



Réussir dans le vin

NOUVELLES ÉCOLES, NOUVEAUX CURSUS, PINCÉE DE NOUVEAUTÉ AU SEIN D'UNE FORMATION...
POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU MARCHÉ, LES FORMATIONS SPÉCIALISÉES
S'ADAPTENT ET INNOVENT. TOUR D'HORIZON NON EXHAUSTIF

Par Laura Bernaulte, photographies DR

Des nouveautés dans les cursus

TOUJOURS DES ACTUS À KEDGE WINE & SPIRITS ACADEMY

Déjà proposé à Bordeaux en français et en anglais, en temps plein ou en alternance, le **mastère spécialisé en management des vins et spiritueux** (MVS) débarque à la rentrée 2020 à Paris pour former des managers spécialisés du secteur des vins et spiritueux. L'école de commerce a également initié pour la rentrée 2020 un **Master of Science « Wine and Hospitality management »**, délivré conjointement avec la très réputée École hôtelière de Lausanne (EHL). Accessible au niveau bac + 3, il est dispensé sur deux ans, en anglais, entre les campus de Kedge à Paris et Bordeaux, l'EHL, et pour 30 % en ligne. En trois semestres, les étudiants acquièrent les notions et compétences pour devenir managers dans le domaine du vin et de l'hospitalité (culture viticole, WSET, économie, sommellerie, finance, marketing...). Le cursus est agrémenté de visites et voyages dans les vignobles, restaurants et hôtels en France, Suisse et Italie, et clôturé par un stage de six mois à temps plein et un mémoire. (Tarif : 26 900 €)

Depuis 2019, Kedge a également intégré dans son giron les diplômes délivrés par l'Institut de promotion commerciale (IPC) vins et spiritueux de la CCI de Bordeaux. Parmi eux, la **formation commerciale CAVES (Commercialisation appliquée vins et spiritueux)**, accessible au niveau bac + 2, en un an en alternance, pour former les commerciaux spécialisés de demain (7 900 €).

Le **format « Worldsom »**, auparavant uniquement destiné aux professionnels, s'ouvre à la formation initiale, à partir du niveau bac/CAP/BEP (+ expérience professionnelle). En un an à partir d'octobre, en temps partiel ou alternance, il est dispensé sur le campus de Kedge Paris (et une semaine à Bordeaux). Il conserve ce qui fait sa spécificité : des enseignements (en français), délivrés par les plus grands sommeliers du monde et des figures de la filière vitivinicole.

Tarif : 7 900 €

Infos : kedge.edu





UNE NOUVELLE LICENCE PRO À L'INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN JULES GUYOT (DIJON)

Déjà doté d'une riche offre en formation initiale et continue, l'IUVV Jules-Guyot a ouvert en novembre 2019 la **licence professionnelle en alternance en conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole**, accessible au niveau bac + 2. Organisée en partenariat avec le campus de Mâcon de l'université de Bourgogne et le lycée viticole (EPLEFPA) Mâcon-Davayé, elle se déroule sur ces deux sites, de novembre à juin, au rythme de deux semaines de cours par mois (stratégies de production viticole, de production œnologique, environnement juridique, gestion des ressources humaines, gestion financière de l'entreprise vitivinicole, marketing et stratégie d'entreprise...) et deux ou trois semaines en entreprise. L'année est ponctuée par un projet tutoré et un stage. La licence bénéficie d'un fort ancrage dans la filière vitivinicole auprès des acteurs locaux et est promue par le groupement d'intérêt public Pôle Bourgogne Vigne et Vin.

Financement : pris en charge dans le cadre de l'alternance.

Infos : iuvv.u-bourgogne.fr

UNE SPÉCIALISATION REPENSÉE À VATEL, HOTEL & TOURISM BUSINESS SCHOOL (BORDEAUX)

Proposée en 5^e année du MBA in International Hotel Management, menant au titre de directeur d'hôtellerie internationale, la **spécialisation International Wine & Spirits Management** est délivrée sur le campus de Bordeaux. Après cinq ans d'existence, quelques modifications lui sont apportées. Auparavant dispensée en anglais, elle est désormais aussi disponible en français. Toujours articulés autour d'intervenants professionnels, ses modules ont été resegmentés, pour coller au plus près aux besoins des différentes sphères du monde professionnel. Sont ainsi abordés : la gestion des activités vins et spiritueux en hôtellerie, restauration et bars, l'internationalisation et la stratégie d'internationalisation, la distribution et les circuits de distribution, le tourisme et les vins, le marketing, la promotion et l'événementiel. Primordial pour de futurs managers, le bagage technique est maintenu (WSET niveaux 2 et 3, langage des vins et spiritueux en français/anglais, ateliers et master class avec des professionnels). Dans un souci constant de professionnalisation, l'accent est mis sur l'acquisition de savoir-faire en œnotourisme et en événementiel à travers des cas pratiques avec pour support des projets réels. Un stage de six mois est requis pour l'obtention du diplôme.

