



Métiers du vin : les nouveautés

OUVERTURES D'ÉCOLES OU NOUVEAUX PROGRAMMES, CURSUS REFONDUS, DIGITALISATION CROISSANTE...
DANS UNE CONJONCTURE CHAMBOULÉE, LES FORMATIONS S'ADAPTENT TOUT EN CONTINUANT À INNOVER.
TOUR D'HORIZON NON EXHAUSTIF

Par Laura Bernaulte

Première rentrée

PREMIÈRE PROMOTION DU MSC WINE & GASTRONOMY DE NEOMA BUSINESS SCHOOL (REIMS - 51)

Proposé au campus de Reims de NEOMA Business School depuis le 1er octobre 2020, le MSC Wine & Gastronomy, « marketing, savoir-faire and terroir in a disruptive and digital world », est un programme accessible au niveau bac + 4, dispensé en anglais. Axé sur le marketing, il entend former en quinze mois des managers des secteurs liés à la gastronomie, aux vins, spiritueux et boissons, et à l'hôtellerie. Entre octobre et avril, les étudiants acquièrent une culture gastronomique transversale à travers des cours théoriques, des conférences données par des professionnels, des visites sur le terrain (vignobles, restaurants, prestataires de services alimentaires et vinicoles) et réalisent des études de cas de huit mois portant sur une entreprise de la région Champagne. Les étudiants ont ensuite la possibilité de réaliser un voyage d'études d'une semaine au cœur de la ville de Niagara-on-the-Lake, au Canada, en partenariat avec Brock University, pour découvrir les perspectives du Nouveau Monde sur le vin et la gastronomie. Le cursus se clôt par une expérience professionnelle de quatre à six mois, de mai à décembre. Optionnelles, les certifications WSET 2 et 3 sont proposées en partenariat avec Avize Viti Campus.

Frais de scolarité : 16 900 €.

Infos : neoma-bs.fr



UN NOUVEAU CAMPUS POUR L'INSTITUT PAUL BOCUSE (ÉCULLY - 69)

À l'approche de son 30^e anniversaire, l'Institut Paul Bocuse, qui accueille dans dix campus internationaux plus de 1 000 étudiants de 62 nationalités, réaffirme sa place de leader français de l'enseignement supérieur en management hôtelier et culinaire. Depuis cette rentrée, l'ensemble de ses diplômes, du bachelor au doctorat, sont reconnus par le ministère de l'Enseignement supérieur, permettant notamment d'accroître leur portabilité internationale. Un nouveau campus de 16 000 m², plus écoresponsable et en lien avec les évolutions technologiques et sociétales, a également été inauguré à Écully (69) à la rentrée 2020. Les bachelors proposent un cursus français, français-anglais ou 100 % anglophone, et offrent deux rentrées par an, en septembre et avril. Dans les bachelors de management international de l'hôtellerie et de management international de la restauration, une spécialisation est obligatoire en quatrième année, alors qu'elle est optionnelle dans les bachelors de management international des arts culinaires et de management international de la pâtisserie. Parmi les spécialisations proposées, « International Wine & Beverage Management ». Poursuite d'études possible en master's degree, notamment en master's degree « International Wine & Beverage Studies », dont l'ouverture est prévue prochainement.

Infos : institutpaulbocuse.com



NAISSANCE DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE (OCCITANIE - 66)

Fruit du partenariat entre la Communauté de communes Albères-Côte Vermeille-Illobès et celle des Aspres, cet institut de sommellerie accueillera, dès septembre 2021, les étudiants dans deux sites : le Mas Reig, à Banyuls-sur-Mer, et les Caves Byrrh, à Thuir. Il ambitionne de former

les acteurs de la sommellerie française et internationale, les professionnels de la filière vitivinicole (import, export, commercial, marketing, caviste, secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du luxe, du tourisme et de la communication...), mais aussi les amateurs de vins.

SOMMELLERIE ET CONNAISSANCE DES VINS

La mention complémentaire sommellerie en un an est uniquement accessible à un public adulte de salariés, gérants et demandeurs d'emploi (financement au titre de la formation continue).

Un format inédit de classes préparatoires a été imaginé par des sommeliers professionnels de renom pour préparer les candidats aux grands concours de sommeliers et de cavistes, autour de cinq programmes (Meilleur Sommelier Sud de France, Meilleur Jeune Sommelier de France, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France sommellerie, Meilleur Caviste de France).

Durée : dix à quinze journées de formation dans l'année.

Tarifs : de 2 450 à 3 675 €.

Les formations courtes : pour développer ses compétences professionnelles, compléter sa formation ou pour le plaisir, l'institut propose 20 programmes de formation à la connaissance des vins, des spiritueux, des bières et de la gastronomie (de trois heures à cinq jours, de 200 à 1 860 €). Les vins locaux sont mis à l'honneur à travers la formation qualifiante « master level Sud de France », spécialisée dans la connaissance de l'histoire, des vins et des terroirs du Languedoc-Roussillon viticole (deux jours, 350 €).

Les master class : ces sessions d'une durée de deux heures sont animées par des professionnels du secteur (chefs étoilés, sommeliers de renom, producteurs...) sur divers thèmes autour des accords mets et vins, de la connaissance des vins, des spiritueux ou de la bière.

