



2018-2019 : un millésime riche en nouveautés

SANS CESSE À L'ÉCOUTE DU SECTEUR, LES CURSUS DU VIN INNOVENT
POUR FORMER DES SPÉCIALISTES POINTUS DANS TOUS LES DOMAINES.
TOUR D'HORIZON DE QUELQUES-UNES DE CES NOUVELLES FORMATIONS

Par Laura Bernaulte, photographies DR

Le plein de nouvelles formations en français

EFAP (BORDEAUX)

MBA COMMUNICATION ET MARKETING DES VINS
ET SPIRITUEUX

Ouvert à la rentrée 2018, ce MBA ambitionne de répondre aux nouveaux enjeux de la communication et du marketing du secteur des vins, spiritueux et alcools. Dans la première partie de l'année, d'octobre à mi-avril, 400 heures de cours sont dispensées par des professeurs et des intervenants professionnels. Ces enseignements privilégient une approche multisectorielle (viticulture, négoce, hôtellerie, tourisme, gastronomie, loisirs...) et balayent un large panorama de matières (histoire, géographie et culture, luxe, vins et spiritueux, stratégie de marketing et de communication, enjeux juridiques, nouveaux business, start-up et marchés internationaux...). Afin de former des professionnels opérationnels, à cette partie théorique s'agrége une partie plus pratique avec des études de cas, des workshops et des ateliers in situ. Au plus près du terrain, sont également prévues des rencontres avec les acteurs des vins et des spiritueux, la participation à des salons professionnels, l'apprentissage de la connaissance du produit par l'œnologie et la visite de propriétés...

Informations pratiques

Accessibilité : Titulaires d'un bac + 4 ou + 5 en communication, professionnels en activité ou en reconversion.

Retrécie : Début octobre.

Durée : Un an.

Effectif : 15 étudiants.

Stages : Six mois en entreprise à partir de mi-avril + rapport d'études final.

Débouchés : Directeur de la communication, community manager, responsable marketing, manager de site e-commerce, manager événementiel, responsable des relations publiques, responsable de l'œnotourisme, attaché de presse, responsable de la communication digitale, chef de produit...

Prix : Frais de dossier : 100 € + frais de scolarité : 9 750 €.

Plus d'infos : www.efap.com



Photo Sébastien Labat

OUVERTURE DE L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DES VINS EN ALSACE (AIVA), À LANDERSHEIM (BAS-RHIN)

Inauguré le 8 octobre 2018 près de Strasbourg, dans les anciens locaux d'Adidas, ce campus privé entend former chaque année 300 étudiants français et étrangers à la sommellerie et au commerce du vin, du niveau bac + 1 à bac + 5. Pour sa première rentrée, l'AIVA propose deux « diplômes supérieurs » accessibles au niveau bac ou équivalent (ou avec au moins trois années d'expérience professionnelle) : l'un de « manager sommelier caviste » et l'autre en « commercialisation des vins et spiritueux, marchés nationaux et internationaux ». Également, deux diplômes universitaires de sommelier en restauration (ouverture en mars 2019) et

de sommelier caviste, ainsi qu'une licence de logistique et commercialisation des boissons, vins et spiritueux.

À venir en septembre 2019 : à l'attention des professionnels viticoles chargés de la gestion d'un domaine, une licence professionnelle vignes et vins (en partenariat avec l'université de Haute-Alsace) ainsi qu'un master professionnel 1 et 2 de management, marketing et commerce international des vins et spiritueux, avec l'IAE de Lorraine et l'université de Haute-Alsace. Toutes les formations diplômantes comprennent des périodes obligatoires dans des entreprises proposées par l'AIVA.

