Des nouveautés, comme s'il en pleuvait

PORTEUSE, LA FILIÈRE VIN EMBAUCHE, EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL. POUR COLLER AU PLUS PRÈS AUX BESOINS DE CETTE BRANCHE, LES FORMATIONS FRANÇAISES S'ADAPTENT ET INNOVENT. ZOOM SUR QUELQUES NOUVEAUX CURSUS DU MONDE DU VIN

par Laura Bernaulte, photographies DR, ci-dessus la promotion ISV (34)

INSTITUT SUPÉRIEUR DU VIN (ISV), À MONTPELLIER

Bachelor commerce et marketing du vin en trois ans

Aux côtés de son bachelor commerce et marketing du vin en un an (accessible au niveau bac + 2 et diplômant au niveau bac + 3), l'ISV proposera dès la rentrée 2018 un nouveau format de ce même bachelor, accessible bac en poche et d'une durée de trois ans. Les bases qui ont fait le succès de l'ISV sont reconduites. Si, sur le fond, les matières sont assez similaires au bachelor en un an, sur la forme, *« la pédagogie sera différente, car dans ce cursus en trois ans, on dispose de beaucoup plus de temps que sur des formations très intensives en un an »*, expose Véronique Soulié, la directrice de l'ISV. En prévision donc : *« Plus de suivi et de relation individualisée, un apprentissage plus progressif pour s'imprégner des éléments techniques et de la connaissance du vin, plus de réflexion, de recherche et d'analyse grâce à un travail par projets en petits groupes, et plus d'exercices et de cas pratiques. »* Et toujours, pour découvrir le monde viticole, des voyages d'études et visites de domaines.

Au fil des trois ans, les étudiants retrouveront, dispensés par des professionnels en activité exclusivement : des cours généraux (commerce, négoce, réseau, e-commerce, marketing, communication, gestion viticole, négociation…), des cours spécialisés (histoire du vin, viticulture-œnologie, géographie viticole, économie du vin, organisation de la filière…), des ateliers techniques (initiation à la dégustation, obtention du WSET 1 incluse, viticulture-œnologie, de l'anglais de conversation, de l'anglais professionnel et de l'anglais du vin). Les étudiants bénéficieront aussi d'ateliers avec un coach sur les recherches de stage, le développement personnel et la gestion du stress, l'expression orale. Ils seront également accompagnés dans la construction de leur projet professionnel.

À noter : la deuxième année débutera par un « Spirit trip », deux mois de cours à Londres pour permettre aux étudiants de perfectionner leur anglais et de suivre un module spécialisé dans la connaissance des spiritueux.

Informations pratiques

Accessibilité : Niveau bac. Sur dossier et entretien de motivation, afin de vérifier les aptitudes commerciales.
Rentrée : 1er octobre.
Durée : 3 ans.
Effectif : 16 à 18 étudiants max/classe.
Stages : Chaque année, des stages sont intégrés au cursus. Année 1 : cours d'octobre à mars, puis stage d'une durée de 2 à 4 mois facultatif. Année 2 : 2 mois à Londres, cours de janvier à avril, puis stage d'une durée de 3 à 5 mois. Année 3 : même organisation que le bachelor en un an (mais dans des promotions séparées), cours de septembre à décembre, puis stage 5 mois.
Débouchés : Métiers de la vente, fonctions commerciales au sein de domaines viticoles, dans les maisons de négoce, les cavistes, la grande distribution, les caves coopératives viticoles…
Prix : 5 900 €/an en trois ans (6 400 € en un an).

DEUX NOUVEAUX MASTERS À L'INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV) À BORDEAUX