Tarifs : de 10 à 65 €.

MARKETING, COMMUNICATION, ŒNOTOURISME ET COMMERCIALISATION

Bachelor Wine Business Management, spécialité luxe, œnotourisme et gastronomie. Entre les cours de septembre à mars et un stage de quatre à six mois, les étudiants acquièrent une expertise technique en vins et spiritueux, et une spécialisation en management sur les thèmes du luxe, de la gastronomie, de l'art de vivre à la française et de l'œnotourisme.

Tarif : 5 900 €. Inscriptions ouvertes.

Dépôt des dossiers d'inscription par e-mail. Épreuves de sélection en mars et en juin 2021.

Les formations courtes : à destination des professionnels du vin, de la restauration, du tourisme et de l'hébergement (gérants, salariés) ou des personnes en reconversion, l'institut ouvre 18 programmes de formation avec des experts et des consultants (langues étrangères, œnotourisme, communication, marketing et commercialisation).

Durée : de trois heures à cinq jours.

Tarifs : de 100 à 1 200 €.

Pour toutes les formations, financements mobilisables au titre de la formation professionnelle.

Infos : administration@suddefrance-sommellerie.com

Site web accessible à partir du printemps 2021 :
suddefrance-sommellerie.com



ENEZ VOUS FORMER À L'ISVV

*Construisons ensemble
vos futures compétences*

 Viticulture  œnologie  Analyse
sensorielle  Agroécologie  Management
des vins et spiritueux  œnotourisme

DEUX NOUVELLES VILLES POUR MAGNUM INSTITUTE : PARIS & LYON !

Filiale du groupe spécialiste du numérique Next-U, l'école Magnum Institute a inauguré son premier campus à Bordeaux en 2019, pour former des spécialistes dans le business et management des vins et spiritueux en France et à l'étranger. Dès septembre 2021, elle proposera également ses cursus en vin dans ses sites de Paris et de Lyon. Accessibles sur concours dès le post-bac, ses formations, du niveau bac à bac + 5, sont construites avec et par des acteurs et experts de la filière. Les enseignements, tous dispensés par des professionnels en activité, 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 numérique. Accessibles au niveau bac, plusieurs formations sont proposées : le BTS vitivinicole en deux ans, bachelor « responsable marketing opérationnel en vins et spiritueux » en trois ans, et un cursus grande école en cinq ans, débouchant sur l'acquisition d'un master de manager de projets innovants, option vins et spiritueux, en partenariat avec l'École internationale de management de Paris (EIMP).

Infos : magnum-institute.fr



LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS À KEDGE WINE SCHOOL

Toujours soucieuse d'ajuster sa proposition aux besoins du marché, du niveau bac + 2 à bac + 6, en formation initiale et continue, Kedge bouillonne d'innovativité. Formation historique du campus bordelais, son master spécialisé en management vins et spiritueux (MVS) est également proposé depuis la rentrée 2020 à Paris, en français et en anglais, en temps plein ou en alternance. Depuis 2019, Kedge a aussi intégré dans son giron les diplômes délivrés par l'Institut de promotion commerciale (IPC) vins et spiritueux de la CCI de Bordeaux. Lors de la rentrée 2020, la formation commerciale Caves (Commercialisation appliquée vins et spiritueux) a débuté au campus bordelais, et la formation au métier de sommelier Worldsom, désormais ouverte à la formation initiale, à Paris. C'est également au campus de Paris qu'est accueillie depuis le 5 octobre la première promotion du master « Science Wine and Hospitality Management », développé avec l'École hôtelière de Lausanne.

Pour la rentrée 2021, Kedge crée deux nouveaux bachelors en un an, accessibles aux détenteurs d'un bac + 2, l'un en « Wine & Sustainability » au campus de Bordeaux, pour aborder les problématiques de changement climatique et de développement durable dans l'univers du vin, l'autre en « Wine Tourism & Tourism » aux campus de Marseille et de Toulon.

À noter également, des évolutions transversales dans les cursus, pour former des managers plus pointus, responsables et adaptables. La connaissance produit et la vision internationale sont renforcées dans toutes les formations, à travers des modules vins, spiritueux et terroirs internationaux, représentant 40 % de l'enseignement. Le développement durable vient enrichir les contenus pédagogiques de l'ensemble des programmes existants.

Rendez-vous sur le nouveau site Internet de Kedge Wine School : wine.kedge.edu

Des nouveautés dans les programmes

MAISON FAMILIALE ET RURALE DE VAYRES (GIRONDE - 33) DES CONTENUS REFORMATÉS

Institution du paysage bordelais, la MFR de Vayres propose un panel de cursus accessibles dès le niveau bac, parmi lesquels en deux ans post-bac, les BTSA de technico-commercial en vins et spiritueux et BTSA en viticulture-œnologie.