Plus d'infos : www.aiva-eu.com



UFR DE DROIT ET SCIENCE POLITIQUE ET INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN, UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (REIMS)

DU JOURNALISME DU VIN

Ouvert à la rentrée de 2017 et développé en partenariat avec « La Champagne viticole », magazine du Syndicat général des vignerons de la Champagne, ce diplôme universitaire entend offrir une spécialisation en vigne et vin à des journalistes et communicants en poste ou à la recherche d'un emploi (jeunes diplômés d'école de journalisme, étudiants en cours de formation en journalisme, en communication, en droit...). Sur une année académique, les étudiants se retrouvent lors de sessions thématiques mensuelles de deux jours. Au programme : des enseignements dispensés par des enseignants-chercheurs et des professionnels en poste, abordant de façon transversale les enjeux de la filière (viticulture, œnologie, histoire, patrimoine, économie, marketing, droit, sociologie, environnement...). En plus de ces cours et interventions, de nombreuses visites sont également planifiées. Proposé en français, le DU sera aussi disponible prochainement en anglais à destination d'étudiants étrangers, sous un format de « summer school ».

Informations pratiques

Accessibilité : Titulaires d'une licence ou équivalent, professionnels dans le secteur de la presse, de la communication, des relations publiques ou dans le secteur vitivinicole/agroalimentaire avec une expérience d'au moins trois ans. Pour la formation en anglais : très bonne connaissance de l'anglais (examen TOEFL ou certification équivalente).

Rentrée : Octobre.

Durée : Huit sessions de seize heures de cours (en 2018-2019 : 4-5/10, 7-8/11, 13-14/12, 10-11/1, 7-8/2, 7-8/3, 4-5/4, 2-3/5) + session de soutenance orale des projets professionnels 6-7/6.

Effectif : 12 étudiants.

Stages : Non. Projet professionnel tutoré (dossier ou série d'articles, reportage, documentaire - presse écrite, audiovisuelle ou Web).

Débouchés : Journalisme, blogging, communication dans le secteur vitivinicole.

Prix : en formation initiale, 500 €. Formation continue, 5 000 €. Formation continue pour les indépendants, 2 000 €. (Plus les droits d'inscription niveau master de 250 €).

Plus d'infos : www.wine-law.org



UNIVERSITÉ DU VIN

Pôle d'expertise de références
au service de la filière vitivinicole
depuis plus de quarante ans

**Des formations professionnelles courtes et longues
sur les thèmes suivants :**

- Viticulture
- Œnologie
- Gestion de domaines viticoles
- Commercialisation
- Dégustation professionnelle de vins
- Sommelier-conseil, caviste®
- Métiers de l'œnotourisme
- Analyse sensorielle

Pour les acteurs de la filière vitivinicole
et pour les personnes
en reconversion professionnelle.



UNIVERSITÉ DU VIN

Le Château
29790 Suze-la-Rousse
04 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
www.universite-du-vin.com

INSTITUT SUPERIEUR DU VIN

MONTPELLIER

La Seule Ecole de
Commerce Spécialisée
Vin & Spiritueux



DE POST-BAC à BAC +5



www.isvin.fr

**COMMERCE
COMMUNICATION
MARKETING
EXPORT
ŒNOTOURISME**

04 99 62 71 58
contact@isvin.fr

UNIVERSITÉ DU VIN DE SUZE-LA-ROUSSE : 40 ANS ET TOUJOURS DES NOUVEAUTÉS !

La clé du succès de l'Université du vin depuis quarante ans ? « *Chercher à proposer des formations qui répondront directement aux besoins des domaines, en termes de compétences et de savoir-faire, pour se développer ou simplement pour s'adapter aux évolutions du marché.* » Forte de ce savoir-faire mais soucieuse de s'inscrire perpétuellement dans son temps, l'Université du vin continue sans cesse d'innover. Parmi les nouveautés de cette année 2018-2019, le passage en alternance de la licence professionnelle « commercialisation, gestion et marketing de la filière vitivinicole » (en partenariat avec l'IUT de Valence) pour une meilleure connexion au terrain, avec un rythme de deux semaines en formation, deux semaines en entreprise. Ce cursus vise l'acquisition de compétences pour des cadres polyvalents sur des fonctions commerciales et/ou de gestionnaire.