Erasmus Mundus Master on Wine Tourism Innovation

Après sa licence professionnelle œnotourisme, l'ISVV continue sur sa lancée internationale et œnotouristique avec un master (master 1 et 2) alliant tourisme et œnologie, baptisé Erasmus Mundus Master on Wine Tourism Innovation (Wintour). Né du partenariat de trois universités de grandes régions productrices de vin : Université Rovira i Virgili (Tarragone, Espagne), université de Bordeaux (France) et université de Porto (Portugal), ce master affiche sa vocation internationale. Enseigné en anglais, il vise l'acquisition de connaissances élémentaires en sciences (élaboration du vin), tourisme appliqué (développement de nouvelles méthodes dans le tourisme) et management. Il permet à ses titulaires de postuler dans les différents métiers de la sphère œnotouristique sur la scène mondiale. Les 25 étudiants de la première promotion, rentrée en septembre 2016, sont originaires d'horizons variés, de tous continents (dix-neuf pays représentés) et de cursus divers (viticulture-œnologie, agronomie, hôtellerie-tourisme, marketing, langues étrangères, histoire-géographie…) Les trois premiers semestres du master ont lieu chacun dans l'une des universités coorganisatrices : le premier à Tarragone, le deuxième à Bordeaux et le troisième à Porto. Les enseignements, dispensés par des intervenants professionnels et enseignants-chercheurs, se veulent transversaux, à l'image de *« l'œnotourisme, qui est très multidisciplinaire »*. Ils se structurent autour de trois grands axes : l'œnotourisme et le marketing du vin, l'élaboration du vin (avec l'étude des spécificités viticoles de chacun des trois pays d'accueil) et le patrimoine viticole. Une formation en entrepreneuriat et gestion d'entreprise est aussi prévue.

Informations pratiques

Accessibilité : Niveau bac + 3. Exclusivement sur dossier (notes, projet professionnel, expérience professionnelle dans le secteur du tourisme et/ou du vin).
Rentrée : Septembre.
Durée : 2 ans.
Effectif : 25 places en master 1, 25 places en master 2.
Stages : Le dernier semestre est réservé à un stage d'une durée de six mois au moins (et à la rédaction d'un mémoire nécessaire à la validation du master). Ce stage peut être effectué partout dans le monde. Le master dispose de partenariats prestigieux avec de nombreuses entreprises des pays d'accueil (Torres, Freixenet, Vins de Bordeaux, Cité des civilisations du vin, Porto Cruz…).
Débouchés : Très diversifiés en fonction des pays : encadrement et management d'activités œnotouristiques dans des châteaux, offices de tourisme, agences de voyages, organisations régionales, comités régionaux ou nationaux…
Prix : 4 500 €/an ou 9 000 €/an selon le pays de l'étudiant.

Master sciences de la vigne et du vin

Reformaté depuis la rentrée 2016, géré par l'ISVV et cohabilité avec Bordeaux Sciences Agro, ce master (master 1 et master 2) présente une organisation originale : un socle généraliste au premier semestre pour *« doter les étudiants de bases solides sur le produit »*, puis une spécialisation croissante au fil des trois autres semestres. Trois spécialités sont proposées au choix de l'étudiant en deuxième année : œnologie et procédés, vigne et environnement vitivinicole, management des exploitations vitivinicoles.

La première année de master inclut des cours magistraux, des travaux pratiques et dirigés, des projets en groupe, des visites et stages courts. Au premier semestre, tous les étudiants appréhendent des thématiques telles que la viticulture et l'œnologie, les micro-organismes et bio-agresseurs de la vigne et du vin, le management des exploitations vitivinicoles, l'initiation aux métiers du secteur vitivinicole, la communication scientifique…

Au second semestre, ils commencent à se spécialiser sur des matières plus scientifiques pour les deux parcours « œnologie et procédés », et « vigne et environnement vitivinicole » (chimie du vin, procédés fermentaires, approches expérimentales), ou sur des enseignements plus orientés sur la gestion et le management (modes de conduite du vignoble et gestion de l'environnement) pour le parcours « management des exploitations vitivinicoles », dont certains en anglais (financial audit, financial management, wine estate audit - cost and profitability…). Le Master 2 accentue la spécialisation, dessinant le projet professionnel. Il allie cours et travaux dirigés au premier semestre et stage de six mois (de recherche en laboratoire ou de professionnalisation en entreprise) au second semestre.

Informations pratiques

Accessibilité : Niveau bac +3, attester des prérequis universitaires nécessaires (licence de biologie, chimie, vigne et vin, éventuellement diplôme d'ingénieur). Examen du dossier des trois premières années et du projet professionnel. Pas d'entretien.
Rentrée : Septembre.
Durée : 2 ans.
Effectif : 30 places en master 1, 30 places en master 2.
Débouchés : Cadre du secteur vitivinicole amené à exercer dans les exploitations vitivinicoles, les entreprises du secteur, les organismes professionnels, les laboratoires de recherche… (chef de projet, responsable recherche et développement, laboratoire de contrôle, d'expérimentations, ingénieur qualité, responsable d'exploitation agricole, ingénieur agro-environnement, chargé d'études en environnement…).
Prix : Frais de scolarité universitaires (comptez environ 256 €/an).