Tarif : 9 000 €

Infos : vatel.fr



CRÉATION DE L'ÉCOLE MAGNUM INSTITUTE (PARIS, BORDEAUX, LYON)

Inaugurée en 2019, l'école Magnum Institute propose sur trois campus (Bordeaux, Paris, Lyon) des formations spécialisées dans le business et management des vins et spiritueux en France et à l'international. Accessibles sur concours, ses formations en alternance s'échelonnent du niveau bachelor à bac + 5. Les enseignements visent l'acquisition d'expertise sur le produit « vins et spiritueux » et sur les techniques de marketing du vin, avec un fort accent sur l'innovation et le digital. Les intervenants sont tous des professionnels en activité.

Le rythme s'articule entre enseignements en France, deux mois de cours à l'étranger et quatre mois de stage en entreprise. Ensuite, l'étudiant poursuit son cursus en mastère selon le rythme d'une semaine de cours par mois (intégralement en anglais en dernière année), et trois semaines en entreprise ou autour d'un projet. Il peut opter pour un parcours en

France (mastère 1 et 2), ou pour un parcours international (MBA 1 et 2), avec deux mois à l'étranger chaque année. Lors de cette expérience de management de projet en immersion totale, les cours sont donnés en anglais ou en espagnol selon la destination sélectionnée, et des master class, visites et conférences d'experts enrichissent le séjour. Parmi les destinations à venir pour la rentrée 2020 : Espagne-Portugal, Napa Valley, Australie et Nouvelle-Zélande... Possibilité d'obtenir en dernière année un double diplôme Wine and Web, en suivant en parallèle les cours avec l'École supérieure de commerce et d'économie numérique (ESCEN).

Tarifs (intégrant les cours en France et à l'étranger) : bachelor 6 800 €/an en province, 7 500 €/an à Paris – MBA : 7 800 €/an en province, 8 500 €/an à Paris

Infos : magnum-institute.fr

DES FORMATS REVUS À L'ISV MONTPELLIER

Tout en s'appuyant sur les spécificités qui ont fait son succès (cours en petits effectifs dispensés par des professionnels en exercice, sorties sur le terrain, dimension internationale, accompagnement individualisé...), l'Institut supérieur du vin peaufine encore son offre de formations pour répondre toujours mieux à la demande du marché en profils pointus. À partir de septembre 2020, elle conserve son bachelor « Commerce et Marketing des Vins et Spiritueux », accessible au niveau bac + 2 et dispensé en formation initiale en un an (7 500 €), mais propose

désormais son MBA « Wine and Spirits International Management » bilingue français/anglais sur deux ans et l'ouvre à l'alternance. Lors du MBA 1 (accessible au niveau bac + 3, 9 500 €), les étudiants appréhendent les bases du management, avant de se spécialiser dans l'une des trois spécialités proposées en MBA 2 (« Wine export », « Wine Communication », « Wine Luxury Tourism », 10 500 €).

Infos : isvin.fr



 **WSET**
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

DEVENEZ UN EXPERT EN MANAGEMENT DES VINS & SPIRITUEUX

Vous souhaitez manager des établissements hôteliers et gastronomiques dans lesquels le vin constitue un enjeu ou embrasser une carrière dans le monde des vins & spiritueux ?
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

 **VATEL**
HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL



 50 CAMPUS  9000 ÉTUDIANTS  35 000 DIPLÔMÉS

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

DEUX NOUVEAUX DU À L'INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Après son DU en journalisme du vin créé en 2017, l'Institut Georges-Chappaz a ouvert à la rentrée 2019 un **DU en management de l'œnotourisme**, bâti avec l'École supérieure du tourisme du groupe Yschools. Avec un bac + 2 (ou avec trois ans d'expérience dans les secteurs du tourisme et/ou vigne et vin), cette formation entend donner à des étudiants et professionnels issus de la filière tourisme ou vigne-vin des connaissances et compétences pluridisciplinaires pour développer, créer et/ou gérer des projets ou des activités œnotouristiques. Les enseignements, dispensés par des enseignants-chercheurs et intervenants professionnels, balayent la viticulture et l'œnologie, l'histoire, la géographie, le droit, l'économie, la gestion, le marketing ou encore l'anglais. La pédagogie et l'organisation sont orientées « business friendly », en huit modules de cours les vendredis et samedis (90 h entre octobre et décembre). Stage de deux mois minimum à partir de janvier et rédaction de mémoire pour les étudiants, rédaction d'un mémoire pour les professionnels déjà en poste.

Tarifs : droits de scolarité 170 € + frais d'inscription : étudiant de l'université de Reims Champagne-Ardenne 600 €, extérieur non conventionné 1 700 €, extérieur conventionné 2 700 €).

Également proposé pour la première fois en 2019 et reconduit du 6 au 12 juillet 2020, un **DU au format « summer school » Champagne : Culture and Heritage**, accessible au niveau bac, dispensé en anglais. Durant une semaine, les étudiants, professionnels ou amateurs éclairés, s'immergent dans la culture du champagne à travers 15 heures de cours encadrés par des universitaires et intervenants professionnels (viticulture et œnologie, histoire et économie du champagne, vins français, accords mets-vins, marketing du luxe et champagne), 7 heures d'ateliers (analyse sensorielle, cours de cuisine française), des visites (Cité du champagne, vigneronnes et maisons de champagne, cathédrale de Reims, musée Auguste-Renoir...) et rencontres avec des professionnels. Évaluation à la fin de la semaine pour décrocher le DU.

Tarifs : droits de scolarité 170 € + frais d'inscription : étudiant de l'université de Reims Champagne-Ardenne 500 €, extérieur non conventionné 1 400 €, extérieur conventionné 2 400 €.

Infos : univ-reims.fr



UN MBA LUXE ET VIN À L'ESG BORDEAUX

C'est pour répondre aux besoins en managers dotés des codes et compétences transversales dans l'univers du luxe et du vin que l'ESG a ouvert à la rentrée 2018 cette formation. Au fil des deux années de MBA (accessible à bac + 3, bac sur concours), les étudiants sont familiarisés à l'univers du luxe en général (mode, joaillerie, parfums, bijoux...) et se spécialisent en vin (dégustation, accords mets-vins, économie, marketing...). Jaugée dès l'admission, la culture générale est l'une des pierres angulaires de la formation, tout comme le digital. Les étudiants sont aussi sensibilisés au monde du travail grâce à des témoignages de professionnels, des travaux de groupe sur de véritables problématiques confiées par des propriétés viticoles, et des sorties à la découverte d'entreprises du secteur (domaines viticoles, créateurs de mode, artisanat, start-up...). Pour aborder l'angle international, 30 à 40 % des cours sont assurés en anglais, et un séminaire de trois jours à l'étranger prévu. À l'issue du MBA, ces professionnels possèdent le savoir-vivre et le savoir-être inhérents au secteur du luxe, maîtrisent les techniques de commercialisation des produits à forte valeur ajoutée, sont aptes à établir une stratégie de lancement de produits, maîtriser la communication 360° dans l'univers du luxe, gérer et animer des projets...

Tarif : 8 000 € par année du MBA

Infos : esg.fr

UNE DOUBLE SPÉCIALISATION BANQUE-VIN À L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE LA BANQUE (CFPB)

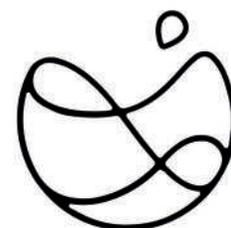
Face à une demande émanant du monde bancaire, l'École supérieure de la banque (CFPB) a réfléchi pour former ses étudiants aux spécificités des marchés agricoles et viticoles. Elle a intégré, dans sept de ses masters II conseiller clientèle de professionnels ou chargé d'affaires entreprises (Limoges, Strasbourg, Bordeaux, Besançon, Reims, Toulouse, Rennes), un **parcours ou une spécialisation agri-viti**. En alternance, sur huit jours, des modules de sept heures apprennent aux étudiants à connaître l'environnement économique et réglementaire du marché agricole, l'environnement juridique, fiscal et social de l'exploitant, à réaliser une analyse économique et financière de l'exploitation, à maîtriser les techniques de financement, à gérer les risques et les assurances, à appréhender l'installation des agriculteurs et viticulteurs, à accompagner le client dans la transmission de son patrimoine professionnel, le tout conclu par un module de révision et évaluation. Les enseignements sont dispensés par des conseillers clientèle agricole en exercice.

Pour continuer à croiser les univers, un partenariat est en voie de mise en place entre le CFPB à Bordeaux et Bordeaux Sciences Agro. Dès septembre 2020, il sera proposé aux étudiants d'insérer dans le parcours d'ingénieur un **programme de formation bancaire en alternance**, d'une durée de 53 jours entre septembre et juin. Des banques telles que le Crédit agricole Aquitaine, le CIC Sud-Ouest, la Banque populaire Aquitaine Centre Atlantique, la Caisse d'épargne Aquitaine

Poitou-Charentes, le Crédit mutuel du Sud-Ouest, la BNP Paribas ont déjà manifesté leur intérêt.

Tarif : frais de formation pris en charge par l'employeur dans le cadre de l'alternance

Infos : cfpb.fr ; agro-bordeaux.fr



WISP
WINE & SPIRIT CAMPUS

BORDEAUX TOULOUSE PARIS

**DEUX UNIVERS,
UN ENGAGEMENT :**
VOUS TRANSMETTRE NOTRE EXPERTISE*

NOS FORMATIONS VIN :

WSET® NIVEAU 1 EN VINS
WSET® NIVEAU 2 EN VINS
WSET® NIVEAU 3 EN VINS
WSET® NIVEAU 4 – DIPLOMA EN VINS
FRENCH WINE SCHOLAR

NOS FORMATIONS SPIRITUEUX :

WSET® NIVEAU 1 EN SPIRITUEUX
WSET® NIVEAU 2 EN SPIRITUEUX

WWW.WISP-CAMPUS.COM
CONTACT@WISP-CAMPUS.COM
TEL. 05 57 30 85 15

De nouvelles formations pour les professionnels

INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (ISVV) : DES FORMATIONS COURTES PLUS VERTES

À l'attention de « toute personne qui décide, achète, organise et/ou applique des produits phytopharmaceutiques sur les exploitations viticoles », l'ISVV a créé le **Certiphyto CIPP DENSA (certificat individuel à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques - décideur en entreprise non soumise à agrément)**. Ce cursus présente la réglementation liée à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, indique comment identifier les risques sur la santé et l'environnement, apprend à mettre en place des mesures de prévention et protection adaptées, et à raisonner et connaître les stratégies pour réduire leur utilisation. Accessible selon trois formats (primo-formation + test : deux jours/250 €, formation pour renouvellement : un jour/105 €, test libre : demi-journée/90 €).

Pour donner à toute personne intéressée par les modes de production biologique, et souhaitant introduire ces concepts dans ses pratiques, une vision globale des différentes alternatives aux traitements phytosanitaires, l'ISVV a créé **trois formats de stages**. L'initiation de deux jours « **introduction à la viticulture et aux vinifications**

biologiques » apprend les bases pour maîtriser ces notions (490 €). Pour enrichir en un jour ses connaissances, le format « **sciences et pratiques de la viticulture et de la vinification biologique** » invite à découvrir les derniers travaux de recherche spécifiques sur la production des raisins et des vins bio, afin de mieux adapter ses pratiques (310 €). Enfin, sur deux jours, la formation « **réduction des intrants phytosanitaires en viticulture : quelles méthodes et outils innovants ?** » apprend à identifier les facteurs de risque de développement des bioagresseurs, pour mettre en place des leviers agronomiques novateurs, en limitant notamment les intrants (490 €). Des modules sur le sujet environnemental et la limitation des intrants sont également inclus dans les diplômes en formation initiale (dont le diplôme national d'œnologue).

À noter en matière de dégustation : l'ISVV propose depuis 2019 le **Wine Tasting Ability** pour évaluer et approfondir, dans un laps de temps relativement court, ses connaissances en lien avec les données et avancées de la recherche.

Infos : isvv.u-bordeaux.fr





MS MASTÈRE SPÉCIALISÉ®

CCIV
Connaissance et Commerce
International des Vins

L'excellence et un
solide réseau d'experts
internationaux



www.ms-cciv.fr

UNIVERSITÉ DU VIN DE SUZE-LA-ROUSSE : DES FORMATIONS POINTUES EN PLUSIEURS FORMATS

Pour aider les professionnels à se perfectionner dans leur pratique quotidienne, l'Université du vin a enrichi son offre de deux nouveautés. À partir de janvier 2020, elle propose aux professionnels de la restauration, de la sommellerie, du monde du vin (sommeliers, directeurs de restaurant, maîtres d'hôtel, importateurs, cavistes...) la **formation bilingue sommelier-expert international**. Né d'un partenariat avec l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITQH), ce programme haut de gamme est organisé en sept modules entre la France (en anglais, à l'Université du vin de Suze-la-Rousse) et le Québec (en français). Chaque module est agrémenté de stages pratiques de terrain (dégustation analytique, vinification et stage pratique dans un domaine viticole, géographie viticole mondiale avec voyage d'étude à travers les vignobles français ou nord-américains, accords mets-vins, service élaboré et approche client, gestion et commercialisation, stage en entreprise en restaurant en seconde langue). Les étudiants peuvent suivre chaque module dans le pays de leur choix, et doivent valider les sept pour être diplômés.

L'Université du vin a aussi institué cette année le **certificat « vins & terroirs de France : constituer une gamme performante »**. Grâce à un « tour de France » des régions viticoles (présentation globale, chiffres clés, contextes économiques, acteurs de la filière pour chacune des régions, dégustations...), cette formation en dix-sept jours entend donner des outils pour améliorer ses méthodes de sélection et commercialisation.

Autre nouveauté : à partir de janvier 2020, l'Université du vin propose certaines de ses formations à Lyon : certificat dégustateur professionnel en vin dès le 28 janvier 2020, certificat vins & terroirs de France dès le 23 janvier 2020, en format journée ou cours du soir, des formations courtes en dégustation, sommellerie, accords mets et vins, connaissance des vignobles, ainsi que des stages destinés aux amateurs, curieux et gourmands en week-end.

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



Pour aider amateurs et professionnels à perfectionner leur culture viticole et leurs aptitudes en dégustation

ÉCOLE DU VIN DE BORDEAUX : LE DYNAMISME DES 30 ANS

Créée en 1989 par une poignée de viticulteurs et négociants bordelais réunis au sein du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB) pour rendre accessible au plus grand nombre la culture des vins bordelais, la petite école a bien grandi ! Trois décennies plus tard, 250 formateurs professionnels du vin accrédités, recrutés par l'école pour leur savoir et leur pédagogie dans 21 pays, mais aussi 27 écoles partenaires sur la planète, forment 85 000 personnes par an, à 55 % grand public et 45 % professionnels. Pour célébrer son anniversaire, l'École du vin du CIVB a inauguré en 2019 de nouveaux espaces dans ses locaux bordelais, plus connectés, pour faire rayonner toujours plus et mieux ses enseignements ludiques et pédagogiques inspirés de l'approche Montessori.

Pour les professionnels, l'école adapte ses contenus et formats en fonction de chaque métier, du niveau de connaissances, des objectifs et du secteur d'activité. Cette offre est complétée par l'application de e-learning sur smartphone CEnoBordeaux, 100 % gratuite (disponible en français, anglais, chinois, allemand, japonais), tout particulièrement dévolue aux secteurs de la vente et de la distribution. Pour les amateurs ou néophytes, l'école a imaginé un catalogue où la diversité est le maître mot, entre ateliers découverte, gourmands, d'exploration, formats éphémères, de 1 heure à une journée, dans les locaux de l'École du vin ou les pieds dans le vignoble, dans une large fourchette de 20 à 240 €. Également des offres pensées pour les étudiants.

Plus d'infos : ecoleduvindebordeaux.com



WISP WINE AND SPIRIT CAMPUS

Anciennement **Bordeaux Wine Campus**, WISP entame en 2020 un virage d'envergure. Son changement de nom manifeste l'élargissement de son champ d'action aux spiritueux. Présent depuis 2009 à Bordeaux, et plus récemment à Toulouse et Paris, WISP inaugure en janvier 2020 ses nouveaux locaux bordelais, dotés de salles de cours modulables et entièrement équipées pour la dégustation. L'école prône un apprentissage basé sur l'analyse produit à travers la dégustation, les techniques de production ou encore les aspects géographiques et culturels. Elle est l'un des deux seuls centres agréés en France à dispenser la formation WSET Niveau 4 Diploma in Wines (porte d'entrée au célèbre Institute of Masters of Wine), dont les enseignements sont dispensés en anglais à Bordeaux par sept Masters of Wine, et agrémentés de visites de terrain (1 à 2 ans de formation sur 26 jours, 208 heures. Tarif : 6 500 €). WISP propose aussi divers formats adaptés aux professionnels comme aux amateurs : formations courtes en vins à Bordeaux et Toulouse, en français et anglais, WSET niveau 1 à 3 (1 à 6 jours, 180 € à 1 100 €), French Wine Scholar (nouvelle spécialisation sur les vins et régions françaises, 5 jours, 990 €). Également des formations courtes en spiritueux en français ou anglais, à Bordeaux et Paris (WSET niveau 1 à 2, 200 € à 650 €).

Infos : wisp-campus.com

INSTITUT SUPÉRIEUR DU VIN

MONTPELLIER

Comme Simon faites le choix d'une carrière dans le vin

Formations Certifiées
Initial ou Alternance

Marketing
Commerce

Export

Communication

Oenotourisme



06 78 44 26 98
www.isvin.fr

**YOU
CAN
WINE!**



L'ÉCOLE DES VINS ET SPIRITUEUX (EVS)

Que ce soit pour les professionnels recherchant une formation certifiante ou pour les novices ou amateurs en quête d'initiation ou de perfectionnement, l'École des vins et spiritueux propose à Paris, Lyon et dans le monde ses cours d'œnologie et formations en vins et spiritueux. Elle délivre le WSET niveau 2 (660 €) et 3 (1 100 €), mais elle a aussi créé son propre diplôme EVS, spécifiquement dévolu aux vins et spiritueux français. Elle en dispense pour l'heure les niveaux

1 (1 jour, 220 €) et 2 (3 jours, 660 €), puis, à partir de février 2020, le niveau 3 (5 jours, 1 100 €). Le centre propose aussi la formation Master Level Sud de France pour acquérir une expertise des vins du Languedoc-Roussillon (440 €). L'école n'oublie pas non plus les amateurs avec des cours d'œnologie très variés (initiation, découverte, grands crus, spiritueux) et des formations sur mesure.

Infos : ecole-vins-spiritueux.com

WINEVOX

Depuis 2003, Brinda Bourhis propose des formations en anglais pour les professionnels de la filière, dont le WSET Award in Wines niveaux 2 et 3, animé par la « master of wine » Minette Constant. Également une formation d'une journée dispensée par de grands experts internationaux du vin sur des thématiques variées (commercialisation, communication digitale, accords mets-vins). En

janvier 2020, Sonal Holland, première « master of wine » indienne, abordera le marché du vin de l'Inde, le potentiel et les opportunités pour les vins de Bordeaux. Winevox, c'est aussi des formations individualisées pour les salariés (anglais du vin, plus occasionnellement espagnol et chinois), grandes entreprises de la Silicon Valley...

Infos : winevox.com

LEADER DANS LA FORMATION DES CADRES DIRIGEANTS DES ENTREPRISES DU VIN

»» FORMATION INITIALE

- **INGÉNIEUR AGRONOME**
Viticulture-Œnologie / possibilité d'obtention
du Diplôme national d'œnologie (DNO)
Vitimanager
Installation en Entreprise Agricole
Agro-Viti-Banque-Finance **NEW!**



- **MASTER OF SCIENCE**
"Vineyard & Winery Management"



- **BACHELOR'S DEGREE**
"Viticulture & Enology"

»» FORMATION CONTINUE

- **MASTÈRE SPÉCIALISÉ®**
Manager de Domaines Viticoles
Certification par blocs de compétence

- **CERTIFICATS DE SPÉCIALITÉ**
Viticulture-Œnologie
Vitimanager



- **DES FORMATIONS COURTES**
Technique
Juridique
Fiscalité
Financière & économique
Social



BORDEAUX SCIENCES AGRO

Formations diplômantes et professionnalisantes de haut niveau
Formations certifiantes et cycles courts

www.agro-bordeaux.fr



BORDEAUX SCIENCES AGRO

1 cours du Général de Gaulle – CS40201
33175 GRADIGNAN Cedex

05 57 35 07 07 – contact@agro-bordeaux.fr