Aussi proposé à partir de mars 2019, à l'attention des professionnels, le « Parcours de spécialisation en gestion opérationnelle commerciale et administrative de domaines ». Cette formation dispensée sur treize jours, répartis entre mars et juin, s'adresse aux domaines et aux maisons de négoce désireux de former et rendre opérationnels leurs assistants administratifs ou commerciaux sur toutes les questions du

quotidien (gestion du calendrier des obligations déclaratives, gestion des stocks, ventes en France et export, suivi logistique, comptabilité, déclaration de récoltes, douanes, communication, suivi de clientèle...).

À venir également d'ici à la fin d'année 2019 : un programme bilingue haut de gamme de sommelier international en partenariat avec l'ITHQ (École nationale d'hôtellerie-restauration du Québec). Les incontournables qui ont fait le succès de l'Université du vin sont eux aussi toujours au rendez-vous : le DU d'analyse sensorielle et de dégustation (avec Aix-Marseille Université), un beau panel de formations longues (sommelier-conseil, caviste, certificat de viticulture, d'œnologie, de commercial-conseil en vins et produits régionaux ou encore de gestion des domaines viticoles, de concepteur-animateur de produits œnotouristiques...) ou courtes (stages d'une demi-journée à cinq jours sur les problématiques professionnelles en viticulture, œnologie, commercialisation et distribution, gestion-administration des domaines, qualité, dégustation, analyse sensorielle, œnotourisme, sommellerie...).

Plus d'infos : www.universite-du-vin.com



10
Ans

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



**VENEZ
VOUS
FORMER
À L'ISVV...**

www.isvv.fr

... de la Licence Pro au Doctorat

Viticulture
Œnologie
Sciences de la vigne et du vin
Analyse sensorielle
Droit de la vigne et du vin
Développement des territoires
Origine et qualité des produits
Economie et gestion
viti-vinicole
Management des vins
et spiritueux
Œnotourisme

10
Ans

2009 → 2019
TRADITION & INNOVATION
10 ans de recherche scientifique
& de formation pluridisciplinaire

Nouvelles formations 100 % anglophones

SCHOOL OF WINE & SPIRITS BUSINESS (SWSB), BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS (BSB), DIJON

MBA WINE & SPIRITS BUSINESS

Depuis la rentrée 2018, la School of Wine & Spirits Business (SWSB) propose un nouveau programme anglophone : le MBA Wine & Spirits Business. D'une durée de seize mois, accessible au niveau bachelor, ce MBA s'adresse à des professionnels avec trois ans d'expérience au moins (de préférence dans le milieu du vin), qui briguent des carrières managériales ou entrepreneuriales à l'étranger. Ce cursus combine des cours sur la connaissance technique des vins et spiritueux, du marketing, du management, de la gestion, de la transformation digitale appliquée au secteur, de l'entrepreneuriat et du leadership, le tout agrémenté d'études de cas en lien avec le secteur et l'actualité. Au cours de l'année, les étudiants assistent également à des Wine & Spirits VIP Room – séries de conférences professionnelles en petit comité sur des thématiques ciblées –, se rendent à des salons de référence (comme ProWein en Allemagne) et participent à quatre voyages d'études au moins (Londres, New York et différentes régions de production françaises dont la Champagne).

Informations pratiques

Accessibilité : Niveau bachelor ou équivalent + trois ans d'expérience professionnelle. Niveau d'anglais IELTS 6.5 ou TOEIC 800.

Rentrée : Mi-septembre.

Durée : Seize mois.

Effectif : 25 étudiants.

Stages : Stage de six mois facultatif. Thèse professionnelle obligatoire.

Débouchés : Postes de management (direction générale, création d'entreprise, export, marketing, ventes, achats, communication, finances...).

Prix : 25 000 €.