MAISON FAMILIALE ET RURALE MFR DES CHARENTES (CHERVES-RICHEMONT)

Titre de responsable technique de la pépinière viticole

« Sur toute l'offre de formation initiale en viticulture, que ce soit au niveau bac pro, BTS ou ingénieur, la partie pépinière viticole n'était quasiment pas traitée », expose Sébastien Julliard, responsable de la formation. Or, en France, si la filière pépinière viticole est petite par sa taille (900 structures), *« les débouchés existent. Il y a un besoin dans cette branche car il y a une vraie demande en plans de vigne. La pépinière viticole française pourrait fournir encore plus de matière si elle avait plus de bras pour le faire. »* Partant de ce double constat, la MFR des Charentes a mis en place il y a maintenant cinq ans une formation continue de responsable technique de la pépinière viticole, accessible aux professionnels en activité. Vient s'y greffer à partir de la rentrée 2018 un « titre de responsable technique de la pépinière viticole » en formation initiale, diplômant au niveau bac + 3 (en phase de certification au RNCP).

La formation est dispensée en alternance, sur la période d'octobre à juillet. Une semaine par mois en centre de formation, les étudiants sont le reste du mois en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (selon l'âge) dans une pépinière française. Calqué sur ce qui se pratiquait déjà en formation continue, le programme en formation initiale aborde plusieurs grands modules : le métier de pépiniériste, la connaissance du végétal, les techniques de pépinière, la pathologie, l'ampélographie et la sélection variétale, la gestion de la pépinière et le cadre réglementaire. Si l'ossature est la même, l'enseignement reprend en revanche plus en profondeur les bases pour s'adapter à un public en sortie de formation initiale (donc de formation plus généraliste), qui n'a encore théoriquement jamais exercé dans une pépinière.

Informations pratiques

Accessibilité : Titulaires d'un bac + 2 (BTS par exemple), ou du bac et de trois ans d'expérience. Sélection sur dossier et entretien.
Rentrée : Octobre.
Durée : 1 an.
Effectif : Environ 12 à 14 personnes.
Débouchés : Installation comme pépiniériste (notamment dans des structures à taille familiale), postes de cadre technique avec le développement d'un nombre croissant de grandes pépinières.
Prix : Financement de la formation pris en charge par l'entreprise d'accueil.

ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

Faire les
meilleurs vins
n'est pas le fruit
du hasard...

IL FAUT
LE BON
SAVOIR

L'ISVV
vous forme
vous guide
vous inspire

Réalisation ISVV; crédit photo ©Freepik

NOUVEAU

Obtenez le WTA de l'ISVV!

Le **WTA** - Wine Tasting Ability est la **première** reconnaissance universitaire qui valide vos capacités de **dégustateur de vins.**

Rejoignez nous sur
www.isvv.fr

ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE
université de BORDEAUX
BORDEAUX SCIENCES AGRO
INRA SCIENCE & IMPACT
KEDGE BUSINESS SCHOOL
Université BORDEAUX MONTAIGNE
Sciences Po Bordeaux

INSTITUT DE PROMOTION COMMERCIALE IPC & BORDEAUX ÉCOLE SUPÉRIEURE DE LA TABLE BEST (BORDEAUX)

Titre de développeur d'affaires à l'international, option vin, gastronomie et événementiel