Également deux formations en alternance en un an, accessibles aux titulaires d'un bac + 2 (ou justifiant d'une expérience professionnelle significative), dont les programmes ont été repensés pour mieux répondre aux besoins de la filière vitivinicole. Le titre bac + 2 de « chargé(e) de développement en œnotourisme » vise l'acquisition de compétences techniques dans le tourisme et le vin, afin de développer l'offre œnotouristique d'une structure. Son enseignement, segmenté en quatorze semaines de cours et trente-trois semaines de stage, a été adapté en fonction des priorités émergentes (tourisme sensoriel et expérientiel, défi du confinement avec l'essor de l'e-tourisme, structuration des ressources humaines). Ce diplôme apprend

aux étudiants à se démarquer de la concurrence en imaginant des stratégies de diversification de l'offre existante, allant au-delà de la simple visite dégustation. Les enseignements digitaux sont renforcés, pour continuer à faire vivre des expériences à distance et aider les propriétés à être visibles aux quatre coins du monde.

À l'heure où la filière vitivinicole s'implique de plus en plus dans des démarches environnementales, la formation (titre niveau bac + 3) de responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement (QHSE) a elle aussi été refondue pour évoluer vers des missions plus larges. En dix-huit semaines de cours et vingt-neuf semaines de stage, elle a pour objectif de former de futurs responsables qualité des entreprises vitivinicoles. L'enseignement de l'année 2021-2022 renforce l'utilisation d'outils de travail à distance.

Financement : selon le dispositif de l'alternance

Infos : mfr-vayres.fr



DOSSIER | FORMATIONS DU VIN

INSEEC U. WINE & SPIRITS (BORDEAUX ET BEAUNE) NOUVEAU FORMAT DE MBA BILINGUE ET ALTERNANCE

L'Inseec U. Wine & Spirits forme des étudiants à bac + 3, bac + 4 et bac + 5. Elle propose trois bachelors différents (commercialisation des vins et spiritueux – sommellerie, gastronomie & luxury services – wine business & œnotourisme), ainsi qu'un MBA en deux ans pour consolider les fondamentaux en matière de gestion, de droit et de management et fournir une solide culture « business ». Après la première année de MBA Wine & Spirits, dispensée en français-anglais ou 100 % en anglais, trois MBA sont disponibles en deuxième année. Pour acquérir une compétence sectorielle approfondie, l'étudiant peut opter pour le MBA « Wine Marketing & Management », le MBA « Spirits Marketing & Management », tous deux dispensés en anglais, ou pour le dernier-né, marketing et management du vin, en franco-anglais.

Autre nouveauté, ses programmes sont désormais disponibles selon le format de l'alternance, en contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, selon un rythme de trois semaines en entreprise, une semaine en cours. Ce statut spécifique permet aux étudiants de faire financer leur formation et de percevoir un salaire tout au long de l'année. Prochaines rentrées : février 2021, octobre 2021

Infos : www.wine-institute.com



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 Manager en Hôtellerie Internationale
Admission: Post-Bac

MBA Directeur d'Hôtellerie Internationale & Spécialisation
International Wine & Spirits Management
Admission: Bac + 2 et Bac + 3

V
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

ACADÉMIE INTERNATIONALE DES VINS D'ALSACE (LANDERSHEIM - 67) TROISIÈME RENTRÉE SOUS LE SIGNE DE LA NOUVEAUTÉ

Inaugurée à la rentrée 2018 près de Strasbourg, l'AIVA a étoffé sa palette de formations dès 2019 et continue à innover en 2020. Pour former des étudiants le plus opérationnels et polyvalents possible, les cours sont dispensés par des professionnels et enseignants-chercheurs, un fort accent est mis sur la dégustation, avec, dans chaque diplôme, au moins 200 vins et spiritueux dégustés des différentes régions viticoles de France et du monde, et des immersions en entreprise prévues. Parmi les nouveautés 2020 : un focus sur les bières, avec une salle et un bar de dégustation réservés, et le lancement d'un caveau d'application, dans lequel chaque étudiant officie durant son cursus.

Bac en poche, l'AIVA propose, en un an, un diplôme supérieur de manager sommelier-caviste parcours international, en alternance ou en formation initiale, tourné vers l'import-export. Son titulaire sera capable de gérer une équipe et de faire du commerce dans le vin en France ou à l'étranger. Ce diplôme est développé en partenariat avec la société VPCF (Vins de propriétés et de châteaux de France) et plusieurs partenaires de France et du monde.

Accessibles au niveau bac + 2, deux diplômes en un an sont prévus. Le bachelor en vins et spiritueux entend former des responsables dans la filière vitivinicole, avec une spécialisation de haut niveau dans la

dégustation et en gestion d'entreprise. Fruit d'une collaboration avec l'IAE Nancy School of Management et l'Université de Lorraine, le double diplôme licence professionnelle-diplôme supérieur en vins et spiritueux vise l'acquisition de compétences pour gérer le commerce du vin, de la recherche du client jusqu'au suivi des expéditions en France et dans le monde, en passant par la vente.

Avec un niveau bac + 3, les MBA 1 et 2 « Wine & Spirits Marketing and International Trade » ambitionnent de faire de l'étudiant un responsable de haut niveau dans la filière vitivinicole, capable de gérer et de créer une entreprise.

À retrouver aussi, deux diplômes universitaires délivrés en partenariat avec l'Université de Haute-Alsace : de sommelier-caviste (pour répondre aux besoins des surfaces de vente possédant une large offre de vins, spiritueux et autres boissons) et de sommelier en restauration, en partenariat avec les Étoiles d'Alsace et l'Université de Haute-Alsace (pour répondre aux besoins de recrutement des restaurateurs et professionnels, en contact avec des clients connaisseurs du milieu vitivinicole).