Plus d'infos : www.bsb-education.com





MS MASTÈRE SPÉCIALISÉ®

CCIV
Connaissance et Commerce
International des Vins

L'excellence et un
solide réseau d'experts
internationaux



“ Nous recommandons
la formation MS CCIV
d'AgroSup Dijon comme
tremplin pour se professionnaliser
dans la commercialisation et le
marketing des vins. ”

Régis CIMMATI Export Manager
Maison PION
Distributeur historique de vins prestigieux
de Bourgogne

www.ms-cciv.fr



UNIVERSITÉ PAUL-VALÉRY (MONTPELLIER)

MBA MANAGEMENT OF ARTISTIC PROJECTS
IN THE WINE SECTOR

Exclusivement dispensé en anglais, ce nouveau DU combine de façon inédite les activités viticoles et artistiques pour répondre aux nouveaux besoins de l'œnotourisme. En un an, cette formation entend donner aux diplômés les clés pour occuper des fonctions managériales dans le montage et la gestion de projets et d'événements culturels et artistiques appliqués au domaine viticole. De février à avril, deux cent vingt-cinq heures de cours et de rencontres avec des professionnels sont prévues (modules sur l'art contemporain, la culture du vin, modules transversaux), enrichis par cinq heures de conférences par des grands noms du secteur, des visites dans des entreprises viticoles et des structures artistiques. Les enseignements sont complétés par quatre mois de stage entre mai et septembre. Les diplômés pourront officier dans le secteur privé (caves, coopératives, syndicats, professionnels...), pour des organismes publics (collectivités territoriales...) ou jouer le rôle d'interface entre les différents acteurs concernés. À moyen terme, des coopérations et des partenariats sont envisagés avec des universités françaises et étrangères, localisées dans des régions possédant une tradition viticole ou développant des activités dans ce secteur. Des contacts ont déjà été pris en Argentine, en Espagne, aux États-Unis, en Italie, au Liban...

Informations pratiques

Accessibilité : Titulaires d'une licence (langues, langues étrangères appliquées, marketing, arts du spectacle, management, vin-œnologie...) ou expérience professionnelle dans l'organisation de spectacles/expositions ou le secteur viticole + niveau B2 en anglais (pour les francophones) et niveau A2/B1 en français pour les étudiants étrangers.

Rentrée : Février 2019.

Durée : Dix semaines de cours (225 heures) de février à avril + quatre mois de stage.

Effectif : 20 étudiants.

Stages : Quatre mois de stage, en secteur spectacle ou en secteur viticole + rapport de stage et soutenance devant jury.

Débouchés : Œnotourisme (conception, promotion et mise en place de projets), montage et gestion de projets et d'événements culturels et artistiques (festivals, expositions, mise en valeur des lieux, musées...), communication (journalisme spécialisé, attaché de presse, community management, website management...), promotion du territoire pour le compte des collectivités territoriales et organismes publics (comités régionaux et départementaux du tourisme, offices de tourisme).

Prix : 3 300 € en formation initiale (tarif différent si formation continue, financement Pôle emploi...).

Plus d'infos : www.mapwine.univ-montp3.fr

BACHELOR COMMERCE ET MARKETING DU VIN, INSTITUT SUPÉRIEUR DU VIN ISV (MONTPELLIER) : CAP SUR LONDRES

Ce bachelor en trois ans, accessible au niveau bac, a fait sa première rentrée en 2018. De mi-octobre à mi-décembre 2019, les douze étudiants de deuxième année prendront la direction de Londres pour un « spirit trip » de deux mois en immersion. Lors de ce séjour, hébergés en familles d'accueil, ils suivront des cours d'anglais généralistes et consacrés aux spiritueux dans une école de langues, des enseignements sur les spiritueux avec des intervenants spécialisés, et effectueront de nombreuses visites de caves et de distilleries pour renforcer leurs connaissances en la matière.