Toutes deux émanations de la CCI de Bordeaux-Gironde, IPC et BEST allient leurs compétences et savoir-faire pour proposer à la rentrée 2018 une formation transversale, au carrefour du vin, de la gastronomie, de la gestion et de l'événementiel. *« L'idée est de former des cadres opérationnels dès l'obtention de leur diplôme pour créer, gérer, commercialiser, développer et promouvoir des événements professionnels (salons, séminaires, congrès) liés aux secteurs des vins et spiritueux et/ou à la gastronomie, en France ou à l'international »*, expose Yann Chaigne, responsable de l'IPC. *« Bordeaux a été sacrée European Best Destination 2015 et meilleure destination du Lonely Planet 2017, elle accueille des événements autour du vin et de la gastronomie comme Bordeaux S.O Good, Bordeaux fête le vin, Vinexpo… Il y a une forte attractivité autour de Bordeaux, on veut être les vecteurs de ce rayonnement ici et ailleurs. »* Majoritairement dispensée en français, mais avec une touche d'anglais pour la dimension internationale, la formation développera une base commune à tous les étudiants, agrémentée de modules d'option vin ou gastronomie (environ 150 à 200 h/800 h). Le socle commun comprendra notamment de la stratégie de développement à l'international, de la maîtrise des techniques de gestion et financement (levées de fonds, partenariat…), de la négociation d'affaires (élaboration d'un business plan à l'international), du marketing (pilotage de projets et communication gourmande, événementielle), de la logistique et de l'opérationnel en français et anglais (service, management…). Pour l'aspect optionnel seront abordés la valorisation des patrimoines, l'e-réputation, la connaissance des grands événements de la filière, la connaissance produits (dégustation des vins et spiritueux, nouvelles tendances culinaires…). Dans ce programme, *« l'IPC amène les aspects commercial, marketing, vin, et BEST ses compétences en événementiel, gastronomie et luxe »*. Les intervenants sont exclusivement des professionnels en activité : consultants, chefs d'entreprise, salariés, spécialistes de l'événementiel, de la communication, du marketing, du développement, du secteur culinaire et gastronomie, des vins et spiritueux. Et *« probablement quelques pointures, notamment sur la partie option »*. À suivre… !

Informations pratiques

Accessibilité : Bac + 3 (prioritairement issu du commercial, marketing, communication, tourisme, hôtellerie, restauration, vin), avec un niveau de sortie bac + 5. Niveau anglais au moins B1. Entretien oral par les écoles de la CCI.
Rentrée : Septembre-octobre.
Durée prévisionnelle (sous réserve de modification) : 18 mois.
Effectif : 12 à 25 personnes.
Stages : Au moins 6 mois en entreprise en fin de cursus.
Débouchés : Cadres intervenant dans la création de salons, le développement ou l'exportation de marques, agences en charge de l'organisation de ces événements. Chargé ou développeur d'affaires, chargé de projet, responsable développement, par exemple dans un château ou chez de grands traiteurs.
Prix : Aux alentours de 12 000 €.

BURGUNDY SCHOOL OF WINE & SPIRITS BUSINESS

Dr Jérôme GALLO
Directeur de la School
of Wine & Spirits Business

Située à Dijon, au cœur des climats de Bourgogne, région viticole de notoriété mondiale, la School of Wine & Spirits Business fait partie de BSB-Burgundy School of Business, Grande École de Management centenaire appartenant au top 1% mondial, du fait de sa double accréditation AACSB et EQUIS.

Forte de ses 30 années d'expertise dans le management du vin et des spiritueux, la School of Wine & Spirits Business propose 3 programmes destinés à préparer des étudiants et des professionnels à devenir des spécialistes capables de marketer, vendre et occuper des rôles managériaux dans l'industrie.

Avec comme ambition de devenir la référence mondiale en matière d'éducation au management sur les vins et spiritueux, cette institution unique en son genre s'appuie sur plusieurs piliers :

- **Un corps professoral permanent constitué de profils complémentaires et internationaux** (Master of Wine, dirigeants de grands groupes, chercheurs en économie et marketing du vin et des spiritueux)
- **Des voyages d'étude en France et à l'international** au cœur des principaux vignobles (Bourgogne, Bordeaux, Côte du Rhône…) et des marchés les plus emblématiques en termes de consommation et de distribution dans le monde (Düsseldorf, Londres, New York…)
- **Des programmes en français et en anglais** qui attirent des étudiants et des intervenants du monde entier issus d'une dizaine de pays
- **Un lieu dédié au sein du campus**, avec des salles de cours limitées à des groupes réduits, une cave, une salle de dégustation et un Wine & Spirits Business Lab, laboratoire de recherche expérimentale unique au monde
- **Un accès à un réseau de professionnels du secteur vins et spiritueux ainsi qu'à 1000 diplômés dans le monde**

Fournir des contenus de cours expérientiels aussi bien que théoriques, ainsi que des opportunités d'accroître son réseau de manière ciblée fait partie de nos engagements pour préparer nos étudiants au monde global de l'industrie des vins et spiritueux !