Également : les WSET 1, 2 et 3, et des formations courtes thématiques.

Infos : aiva-eu.com



INSEEC U.
WINE & SPIRITS

DÉCOUVREZ TOUTES NOS FORMATIONS SPÉCIALISÉES EN VIN ET SPIRITUEUX
DU BAC+3 AU BAC+5 !

CAMPUS BORDEAUX

PROGRAMMES CERTIFIÉS RNCP NIVEAU 6 ET 7 RÉALISABLES EN ALTERNANCE

TÉL +33 (0)5 56 01 22 12 - ADMISSIONS.IWS.BORDEAUX@INSEEC.COM

LYCÉE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME DE GASCOGNE (TALENCE - 33) LA FORMATION COMPLÉMENTAIRE D'INITIATIVE LOCALE DE COMMERCIALISATION DES VINS ET SPIRITUEUX EN ASIE S'ADAPTE

Ce cursus gratuit de spécialisation, reconnu à l'échelle régionale, est accessible aux titulaires d'un bac + 2, sur dossier, sur entretien et avec un solide niveau linguistique (anglais B2, la connaissance d'une langue asiatique est un plus). Il se propose de former en un an des professionnels pointus et qualifiés sur la promotion et la vente de vins et de spiritueux en lien avec l'Asie. Pour rendre les étudiants opérationnels sur des missions commerciales, logistiques ou administratives, les enseignements (430 h de septembre à mi-février) balayent plusieurs grands axes : des travaux pratiques de dégustation, connaissance des vins et des terroirs, œnologie ; la

vente et la négociation, le marketing et droit du commerce international ; la culture et les langues étrangères. Certains cours sont coanimés en anglais et en chinois. Ces enseignements sont agrémentés d'un projet tutoré mené en groupe et soutenu devant un jury, d'un stage à partir de la mi-février pour une durée de quatorze à vingt semaines (uniquement en France cette année, du fait de la conjoncture, dans des exploitations ou négoce présentant une facette internationale) et d'une expérience de vendanges de quinze jours au château Haut-Brion.

Infos : lyceedegascogne.fr



UN PEU DE CHAMPAGNE DANS LES PROGRAMMES DU CÉSAR RITZ COLLEGES SWITZERLAND CRCS (SUISSE)

Membre de Swiss Education Group (SEG), plus grand groupe d'écoles hôtelières suisse, le César Ritz Colleges Switzerland (CRCS) a signé en septembre 2020 un partenariat avec le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). Cette collaboration permettra aux élèves du CRCS de bénéficier de l'expertise des professionnels du champagne et d'améliorer leurs connaissances sur le monde du vin. Le partenariat comprend un Mooc (Massive Open Online Course) sur le champagne intégré au programme Wine Club du CRCS (club de vin des élèves réservé aux élèves désireux d'aller plus loin dans leur savoir) et de toutes les écoles

du groupe SEG. Les participants approfondiront également leurs connaissances sur la diversité et le goût des vins de Champagne, le processus de fabrication, l'économie et l'histoire du terroir unique de la région Champagne. Des rencontres autour des accords mets-vins seront aussi organisées quatre fois par an entre les professionnels du champagne et les étudiants sur le campus CRCS du Bouveret. D'autres opportunités seront offertes aux étudiants, comme des voyages d'études, des sessions de dégustation et des webinaires sur les savoirs liés au vin.

Infos : www.cesarritzcolleges.edu

Institut de Richemont : la force de 50 ans d'expertise

MEMBRE DU RÉSEAU DES MAISONS FAMILIALES ET RURALES, CET INSTITUT BASÉ À CHERVES-RICHEMONT, NON LOIN DE COGNAC, PROPOSE SES FORMATIONS EN ALTERNANCE DE LA SECONDE AU BAC + 3 ET AFFICHE UN TAUX D'INSERTION RECORD.

Choisir l'Institut de Richemont, c'est faire confiance à l'expertise des années. Créée en 1970, cette structure dispense pour moitié des formations en agriculture, viticulture-œnologie, milieu équestre, et pour moitié des cursus dans le secteur du travail social. Ses 50 années d'existence lui ont permis d'affiner sa pédagogie autour de l'alternance, développée depuis plus de 80 ans par le réseau des Maisons Familiales et Rurales, et de bénéficier d'un solide réseau de 420 partenaires entreprises et organismes institutionnels. Cette approche a fait ses preuves. L'Institut affiche 90 % d'insertion professionnelle un an après la sortie des cursus, parmi les 18 000 diplômés en formation initiale et 2 500 stagiaires de formation continue passés entre ses murs.