Prix : 6 500 € pour le bachelor 1, 7 500 € pour chacune des deuxième et troisième année (incluant le voyage à Londres hors hébergement et transport).

À noter : l'ISV propose également un MBA Wine and International Markets et un MBA Wine Tourism and Communication (9 500 € pour chaque MBA).



Et aussi...
pour se perfectionner en dégustation

INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN ISVV (BORDEAUX)

WINE TASTING ABILITY (WTA)

Dans un laps de temps relativement court, le WTA permet à un public de professionnels ou d'amateurs passionnés d'évaluer et d'approfondir leurs connaissances en dégustation, en lien avec les données et connaissances de la recherche. Il s'articule sur trois niveaux de dégustation progressifs : un premier pour appréhender les fondamentaux (maîtriser le vocabulaire de la dégustation et la typicité des grands cépages), un deuxième consacré au perfectionnement (acquérir des connaissances précises sur les techniques de dégustation pour l'ensemble des vins en lien avec la physiologie du goût) et un dernier de spécialisation (reconnaître les spécificités aromatiques d'un cépage, identifier les techniques de vinification et d'élevage, et définir les grands modèles de vins par la dégustation). Les enseignements sont dispensés par des enseignants-chercheurs

qui se basent sur les dernières données de la recherche pour compléter leurs cours et enrichir leurs exercices d'analyse sensorielle. Les dégustations sont effectuées dans une des plus grandes salles de dégustation normalisées en Europe, répondant aux critères stricts de la dégustation professionnelle.

Informations pratiques : WTA 1 : FONDAMENTAUX. Date : 24 janvier 2019. Durée : un jour (soit neuf heures dont trente minutes de test). Prix : 310 €. WTA 2 : PERFECTIONNEMENT. Dates : du 5 au 7 février 2019. Durée : trois jours (soit vingt et une heures dont une heure de test). Prix : 1 050 €. WTA 3 : SPÉCIALISATION. Dates : du 26 au 28 mars 2019. Durée : trois jours (soit vingt et une heures dont une heure trente de test). Prix : 1 450 €. **Plus d'infos :** www.isvv.u-bordeaux.fr

DEVENEZ UN EXPERT EN MANAGEMENT DES VINS & SPIRITUEUX



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

Vous souhaitez manager des établissements hôteliers et gastronomiques dans lesquels le vin constitue un enjeu, embrasser une carrière dans le monde des vins & spiritueux ou parfaire vos connaissances à titre personnel ?
Notre spécialisation **International Wine & Spirits Management** est faite pour vous !



**1^{er} GROUPE
MONDIAL**
DE L'ENSEIGNEMENT
DU MANAGEMENT DE
L'HÔTELLERIE-TOURISME



**TITRES
CERTIFIÉS RNCP**

**Bachelor in
International
Hotel Management**
Admission: Post-Bac

**MBA in International Hotel
Management & Spécialisation
International Wine & Spirits Management**
Admission: Bac+2 et Bac+3

**V
VATEL**
HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL



50 CAMPUS • 7000 ÉTUDIANTS • 35 000 DIPLÔMÉS

+ d'infos au 05 56 01 01 75, par mail c.sauvey@vatel.fr ou sur vatel.fr

INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN JULES-GUYOT (DIJON)

DU APPRENDRE ET COMPRENDRE LA DÉGUSTATION DU VIN

Ce diplôme s'adresse à toute personne souhaitant acquérir ou approfondir des aptitudes à la dégustation professionnelle, pour intégrer la filière vitivinicole, par nécessité professionnelle en lien avec un poste existant, pour progresser en entreprise, ou par passion (amateurs avertis, personnes en reconversion professionnelle...). Ouverte aux titulaires du baccalauréat (ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis), cette formation vise l'acquisition de compétences solides en dégustation des vins mais aussi de connaissances transversales à la filière. En cent douze heures,

sur deux jours consécutifs par mois, de novembre à juillet, ce DU combine l'intervention d'universitaires et de professionnels du monde vitivinicole, des dégustations assurées par des enseignants-chercheurs de l'UUVV et par des partenaires privés, ainsi que des visites de terrain.