CONTACT

The School of Wine & Spirits Business
Nathalie GRZESKOWIAK
nathalie.grzeskowiak@bsb-education.com

swsb.eu

3 PROGRAMMES,
UNE DOUBLE COMPÉTENCE : CONNAISSANCE DU SECTEUR ET COMPÉTENCES EN MANAGEMENT

Frederic MERCIER
Directeur du programme

Le Mastère Spécialisé en Commerce International des Vins et Spiritueux

Programme historique (crée en 1988) et très complet pour une compréhension globale de la filière, s'adressant à des personnes ayant déjà une expérience professionnelle souhaitant accéder à des fonctions commerciales et marketing en France et à l'international.

Full time : 16 mois à Dijon
Part time : 18 mois à Paris (2 jours/mois + séminaires et voyages)

Meilleur Programme de Management du Vin en France - 3e au monde (Eduniversal 2017)

Jacques THÉBAULT
Directeur du programme

Le MBA Wine & Spirits Business

Programme qui s'adresse à des professionnels à haut potentiel ayant un intérêt prouvé dans le domaine, souhaitant accéder à des postes managériaux ou créer leur entreprise.

Full time : 16 mois à Dijon, incluant la thèse professionnelle

Pierre JOULIE
Directeur du programme

Le MSc Wine Management

Programme qui s'adresse à des étudiants ou à de très jeunes professionnels intéressés par une carrière dans le secteur des vins et spiritueux même s'ils n'ont pas de connaissances particulières dans ce domaine.

Full time : 16 mois à Dijon

KEDGE BUSINESS SCHOOL (BORDEAUX)

Master of Science in Wine and Spirits Management

En plus de son master en management des vins et spiritueux (MVS), en alternance et majoritairement dispensé en français, KEDGE a instauré à la rentrée 2016 ce Master of Science in Wine and Spirits Management. À temps plein et entièrement enseigné en anglais, il vient répondre à une demande internationale de plus en plus forte de spécialistes en management des vins et spiritueux, bilingues et aux compétences transversales. Chaque promotion est composée pour moitié d'étudiants français et étrangers. Le succès a été au rendez-vous dès la première année, avec 31 étudiants en 2016 et 51 en cette rentrée 2017, venus des quatre coins de la planète : France, Angleterre, Espagne, Italie, Allemagne, mais aussi USA, Chili, Uruguay, République tchèque, Russie, Inde, Japon, Taïwan, Corée, Chine, Turquie… De septembre à avril, les étudiants suivent des cours à Bordeaux en anglais à temps plein. Le programme est volontairement interdisciplinaire pour une meilleure aptitude à manager : marketing-communication, stratégie, ressources humaines, entrepreneuriat, digital, commerce international, finance, connaissance du produit avec le passage du WSET 3 en partenariat avec Bordeaux Wine Campus (compris dans le prix de la formation). Les enseignements sont pour moitié dispensés par des professionnels, avec des interventions sur leurs métiers (experts-comptables, intervenant de Cognac, représentants internationaux de différents vignobles mondiaux, journalistes et communicants, digital et réseaux sociaux, créateurs d'entreprise…) et pour moitié assurés par des professeurs permanents, enseignants-chercheurs experts en vins et spiritueux (marketing, logistique, finance, stratégie appliqués aux vins).

Informations pratiques

Accessibilité : Bac + 4. Dossier, certificat d'aptitude à l'anglais, entretien de motivation.
Rentrée : Septembre.
Durée : 18 mois.
Effectif : Une cinquantaine de places.
Stages : Stage de six mois minimum, à partir d'avril, à l'international de préférence (possible en France pour les internationaux). Un mémoire de fin d'études est à rendre en cours d'année suivante pour valider le diplôme.
Débouchés : Vente et commerce (directeur commercial, directeur export ou import, responsable des ventes…), marketing et communication, responsable œnotourisme… Accessible dès un niveau bac + 4, ce Master of Science peut aussi constituer une spécialisation pour des ingénieurs agronomes ou œnologues, ou pour des diplômés d'écoles de commerce généralistes.
Prix : 13 500 €.