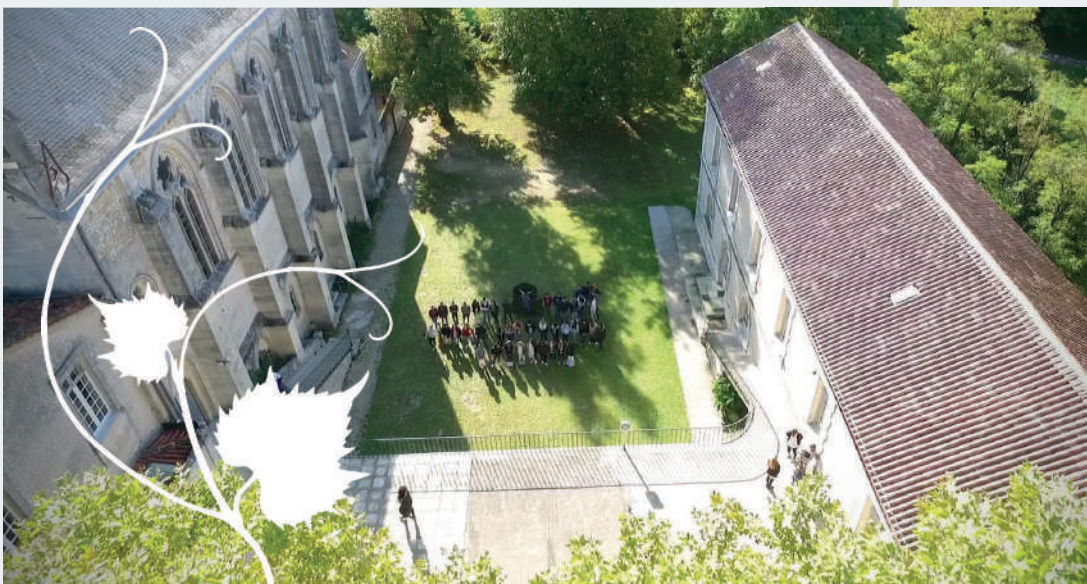
Pour un apprentissage optimal, l'Institut dispose de 5 400 m² d'infrastructures. En connexion avec les évolutions actuelles, un accent fort est mis sur le domaine digital, avec des dispositifs numériques dans les salles de cours, une salle d'analyse sensorielle équipée de logiciels et tableaux interactifs, et un studio dédié aux tournages Web et TV. Sans oublier le partenariat historique avec le Conservatoire du vignoble charentais, faisant office de support pédagogique grandeur nature pour des actions de formation (ampélographie, pépinière viticole, hybridation, pathologies sur le matériel végétal, microvinification...).

DES CURSUS DE LA SECONDE AU BAC +3

Dès la classe de seconde « productions agri., viti., équi. », les élèves découvrent une excellente approche du monde professionnel. Au rythme de seize semaines de cours et autant de stage, ils acquièrent les notions de base du milieu agricole. Forts de ce bagage, ils peuvent ensuite poursuivre par un baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'entreprise agricole, support grandes cultures » ou « conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole ». Une fois ce diplôme en poche, les bacheliers peuvent choisir la vie active en tant qu'exploitants ou salariés d'entreprises vitivinicoles, ou opter pour l'un des BTS proposés à l'institut en deux ans.

Pour les passionnés d'équitation, le BTS ACSE permet d'acquérir des notions de gestion. Avec le BTSA viticulture-œnologie, les apprenants pourront prétendre à des postes de cadres dans les entreprises de la filière vins et spiritueux, technicien vitivinicole pour des organismes de développement, chef de culture en domaines viticoles, régisseur, maître de chai, ou devenir viticulteur-vigneron.

Ils pourront également continuer leur formation en licences professionnelles commercialisation des vins et spiritueux, œnotourisme, démarche qualité, en licence sciences de la vigne, avec un diplôme d'ingénieur en



agriculture, ou avec le diplôme national d'œnologie après une licence. S'ils font le choix du BTSA technico-commercial vins et spiritueux, ils pourront embrasser des carrières de responsable commercial sédentaire ou nomade, administrateur des ventes, responsable logistique, chef de rayon GMS, négociateur grands comptes, ou encore responsable marketing et communication. Ils pourront aussi s'inscrire en licences professionnelles droit de la vigne et du vin, œnotourisme, en bachelor en marketing, en école d'ingénieur ou de commerce, ou dans un certificat de spécialisation.

ET AUSSI : DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES ET À LA CARTE

Pour couvrir les demandes de la filière, l'Institut dispense également des formations courtes en matière de viticulture et d'œnologie. À l'attention de la filière Cognac, il a développé la « spécialisation à la connaissance des eaux de vie de Cognac » (105 h) et « ouvrier viticole spécialisé distillation » (154 h de formation, 77 h de stage).

Pour la filière bois et plants de vigne, il propose un cursus de « responsable technique de la pépinière viticole », seule formation certifiante de pépiniériste en France (210 h), mais aussi une formation au « greffage de la vigne » (21 h). À découvrir également : un panel de formations à thèmes au cas par cas, pour des besoins spécifiques dans les domaines de l'agronomie, l'ampélographie et la connaissance des cépages et porte-greffes, la connaissance des variétés résistantes, la taille de la vigne, le curetage de la vigne, les pathologies viticoles, la conduite du matériel viticole, les vinifications, la distillation, les certiphytos... ■



Institut Supérieur de Formation
par Alternance de
Richemont
CFA - MFR des Charentes

Institut de Richemont

12, route de l'Ancien-Séminaire,
16370 Cherves-Richemont.