Durée : Cent douze heures sur seize jours de cours + un jour d'examen théorique et pratique.

Coût : 4 500 € (formation accessible aux salariés en congé individuel de formation, en plan de formation d'entreprise, ou à titre individuel).

Plus d'infos : www.u-bourgogne.fr

UNIVERSITÉ DE STRASBOURG (FACULTÉ DE GÉOGRAPHIE ET D'AMÉNAGEMENT)

DU VERS LE TERROIR PAR LA DÉGUSTATION GÉOSENSORIAELLE

À partir de juin, en partenariat avec l'Université des grands vins (UGV) et le centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de Rouffach, la faculté de géographie et d'aménagement (université de Strasbourg) ouvre un DU « Vers le terroir par la dégustation géo-sensorielle ». Ce diplôme innove en plaçant la dégustation géosensorielle au centre du raisonnement, afin d'analyser et de mieux valoriser les vins en lien avec leur origine. La formation s'articule autour de cours théoriques associés à des travaux pratiques, assurés par une équipe mixte composée d'enseignants-chercheurs et de professionnels du secteur. Ce DU est accessible aux détenteurs

du baccalauréat, aux professionnels de la viticulture (vignerons, œnologues, cavistes, négociants), de la gastronomie (sommeliers), de l'œnotourisme ou à toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole. Il a lieu une semaine par mois sur sept mois (trente-cinq heures par semaine) et se clôture par le rendu d'un mémoire.

Durée : Deux cent vingt-sept heures.

Tarif : 4 950 € (aide financière ou prise en charge d'une partie du coût de la formation possible).

Plus d'infos : www.geographie.unistra.fr



UNIVERSITÉ DU VIN DE SUZE-LA-ROUSSE

CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

Cette formation s'adresse à tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, ou personnel en reconversion souhaitant intégrer cette branche. Elle vise à faire acquérir une méthode, un vocabulaire et des compétences fines en termes de dégustation, d'expression des sensations et de connaissance des vins. Elle se compose de trois modules distincts qui doivent être suivis à l'Université du vin, dans un délai de trois ans maximum. Chacun est sanctionné par des évaluations sous forme d'exercice oral (commentaire de dégustation) ou d'épreuves écrites individuelles en vue de la validation de l'apprentissage (par exemple, tests de classement, de différence, de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit...). À l'issue de la formation, les diplômés sauront identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son style, reconnaître les principaux défauts du vin, classer, hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis... Ils seront capables de participer à des jurys, notamment de concours professionnels, et de participer aux dégustations de contrôle des ODG.

Durée : Dix jours, soixante-dix heures.

Effectif par session : Minimum 8, maximum 30.

Coût : Si les trois modules de formation sont suivis dans la même année (entre septembre 2018 et juin 2019) : 1 920 €. Si les trois modules sont suivis sur plusieurs années (dans la limite de trois ans à partir de la date de participation au premier module) : consulter l'établissement.



Dossier formations du vin à retrouver sur terredevins.com
Si vous souhaitez nous contacter au sujet de l'ouverture d'une nouvelle formation, écrivez à cette adresse :
laurab.terredevins@gmail.com

Vins et Spiritueux learn it easy *

Formations diplômantes

Magister Sommellerie
Gestionnaire point de vente Vins et Spiritueux
Responsable Commercial Vins et Spiritueux

Formations courtes dédiées aux professionnels

Accords mets et vins
Savoir-faire du sommelier
Découverte des Spiritueux
Wine Study Tour...

formations.bordeauxgironde.cci.fr f in @



CCI BORDEAUX GIRONDE

BEST
Arts Culinaires



CCI BORDEAUX GIRONDE

* Apprends-le facilement