Marketing & Management parcours vin ou parcours spiritueux	Wine and Spirits Institue Insec	1 an	Après le MBA 1 : 10 750 € Étudiant extérieur : 12 550 €	Chef de produit ou de rayon, directeur des ventes, responsable marketing, responsable œnotourisme, acheteur, représentant commercial, ambassadeur de marque responsable export, consultant en spiritueux
Bac + 5	Mastère spécialisé manager de domaines viticoles	Bordeaux Sciences Agro	1 an	Frais de scolarité : 9 000 €	Responsable, directeur, gestionnaire de domaines ou groupes viticoles

ECOLES PROFESSIONNELLES DE LA CCI DE BORDEAUX

Commerce du vin, sommellerie Choisissez votre formation !

**PORTES
OUVERTES
2016** 6 FÉVRIER
2 AVRIL
10H-16H

✓ Commerce international

- Formations courtes (1-4 jours)
 - Formations supérieures diplômantes (BAC+2, BAC+3)
 - WSET
 - Programmes sur-mesure
- législation viti-vinicole, export, achats, management, e-commerce...*

✓ Négoce

✓ Cave

✓ Sommellerie

- Magister en Sommellerie
 - Formation continue
 - Master Class avec les plus grands sommeliers du monde
- dégustation, accords mets et vins, œnologie, vignobles français et étrangers, gestion de cave...*



Tél. : 05 56 79 52 00
formations.bordeaux.cci.fr

La Question à ...



**NICOLAS
GOLDSCHMIDT**

Directeur OIV MSc in Wine Management,
Institut des hautes études de la vigne et du
vin, Montpellier SupAgro

Cette formation est unique en son genre. En quoi est-elle particulièrement à même de former des cadres de haut vol en management des vins et spiritueux ?

Ce qui différencie la formation et la rend vraiment unique, c'est l'itinérance et la pédagogie expérientielle. Pendant un an, la quinzaine d'étudiants français et étrangers sillonne le monde, pour rencontrer des professionnels de la filière de 25 pays producteurs et consommateurs de vins et spiritueux. Ces échanges leur permettent d'appréhender les différentes facettes du secteur, à travers des structures variées, du petit domaine familial au négociant qui travaille avec la grande distribution, en passant par des importateurs, mais aussi des sommeliers ou des journalistes... Cette partie « pratique » (70 % du master) est couplée à une partie académique pointue apprenant aux diplômés à maîtriser tous les aspects du management (stratégie, marketing, économie, gestion, droit, analyse financière, ressources humaines, communication...). Délivré par Montpellier SupAgro et conféré par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), ce diplôme jouit d'une forte renommée.

ZOOM SUR...

LA FORMATION DE RESPONSABLE Q.H.S.E. DES ENTREPRISES VITIVINICOLES, MAISON FAMILIALE ET RURALE DE VAYRES (GIRONDE)

Accessible aux titulaires d'un bac + 2, ce cursus de responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement (Q.H.S.E.) en alternance forme en un an des managers dans les domaines de la qualité, de la sécurité des aliments, de l'environnement, de la sécurité du personnel et plus largement du développement durable. À l'heure où les entreprises viticoles se concentrent, où les réglementations sont de plus en plus nombreuses, les exigences des clients de plus en plus élevées, le besoin de véritables spécialistes se fait sentir. Par le développement de la qualité, l'optimisation de l'organisation, ils contribuent à la rentabilité et la fiabilité de l'entreprise. En managant les aspects économique, environnemental et social dans l'entreprise, ils favorisent sa logique de développement durable. Ils accompagnent également la structure lorsqu'elle adopte des normes pour instaurer un management plus efficace (normes ISO, Agriconfiance...). Le responsable Q.H.S.E. est doué de bonnes capacités d'analyse, d'organisation, de synthèse, d'un sens de la communication aigu et sait faire preuve de réactivité.



Directeur général

Nom : Vincent Martin

Âge : 33 ans

Formation : Master 2 droit communautaire (2006) puis master 2 droit de la vigne

et du vin (2007), université Montesquieu-Bordeaux IV, DU lobbying européen, université Robert-Schuman (Strasbourg III) (2013)

Poste actuel : Directeur général de la Fédération française des spiritueux (Paris)

Le métier : Le directeur général définit la stratégie de la fédération en accord avec les orientations des adhérents et supervise son exécution. Doté d'une irréprochable connaissance du secteur d'activité dans lequel il opère, il doit maîtriser les différentes facettes du management pour veiller aux intérêts de la filière.

Portrait : Vincent Martin a grandi au milieu des vignes bordelaises.

En fac de droit, il opte pour un master 2 droit de la vigne et du vin, pour défendre un « *produit en lequel il croit* » : le vin. Rapidement embauché comme juriste par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), il travaille ensuite six ans au Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), dont deux comme responsable du service protection de l'appellation.