E-mail : mfr.richemont@mfr.asso.fr

Tél. : 05 45 83 16 49 • Fax : 05 45 83 17 30

Plus de digital dans les cursus

LA SOURCE FOODSCHOOL (NANTERRE - 92) NOUVEAUX MODULES EN LIGNE EN 2021

Créé par des restaurateurs pour des restaurateurs, ce campus, ouvert à la rentrée 2019, propose des formations autour de la gastronomie. Il s'adresse aux professionnels du secteur, aux étudiants post-formation initiale et aux publics en reconversion désireux d'accroître leurs compétences. Il dispose d'un catalogue segmenté en quatre pôles : food, beverage pour tout l'univers « liquide » (vin, champagne, cocktail, bière, café, jus et les associations possibles avec le monde de la cuisine), service, entrepreneur. Plus de 20 modules de courte durée (deux à cinq jours) sont disponibles.

Dans tous les programmes, la philosophie s'articule autour de trois axes forts : un apprentissage centré sur l'éveil des sens via la place importante accordée à la pratique, la découverte des nouvelles tendances de la restauration et des savoir-faire venus d'ailleurs, un fort accent sur l'écoresponsabilité et la facette durable (par exemple, vins nature, HVE, bio, biodynamie et associations avec les mets).

En préparation pour janvier 2021 : plusieurs modules en e-learning sur une nouvelle plate-forme digitale, avec trois niveaux d'accompagnement différents, selon les besoins des professionnels.

Infos : lasource-foodschool.com



INSTITUT DE RICHEMONT (CHERVES-RICHEMONT - 16) 50 ANS ET TOUJOURS DU NEUF

Membre du réseau des Maisons familiales et rurales, cet institut dispense des formations en alternance, pour moitié en agriculture/viticulture-oenologie/milieu équestre et pour moitié dans le secteur du travail social. Dans le domaine vitivinicole, ses cursus débutent dès la seconde productions agri., viti., équ., se poursuivent par le baccalauréat conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, et vont jusqu'aux BTSA viticulture-oenologie et BTSA technico-commercial vins et spiritueux, en deux ans. Tout en assurant aux étudiants l'expertise de ses 50 ans, et un solide réseau de 420 partenaires entreprises et organismes institutionnels (dont le Conservatoire du vignoble charentais, faisant office de support pédagogique grandeur nature pour des actions de formation), l'institut n'oublie pas d'évoluer avec son temps. Il met l'accent sur le domaine digital, avec des dispositifs numériques intégrés dans toutes les salles de cours, une

salle d'analyse sensorielle inaugurée en 2019, équipée de logiciels et tableaux interactifs, et un studio dédié aux tournages Web et TV. La maîtrise des compétences dans le digital et la communication numérique est notamment incluse dans le BTSA technico-commercial vins et spiritueux.

L'Institut dispense aussi des formations courtes en matière de viticulture et d'oenologie, spécifiquement imaginées pour la filière cognac, et pour la filière bois et plants de vigne. Également des formations thématiques au cas par cas, pour des besoins à la carte des professionnels du secteur (agronomie, ampélographie et connaissances des cépages et porte-greffe, connaissance des variétés résistantes, taille et curetage de la vigne, pathologies viticoles, conduite du matériel viticole, vinifications, distillation, Certiphyto...).

Infos : institut-richemont.fr

Prochaines
rentrées en mars
et septembre
2021 !

Faites carrière dans le vin !

Vigneron, sommelier-caviste, sommelier en restauration, négociant, manager, commerçant, responsable marketing, responsable magasin, entrepreneur...

Le monde du vin vous offre de nombreux débouchés, tous plus riches les uns que les autres !

Située près de Strasbourg en Alsace, l'Académie Internationale des Vins, AIVA, est au cœur de l'Europe dans un cadre de quiétude et de verdure, accessible en transports en commun depuis les villes environnantes.



NOS DIPLÔMES

> **MASTERS OF BUSINESS ADMINISTRATION - MBA**

- **MBA 1** Wine & Spirits Marketing and International Trade
- **MBA 2** Wine & Spirits Marketing and International Trade

> **BAC+3**

- **Bachelor** en Vins & Spiritueux
- **Double Diplôme Licence Professionnelle Diplôme Supérieur** en Vins & Spiritueux

> **DIPLÔMES UNIVERSITAIRES**

- **Diplôme Universitaire** Sommelier-Caviste
- **Diplôme Universitaire** Sommelier en Restauration

> **DIPLÔME SUPÉRIEUR**

- **Diplôme Supérieur** Manager Sommelier-Caviste Parcours International

> **WSET**

- **Level 1** Award in Wines
- **Level 2** Award in Wines
- **Level 3** Award in Wines

Académie Internationale des Vins

LA RÉFÉRENCE POUR SE FORMER DANS LES VINS & SPIRITUEUX

Centre d'affaires et de recherches Strasbourg-Landersheim 4, route de Saessolsheim, Landersheim
03 88 75 06 99 - contact@aiva-eu.com - www.aiva-eu.com



DOSSIER | FORMATIONS DU VIN

SCHOOL OF WINE & SPIRITS BUSINESS (BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS BSB, DIJON - 21)

Pour mieux préparer ses étudiants aux mutations encore renforcées par la crise du Covid, la BSB a décidé d'accentuer les enseignements autour du numérique dans ses quatre programmes.