BORDEAUX SCIENCES AGRO, ACTEUR DE LA VITICULTURE DE DEMAIN

- 4 diplômes accessibles à Bac+2
- 3 masters co-accrédités avec l'Université de Bordeaux et Montpellier SupAgro
- 1 Mastère spécialisé® et 15 stages courts de perfectionnement au management de domaines viticoles
- 40 universités partenaires pour donner une dimension internationale à votre parcours de formation.

Découvrez les contenus de formation et modalités d'inscription sur

WWW.AGRO-BORDEAUX.FR

Demandez le calendrier des réunions d'informations entre janvier et juin : formco@agro-bordeaux.fr

Bordeaux Sciences Agro est l'école nationale supérieure des sciences agronomiques de la Nouvelle Aquitaine sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Découvrez notre domaine viticole http://luchey-halde.com

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

ComUE d'Aquitaine

agreenium
l'institut agronomique, vétérinaire & forestier de France

Montpellier SupAgro

Vinifera Eurômaster

MSc Master of Science

université de BORDEAUX

ISVV INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN BORDEAUX AQUITAINE

BORDEAUX SCIENCES AGRO (BORDEAUX)

Bachelor's Degree in Viticulture and Enology

Avec une offre de formation comprenant neuf diplômes en formation initiale et continue, du bac + 3 au bac + 6, et plus de quinze stages courts destinés aux professionnels, Bordeaux Sciences Agro forme chaque année plus de 200 étudiants et professionnels dans les domaines de la viticulture, de l'œnologie et du management commercial, économique et financier des exploitations agricoles. Si le diplôme d'ingénieur agronome en viticulture œnologie est le plus connu, Bordeaux Sciences Agro propose d'autres formations hautement réputées au national (Mastère Spécialisé manager de domaines viticoles de niveau bac + 6), et à l'international Master of Science in Vineyard and Winery Management de niveau bac + 5). Bordeaux Sciences Agro continue d'étoffer son offre à la rentrée 2018, en mettant encore plus l'accent sur cet aspect international, avec la création d'une licence professionnelle Bachelor's Degree in Viticulture and Enology, diplômant à bac + 3. Avec cette formation, Bordeaux Sciences Agro entend accroître son attractivité internationale dans l'un de ses domaines d'excellence, en valorisant les pratiques françaises en matière de viticulture et d'œnologie. Délivré en anglais, ce bachelor s'adresse aux étudiants étrangers et aux étudiants français souhaitant développer une carrière internationale. Ce cursus vient compléter l'offre de licences professionnelles principalement francophones proposée par l'ISVV (œnocontrôle et œnotourisme). L'approche pédagogique met l'accent sur la pratique, *« le cheminement vers le savoir n'est pas tracé par les enseignants de façon formelle »*. C'est par le travail pratique que l'élève acquerra au fur et à mesure de la formation des connaissances de plus en plus pointues en viticulture et œnologie, à mettre en lien pour obtenir une maîtrise globale du sujet. Dans cette perspective, les cours sont dispensés sur plusieurs lieux grâce à un important réseau de partenariats : 21 semaines d'enseignement à Bordeaux Sciences Agro (Bordeaux), dont 6 sur les sites des lycées agroviticoles Eplefpa de Bordeaux-Gironde, 1 semaine à l'Ensat (Toulouse), 2 semaines à AgroSup Dijon (Dijon) et 2 semaines à Montpellier SupAgro (Montpellier).

Informations pratiques

Accessibilité : Bac + 2. Sur dossier et entretien oral.
Rentrée : Septembre.
Durée : 1 an.
Effectif : 25 places (dont 5 réservées à des candidats francophones disposant d'un excellent niveau d'anglais et visant une carrière dans la filière à l'international).
Stages : 12 semaines de stage en entreprise complètent la formation.
Débouchés : Chef de culture, maître de chai, responsable technique, conseiller viticole ou agent technico – commercial auprès des entreprises fournisseurs de la filière.
Prix : 9 000 €.

Si vous souhaitez nous faire parvenir des informations sur une formation, envoyez un mail à
laurab.terredevins@gmail.com

Magazine économique indispensable

5 000 Entreprises d'Occitanie

Tourisme d'affaire

+ de 1 000 adresses

Séminaires • Congrès • Évènements • Incentives

6€

ÉDITION 2018 EN KIOSQUE

Esprit Média

Éditions Esprit Média • esprit-media.com • 04 66 29 75 19