



Le plein de nouveautés !

DYNAMIQUE, LA FILIÈRE VIN EMBAUCHE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL. POUR RÉPONDRE À CETTE DEMANDE DE PROFESSIONNELS AUX COMPÉTENCES POINTUES, L'OFFRE DE CURSUS ET SPÉCIALISATIONS S'ÉTOFFE UN PEU PLUS EN FRANCE CHAQUE ANNÉE. ZOOM SUR SIX D'ENTRE EUX

Par Laura Bernaulte, photographies DR

Le secteur des vins et spiritueux est professionnellement porteur. En perpétuelle évolution, il s'est adapté au gré des mutations des marchés sur la scène mondiale ces dernières décennies, et a été bouleversé par les évolutions liées à l'essor d'Internet et de la technologie. Pour coller au plus près aux attentes de la filière, tous les ans, des formations font leur apparition dans l'Hexagone. Pour garantir le meilleur taux d'insertion à leurs diplômés, structures d'enseignement publiques comme privées ont pour impératifs la perspicacité et l'adaptabilité, afin de créer une offre pertinente et perpétuellement ajustée.

OFFRE PLURIFORME

La spécialisation « vin » recouvre une vaste palette de formations, embrassant les diverses branches de la filière vitivinicole (production, commercialisation, communication, service, management...). Chaque profil spécifique peut trouver son bonheur : du niveau pré-bac au bac + 6, en formation initiale ou continue, avec des modalités variables pour approcher la pratique (stage, alternance, apprentissage...), en enseignement présentiel ou à distance, à l'instar par exemple du projet de BTSA viticulture-œnologie de l'École supérieure d'agriculture (ESA) d'Angers. Tel un patchwork minutieux, les programmes proposés par les différentes structures sont mûrement réfléchis en prenant en compte le marché du travail. Ils sont ajustés pour composer des cursus dédiés au vin, ou donner une coloration « vigne et vin » à un diplôme plus généraliste, à l'image de la spécialisation « vin » possible à partir de janvier 2017 en bachelor « marketing & business » de Burgundy School of Business (BSB).

TENDANCES PHARES

Répondant aux exigences de la pratique, la tendance est à la formation

de professionnels dotés de compétences pointues, couplées à une approche transversale du monde du vin, et à une excellente maîtrise des langues. Au centre de cette démarche, un pilier fondamental : la connexion avec le produit lui-même, y compris dans ses aspects techniques, comme en atteste par exemple la création en septembre prochain par l'Insec Wine & Spirits Institute d'un nouveau bachelor en « Sommellerie, Gastronomie & Luxury Services ». Les formations en matière de sommellerie, garantes d'un savoir-faire reconnu comme celui prodigué dans le futur brevet professionnel sommellerie du Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence, ont toujours un bel avenir.

Dans une démarche de promotion du vin et de son univers, l'œnotourisme s'est imposé depuis quelques années comme un domaine d'avenir en plein essor. En la matière, les enseignements sont systématiquement couplés à de solides bases techniques, voire à une autre spécialisation, comme la communication et l'événementiel dans le MBA Wine Tourism and Communication de l'Institut supérieur du vin de Montpellier dont la première promotion a été diplômée à l'automne dernier.

Incontournable, le secteur commercial est toujours plein de vitalité. Il demande une approche de précision, adaptée stratégiquement à chaque marché spécifique. Et ce, notamment pour aborder plus efficacement des pays tels que ceux du Nouveau-Monde ou le marché chinois. Le Lycée de Gascogne propose à cette fin un cursus court axé sur la commercialisation des vins de Bordeaux et l'Asie.

Vous l'aurez compris, en matière de formations dans le domaine vitivinicole, les possibles sont larges et l'innovation n'est jamais loin. Il ne vous reste plus qu'à choisir votre cursus. Car, qui sait ? Le vin est peut-être votre demain ! ■