Formation francophone historique de l'école pour accéder à des fonctions commerciales et marketing en France ou à l'international, le master spécialisé en commerce international des vins et spiritueux (CIVS), accessible au niveau bac + 5, intègre de nouveaux modules digitaux au plus près de l'opérationnel (transformation digitale dans le secteur du vin et des spiritueux, digital e-commerce, utilisation des réseaux sociaux...). Tarif : 14 500 € en plein-temps.

Lancé en 2018, dispensé en anglais, le MBA Wine & Spirits Business s'adresse à des professionnels avec trois ans d'expérience au moins, souhaitant accéder à des postes managériaux ou désireux de créer leur entreprise. Pour leur faire comprendre l'impact de la digitalisation, de l'amont à l'aval de la filière vins et spiritueux, il intègre la création d'un module Digitalization & the Wine Industry en partenariat avec Geisenheim University en Allemagne, abordant tant l'axe production que la commercialisation/distribution ou la consommation. Un séminaire de trois jours Planning stratégique & disruption est aussi prévu, pour préparer les étudiants à développer une vision stratégique de très long terme, afin d'assumer des postes managériaux. Tarif : 29 000 €.

Pour les étudiants bac + 4 au moins, ou les très jeunes professionnels intéressés par le secteur des vins et spiritueux, le MSC Wine Manage-



ment en anglais intègre désormais un « business game » sur la création d'une entreprise dans le monde du vin. D'une durée d'une semaine, il permet une réflexion digitale sur le futur de la filière. Des conférences sur le « digital marketing », les nouveautés sur la promotion des vins, la créativité, les nouveaux produits sont prévues avec des professionnels. En 3^e année du programme Bachelor marketing et business, lors du dernier semestre de spécialisation en anglais « Wine Tourism », un cours de 6 h sur la distribution des produits œnotouristiques sur des plateformes en ligne est prévu. Tarif : 7 500 €/an (3 ans).

À noter également, une intensification du rythme des conférences dédiées aux professionnels du secteur vins et spiritueux, en particulier sur le thème de la digitalisation du secteur.

Infos : bsb-education.com

L'Institut Supérieur du Vin

Comme eux,
faites le choix d'une
carrière dans le vin !

**COMMERCE
MARKETING
EXPORT
COMMUNICATION
ŒNOTOURISME
VISITES
MASTER CLASS
PETITS EFFECTIFS**

**FORMATIONS CERTIFIÉES
BACHELOR / MBA
ALTERNANCE
CONTRAT PRO OU APPRENTISSAGE**

Inscriptions ouvertes / 06 78 44 26 98 // www.isvin.fr

isv
MONTPELLIER

**YOU
CAN
WINE**



INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN (VILLENAVE-D'ORNON - 33)

Accessible avec le baccalauréat, ce diplôme propose à tout public non scientifique ou non professionnel du vin (amateurs, professionnels du tourisme, gestionnaires de patrimoine, commerciaux, journalistes...) une initiation complète aux différentes facettes de la filière vitivinicole. Il se ventile en 150 heures pour acquérir le vocabulaire et les connaissances essentiels de l'œnologie et du monde du vin. Il se répartit en trois blocs de compétences de 50 h, entre cours magistraux, initiation à la dégustation de vins et visites. Le rythme est d'une semaine de formation par mois, du 11 janvier au 11 juin 2021. Le bloc 1 (niveau élémentaire, janvier-février), apprend à comprendre le vignoble et son histoire, le bloc 2 (niveau intermédiaire, mars-avril) à appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins. Enfin, le bloc 3 (niveau maîtrise, mai-juin) vise à présenter les acteurs de la filière, communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation. Ces blocs peuvent être suivis en présentiel, ou, depuis cette année, à distance via visio-conférences pour les blocs 1 et

2 (dans ce cas, pas de visites dans le programme), de façon continue ou échelonnés par blocs de compétences.

Tarif : 4 000 €. Selon le statut, possibilités de financement par : OPCA (Fafsea, Vivea, Opcali), mesures contractuelles liées à l'emploi, financements individuels.

Infos : isvv.u-bordeaux.fr



Leader de la formation des cadres et dirigeants de la filière Vins

Formation initiale - Alternance - Formation continue

Bordeaux Sciences Agro La grande école d'ingénieurs agronomes de Nouvelle-Aquitaine

Notre offre en formation continue :

- **Mastère spécialisé® Manager de Domaines Viticoles** (inscrit au RNCP, éligible CPF)
En 1 an, 2 ans ou par bloc de compétences
- **Certificat de spécialité Vitimanager** (dispensé en anglais)
- **Formations courtes inter-entreprises spécial Vins** - en français / in english
Science & Technique - Finance - Management/Gestion - Transmission d'exploitation

agro-bordeaux.fr/formation-continue

formco@agro-bordeaux.fr
05 57 35 07 50
05 57 35 07 11

Bordeaux Sciences Agro
1 cours du Gal De Gaulle CS 40201
33175 Gradignan Cedex – FRANCE



LE RECRUTEMENT SUR LE MARCHÉ VITIVINICOLE

Le regard des experts

**Trois questions à...**

Sébastien Devin (Cabinet MG consultants, partenaire RH depuis 27 ans des entreprises du monde agricole et viticole)

En dépit de la crise sanitaire, le marché de l'emploi dans le secteur du vin s'en sort-il bien ?