En février 2014, il arrive à la Fédération française des spiritueux, organisme regroupant 200 entreprises du secteur. Il passe de responsable des affaires juridiques et économiques à directeur général adjoint, puis directeur général, le tout en à peine un an. Au quotidien, il défend les intérêts du secteur auprès des institutions et administrations (députés et sénateurs, commission européenne, douanes...), afin d'obtenir un cadre réglementaire optimal pour les professionnels. Polyvalent, organisé, rigoureux, le DG doit connaître sur le bout des doigts les différents produits de la filière et utiliser dialogue et diplomatie pour résoudre les éventuels blocages dus à des intérêts divergents.

Salaire brut mensuel débutant (variable selon les structures et régions) : 3 300 € à 5 400 €.

Jusqu'au bac et en formation continue

Sans ou seulement avec le bac, les opportunités ne manquent pas. En cours de vie active, la formation continue offre quant à elle aux salariés, personnes ayant interrompu leurs études ou en recherche d'emploi, l'opportunité d'embrasser une nouvelle car-

rière ou de se spécialiser en complétant une formation antérieure. Et ce, dans les secteurs les plus variés du monde viti-vinicole (production, dégustation, commerce, oenotourisme...), à temps plein ou en alternance, en présence ou à distance.

ZOOM SUR...

BAC PRO CONDUITE ET GESTION DE L'EXPLOITATION AGRICOLE (CGEA), OPTION VIGNE ET VIN

Le diplôme : le bac pro CGEA option vigne et vin donne aux élèves toutes les clés pour travailler sur une exploitation viticole ou même la gérer en autonomie. Les bacheliers maîtrisent la conduite technique du vignoble et les processus d'élaboration du vin. De l'apprentissage de la production (viticulture, œnologie, dégustation), au fonctionnement de l'exploitation (gestion, comptabilité), son potentiel de développement (qualité et développement durable, oenotourisme), ils détiennent une qualification polyvalente. Le cursus est ponctué de stages sur le terrain pour les préparer au mieux à la vie active.

Témoignage



**AURÉLIE
LESERVOISIER-GARAY**

Ingénieur de l'Agriculture et de l'Environnement, enseignante et coordinatrice du Bac Pro CGEA option vigne et vin au Lycée Professionnel Agricole Le Renaudin (Charente Maritime)

À la sortie du Bac pro, la moitié des élèves continuent généralement en BTSA viticulture-œnologie, BTSA technico-commercial vins et spiritueux ou BTSA Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole. L'autre moitié entre directement dans la vie professionnelle, pour les trois quarts comme ouvriers viticoles et pour le dernier quart en s'installant sur l'exploitation avec leurs parents. Les diplômés ont des profils recherchés. Le monde viticole a besoin de cette main d'œuvre qualifiée et polyvalente.

Témoignage



OLIVIER DAUGA

Créateur du « Faiseur de Vin », formation DUAD

Issu d'une famille de viticulteurs, Olivier Dauga suit, dès la classe de seconde et jusqu'au bac, un Brevet de Technicien Agricole à Saintes, en Charente-Maritime. Initialement attiré par la profession de distillateur, il réalise qu'il a « *une aptitude un peu plus développée que la moyenne à la dégustation* ». En 1985, à son arrivée à Bordeaux, il complète son bagage avec le DUAD. Il apprend à déguster différents vins et à les commenter objectivement. Après avoir fait ses armes durant douze ans à la direction de plusieurs propriétés médocaines, il crée en 2000 sa société de conseil, « Le faiseur de vin ». Production, commercialisation, marketing, communication, aspects financiers... Il apporte un service global « cousu-main » pour résoudre les problématiques de ses clients. Au contact quotidien du terrain, enrichi de ses lectures, voyages, cours du soir et formations, cet autodidacte n'a de cesse d'apprendre et de se perfectionner. Passionné, curieux, à l'écoute, soucieux de l'environnement, Olivier Dauga « *apprécie son métier et les gens avec qui il travaille* ». Amoureux de « *la nature, des abeilles, des papillons* », il met depuis plusieurs années un point d'honneur à transmettre un « *monde propre* » aux générations futures.

ZOOM SUR...

LE DIPLÔME UNIVERSITAIRE D'APTITUDE À LA DÉGUSTATION (DUAD), ISVV, UNIVERSITÉ DE BORDEAUX

Depuis 42 ans, le DUAD forme ou perfectionne à la dégustation de façon pointue. Accessible en formation continue aux professionnels en activité, il s'intègre dans leur semaine de travail, grâce aux 175 heures de cours dispensées en deux séances hebdomadaires, lundi matin et vendredi après-midi. L'enseignement comporte des cours théoriques sur la vigne et le vin, et des exercices pratiques de dégustation analytique et descriptive. À la sortie, les professionnels sont capables de décrire, analyser et comparer des vins, et notamment de faire le lien entre leurs caractéristiques et leur élaboration. Ces profils sont particulièrement recherchés en production mais aussi en commercialisation.

Prix pour 2015-2016 : frais pédagogiques 5 145 € + frais d'inscription 184 €