ISV MONTPELLIER

2016, PREMIÈRE PROMOTION DIPLÔMÉE DU MBA WINE TOURISM AND COMMUNICATION

À sa création, en 2013, l'école privée proposait deux formations : un bachelor commerce et marketing du vin et un MBA Wine and International Markets. Depuis septembre 2015, le MBA Wine Tourism and Communication est venu étoffer cette offre, répondant à l'essor du tourisme viticole. Accessible au niveau bac +3, ce cursus bilingue anglais délivre en un an une double formation en œnotourisme et communication. Lors du premier semestre, les étudiants suivent à un rythme intensif cours, ateliers pratiques et séminaires dispensés par des professeurs et professionnels de la filière. « *Sont alliés l'aspect technique sur la filière vitivinicole, l'œnotourisme, la communication et l'événementiel*, expose Véronique Soulié, la directrice de l'ISV. *Nos étudiants apprennent à mettre en place des stratégies de communication propres au monde du vin et des stratégies œnotouristiques. Grâce aux enseignements en PAO (Publication assistée par ordinateur) et en relations presse, les étudiants peuvent valoriser leur polyvalence et leur savoir-faire dans leur futur emploi : création de flyers et d'invitations, rédaction et mise en page de communiqués et dossiers de presse... Nous leur enseignons également comment acquérir des compétences en logis-*

tique événementielle. » Pour coller aux besoins des professionnels, la communication digitale est également amplement abordée : stratégie des réseaux sociaux, administration de sites web, réalisation de newsletters... Après les vacances de Noël, les étudiants partent en stage de longue durée en entreprise, au moins six mois à temps complet, en France ou à l'international. C'est sans difficulté qu'ils trouvent des lieux d'accueil pour faire leurs premières armes. « *La double spécialisation est très recherchée. La problématique de mes étudiants est plus de choisir entre les différentes entreprises qui veulent les recruter en stage !* » affirme la directrice. La connexion avec le marché du travail est une priorité absolue de l'ISV sur l'ensemble de ses formations, favorisée par un suivi et un accompagnement individualisés tout au long de l'année d'études. Une philosophie payante, puisque « *à l'issue de leur stage, 85 % de nos étudiants ont une proposition d'embauche dans l'entreprise où ils ont fait leur stage ou ailleurs, et souvent en CDI (à 57 %).* » L'ISV a été classée en 2015, par « Les Échos », « troisième école de commerce la plus prisée dans le vin ». 18 étudiants maximum. Prix : 7 900 €.





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

INSEEC WINE AND SPIRITS INSTITUTE

UN NOUVEAU BACHELOR

En plus de son bachelor en commercialisation des vins et spiritueux créé en 2004, l'Insec Wine and Spirits Institute ouvre en septembre 2017 un nouveau bachelor en Sommellerie, Gastronomie et Luxury Services. Dispensé sur le campus de Bordeaux et Beaune, il sera accessible aux détenteurs d'un bac + 2 issus de cursus généralistes ou déjà spécialisés (filière hôtelière, BTS viticulture-œnologie par exemple). À la différence du bachelor existant, ce nouveau diplôme met l'accent sur le produit et le service plus que sur sa commercialisation, pour doter les étudiants d'une spécialisation pointue dans le domaine du luxe sous plusieurs facettes. Pour faire des étudiants des ambassadeurs de l'art de vivre, cette formation vise l'acquisition de compétences transversales dans les différents secteurs de cette branche : œnologie et viticulture, panorama des vignobles français et étrangers, mixologie, accords mets-vins, management en hôtellerie-restauration, gestion budgétaire et financière, industrie du luxe lié au vin et à la gastronomie, service, événementiel et communication... Deux certificats complémentaires sont décernés avec le programme : le certificat d'aptitude à la dégustation « IWine » et le certificat professionnel « Luxury Attitude ». Après un premier semestre en rythme alterné, les étudiants quittent les bancs de l'Insec pour un second semestre à temps plein en entreprise.

Au terme de cette année, les diplômés pourront



s'insérer directement sur le marché du travail, avec « des débouchés variés : sommelier, caviste, ambassadeur de marque, responsable de portefeuille vins et spiritueux, manager secteur restauration... » détaille Laurent Bergeruc, directeur des MSc et MBA à l'Insec Bordeaux. Ils pourront aussi créer leur entreprise, en substituant au stage obligatoire l'intégration dans l'incubateur d'entreprises créé par l'Insec à Bordeaux ». Les étudiants qui le souhaitent pourront également continuer leur cursus, notamment en suivant l'un des masters proposés par l'Insec, par exemple le MSc Luxury ou le MBA Wine & Spirits.

Environ 30 places. Prix : 7 200 €.



ECOLES PROFESSIONNELLES CCI BORDEAUX GIRONDE

COMMERCE INTERNATIONAL | NEGOCE | CAVE | SOMMELLERIE

FORMEZ-VOUS AUX MÉTIERS DU VIN

JPO 10H-16H 2017
4 FÉVRIER
1^{ER} AVRIL

Diplômes reconnus par l'Etat

- / Responsable en Commerce International option Wine & Web **BAC+3** intégrant **WSET3**
- / Gestionnaire d'Unité Commerciale Spécialisée en Vins & Spiritueux **BAC+2**
- / Mention Complémentaire Sommelierie

Modules courts en formation continue

Vins de Bordeaux / vins du monde / import-export / achats / management / e-commerce...

Parcours à la carte

05 56 79 52 00
FORMATIONS.BORDEAUX.CCI.FR

Suivez-nous sur

ICFA
Restauration

IPC
Promotion Commerciale

CCI BORDEAUX GIRONDE
Alliés pour accompagner

BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS

UNE NOUVELLE SPÉCIALISATION VIN EN BACHELOR



À partir de janvier 2017, Burgundy School of Business (BSB, nom de l'ESC Dijon-Bourgogne depuis la rentrée 2016), propose sur son campus de Dijon une nouvelle spécialisation en troisième année de son bachelor généraliste en marketing & business. La spécialité Wine Business and Tourism vient ainsi rejoindre les deux spécialités déjà ouvertes en International Business et Marketing & Business Development. Première spécialisation en vin niveau bachelor créée par l'école qui ne dispensait jusque-là que des formations au niveau master spécialisé et MSc, cette formation est, dès sa première promotion, la plus importante des trois spécialisations, avec 41 étudiants accueillis sur environ 120 provenant de la deuxième année. Ouvert en 2017 exclusivement aux étudiants issus du cursus marketing & business, ce bachelor pourrait ensuite être rendu accessible à des candidats externes sur concours d'entrée. Ses 120 heures de cours intégralement dispensés en anglais par les enseignants de la Burgundy School of Wine and Spirits Business balaient une large sphère d'enseignements, de la viticulture-œnologie à la maîtrise des techniques de dégustation, en passant par le marketing produit et communication, le développement des produits œnotouristiques ou la politique merchandising point de vente. Agrémentée d'un « business project » (création d'un business plan concernant un projet innovant en wine business) et de voyages d'études à la découverte des différentes régions viticoles (Champagne, Bourgogne, Beaujolais), cette spécialisation vise l'ac-

quisition de savoir-faire commerciaux et marketing en lien avec l'œnotourisme. À l'issue du bachelor, les étudiants pourront s'insérer directement sur le marché du travail, dans des domaines viticoles ou chez un négociant par exemple, mais aussi intégrer le MSc in Wine Management de l'école en passant le concours « Passerelle ».

Une quarantaine de places. Prix : 7 000 € pour chacune des années du bachelor.



3 programmes de référence mondiale

Mastère Spécialisé Commerce International des
Vins et Spiritueux
MSc Wine Business
MSc Wine Management

À BSB, nous privilégions
la qualité à la quantité.

#WEAREBSB

Des professeurs de réputation internationale
Cours en groupes de 20 à 40 étudiants

SWSB.eu



ESA ANGERS

PROJET D'OUVERTURE D'UN BTSA VITICULTURE-CÉNOLOGIE À DISTANCE

Déjà connue et reconnue en matière de vin pour sa licence professionnelle marketing et commerce international des vins de terroir et son master International Vintage, l'ESA (École supérieure d'agriculture) d'Angers projette l'ouverture à la rentrée 2017 d'un BTSa viticulture-cénoologie à distance. Accessible aux titulaires du bac ou d'un diplôme équivalent, ce BTSa s'adresse principalement aux professionnels en quête de spécialisation ou de reconversion, mais peut aussi être suivi en formation initiale. Sur deux ans, le programme se décompose entre un tiers d'enseignements communs à tous les BTS à distance et deux tiers de modules spécifiques à la viticulture au sens large (agronomie et écologie, conduite de la vigne, filière, réglementation...) et à l'œnologie au sens strict. Rédigés par des enseignants et des professionnels du secteur, les cours et ressources complémentaires (QCM, vidéos, galeries photos, exercices autocorrectifs, devoirs avec une correction personnalisée...) sont diffusés via la plateforme de e-learning e-Campus. Un suivi à distance individualisé régulier

est prévu, complété chaque année par trois semaines de regroupement à Angers, sous la tutelle du responsable de formation. Un stage de huit semaines dans une entreprise viticole est imposé pour la validation du cursus. Au terme de la formation, les diplômés acquièrent la qualification de technicien supérieur agricole viticulture-œnologie. Ils peuvent occuper des fonctions-clés dans la production et la transformation du raisin, à un poste de salarié (chef de culture, maître de chai, responsable d'une cave coopérative, d'une exploitation viticole...), en tant que conseiller viticole ou comme exploitant viticole installé à son propre compte. Ils peuvent également décider de pousser un peu plus leur spécialisation, en poursuivant par exemple leur cursus à l'ESA d'Angers en licence professionnelle marketing et commerce international des vins de terroir, puis éventuellement en master International Vintage.

Prix : renseignements auprès de l'ESA.



LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE (TALENCE)

DEUX NOUVELLES FORMATIONS À LA RENTRÉE 2017



À la rentrée 2017, le lycée de Talence renforce son approche spécialisée de pointe à travers deux nouveaux cursus. Pour compléter son offre en matière de sommellerie (déjà représentée par la mention complémentaire), l'établissement instaure un brevet professionnel sommellerie (le premier du genre en Nouvelle-Aquitaine). D'une durée de deux ans en apprentissage, ce diplôme national est accessible aux titulaires d'un CAP, brevet professionnel, bac pro ou BTS en hôtellerie-restauration. Il amène une approche plus poussée que la mention complémentaire, permettant à son titulaire de prétendre directement à des

postes de chef sommelier. Les enseignements comprennent des modules généraux (expression française, gestion, anglais), une partie sur la connaissance des vignobles, de la pratique professionnelle (analyse sensorielle, communication/commercialisation, service) et une approche pratique avec l'organisation de voyages en France et à l'international (la formation bénéficie notamment d'un partenariat avec l'école hôtelière de Porto).

Le Lycée de Gascogne ouvre également en septembre une formation complémentaire d'initiative locale (FCIL) connaissance des vins de Bordeaux et commercialisation en Asie. Ce cursus court en un an par alternance, très ciblé, reconnu au seul plan régional, vise à former des commerciaux bilingues, aptes à valoriser les vins de Bordeaux sur le sol chinois et asiatique. Accessible au niveau BTS, cette FCIL privilégie les étudiants avec de solides prérequis, notamment en langue chinoise (BTS tourisme, hôtellerie-restauration, commerce avec option chinois, licence professionnelle œnotourisme...). Les étudiants sont formés à la dégustation, la connaissance des terroirs et l'œnologie, la commercialisation et le marketing, la culture et la langue chinoise. Cette nouvelle FCIL bénéficie d'un partenariat avec l'Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPrA, émanation du Conseil régional), qui a créé en Chine la marque Maisons du Sud-Ouest regroupant quatre maisons, ainsi que des antennes en franchises ou intégrées dans les supermarchés. L'AAPrA s'engage à accueillir des stagiaires dans ces structures et à leur proposer de participer aux multiples salons qu'elle organise en Chine et en Asie. Les négociants et châteaux bordelais ont « réservé un premier accueil favorable à cette nouvelle formation ».

Une douzaine de places par formation. Prix : renseignements auprès du Lycée de Gascogne.

INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

Étudier le Wine & Spirits Management

La spécialisation en MBA International Wine & Spirits Management proposée par Vatel Bordeaux s'adresse d'une part aux étudiants qui se destinent à des fonctions de management supérieur d'établissements hôteliers et gastronomiques dans lesquels le vin constitue un enjeu, d'autre part à ceux qui souhaitent embrasser une carrière dans le monde des vins et spiritueux.

TITRES
CERTIFIÉS RNCP

Bachelor en Management hôtelier international
Titre d'état niveau II enregistré au RNCP par arrêté ministériel
Admissions : Post-Bac et Bac +2

MBA en Management hôtelier international
et Spécialisation Wine & Spirits Management
(enseignement délivrant les certifications WSET niveau 2 et 3)
Titre d'état niveau I enregistré au RNCP par arrêté ministériel
Admissions : Bac +3

1^{ER}
GROUPE
MONDIAL

de l'Enseignement
du Management
de l'Hôtellerie-Tourisme

Mathilde Jeandel
Étudiante en Wine & Spirits Management

+ d'infos au + 33 (0)5 56 01 01 75