Je suis d'un tempérament très optimiste, je veux donc garder une vision positive pour le marché de l'emploi dans le secteur du vin à moyen terme, mais il ne faut pas nier que l'année

2020, avec cette crise de la Covid 19, a été terrifiante pour la filière. Exportations en chute libre, marché domestique en berne, notamment par la fermeture des restaurants, circuits de commercialisation paralysés, salons vinicoles annulés... Nos vignerons qui emploient directement et indirectement jusqu'à 500 000 personnes sont durement frappés par les conséquences de la pandémie de coronavirus.

Quelles sont les sphères du monde du vin qui recrutent le plus actuellement ?

Dès le confinement du printemps, nous avons constaté un arrêt de bon nombre de projets de recrutement chez les vignerons-propriétaires, avec l'incertitude commerciale de nombreuses entreprises de toutes tailles. Elles ont décidé de reporter leurs recrutements à 2021, ce qui,

espérons-le, laisse entrevoir de beaux projets pour la prochaine année, si la situation sanitaire mondiale se stabilise. Malgré ce contexte, notre cabinet MG Consultants a réalisé de nombreux recrutements cette année dans la filière, particulièrement chez les fabricants et distributeurs en agrofouritures pour la viticulture, ainsi que pour des organisations professionnelles et des entreprises apportant du conseil aux vignerons. Même si les ventes de vins se sont arrêtées, la vigne, elle, n'arrête pas de pousser, et les attentes techniques, agronomiques, environnementales, pour la viticulture en France sont très élevées. Cela nous a amenés à réaliser de très beaux projets en 2020, et cette tendance va se poursuivre en 2021. Nous allons encore cette année recruter de nombreux techniciens viti-œno, des ingénieurs agronomes, des commerciaux spécialistes, pour répondre aux besoins en compétences de la filière, afin de poursuivre les transformations en cours, le changement de méthodes, pour une viticulture plus consciente de son rôle dans l'environnement.

Quels sont les profils les plus recherchés et les compétences les plus valorisées par les recruteurs ?

Nous recherchons dès maintenant de nombreux candidats qui possèdent de bonnes compétences techniques, obtenues notamment par les diplômes allant du BTS viticulture et œnologie à l'ingénieur agroviti, ou au diplôme national d'œnologie. Les personnes expérimentées dans le commerce seront bien entendu encore très sollicitées en 2021, puisque nous manquons toujours de profils commerciaux et passionnés. Nombreux sont également nos clients qui prévoient des départs en retraite en 2021, essentiellement pour des fonctions de direction, en particulier dans les filières coopératives.

TENDANCES DE MARCHÉ ET RÉMUNÉRATION DANS LA FILIÈRE VITI-VINICOLE

À la suite du confinement de mars dernier, Sarthou & Associés a lancé la première enquête nationale de rémunération dédiée aux cadres et dirigeants du vin. Elle aborde les rémunérations, parcours et motivations des candidats et dresse un état des lieux du marché. Pour « Terre de vins », Jeremy Sarthou fait la synthèse des évolutions récentes des besoins en recrutement dans le secteur des vins et spiritueux :

- Une reprise progressive du marché en cours actuellement, avec une reprise plus franche envisageable à la fin du premier trimestre 2021. Même s'ils sont moins nombreux, les recrutements ne sont pas à l'arrêt, des postes étant pourvus toutes les semaines.
- Un besoin pour certaines entreprises du secteur de réviser leur chaîne logistique et leur fonctionnement pour réduire les coûts fixes.
- Un focus du négoce comme des propriétés sur le commercial, à l'heure où il est plus que jamais primordial de savoir vendre le vin.
- En France, le besoin de responsables commerciaux spécialistes du réseau traditionnel français, pour développer les contacts avec les

cavistes, face aux canaux de distribution traditionnels (cafés, hôtels, restaurants) qui subissent de plein fouet les conséquences de la crise actuelle.

- Une volonté des sociétés de recruter des responsables de zones directement sur les marchés, afin d'acquérir une meilleure connaissance du terrain et de limiter les déplacements siège-pays, devenus difficiles en temps de crise sanitaire. Une volonté notamment de renforcer les équipes en Asie afin de bénéficier du rebond économique chinois.
- Une rémunération des cadres du secteur des vins et spiritueux relativement stable.
- Les cadres sont fidèles au secteur des vins et spiritueux par rapport à d'autres secteurs, mais restent à l'écoute du marché même s'ils sont en poste. Par exemple, la génération Y n'hésite pas à changer d'emploi si un poste plus attrayant avec rémunération plus importante est proposé. En moyenne, les candidats changent de poste pour une augmentation de 20 %, afin de rémunérer cette prise de risque.



Formations par
Alternance

Commerce

Viticulture-Oenologie

Oenotourisme

Responsable Qualité

de Bac Pro à Bac +3

A 20 min. de
Bordeaux et St Emilion



**PORTES OUVERTES
2021**

6 Fév - 20 mars - 29 mai



Informations

mfr-vayres.fr
05 57 74 85 30



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES