

**ibsm**

**Wine School**



**BACHELOR**

CONSEILLER EN VINS ET  
SPIRITUEUX & OENOTOURISME

[WWW.IBSM-WINESCHOOL.COM](http://WWW.IBSM-WINESCHOOL.COM)

# BACHELOR

## CONSEILLER EN VINS ET SPIRITUEUX VIN & OENOTOURLISME

### Qu'est-ce qu'un Bachelor ?

En France, un Bachelor est un diplôme de niveau bac+3 qui rentre dans le schéma du LMD (Licence, Master, Doctorat). Il nécessite la validation de 180 crédits, et se différencie de la licence par l'importance qui est donnée pendant ce cursus à l'internationalisation et à la professionnalisation.

Le Bachelor est généralement dispensé par des écoles de commerce. Le programme comprend des cours théoriques et des stages avec une spécialisation allant croissante au cours des 3 années d'études et une très forte connotation internationale.

### Un intérêt croissant pour l'oénotourisme

L'oénotourisme, ou tourisme vitivinicole et œnologique est une forme de tourisme d'agrément qui repose sur la découverte des régions viticoles et leurs productions ; c'est une forme de tourisme rural et d'agritourisme. Pour le programme européen Vintur, le produit œnotourisme consiste à intégrer sous un même concept thématique des ressources et des services touristiques d'intérêt existants ou potentiels, dans une zone vitivinicole. L'oénotourisme qui permet de drainer des visiteurs du monde entier, est également un moyen efficace de faire découvrir une propriété, une région viticole, un produit et de fidéliser la clientèle. C'est donc une forme de Marketing expérientiel et pédagogique.

### Les spiritueux, tout un univers à découvrir

Cette filière demande des qualifications différentes de celles des vins et son réseau professionnel est également distinct. Il est donc indispensable de former les étudiants afin qu'ils possèdent une parfaite connaissance de ce marché, et des exigences particulières de la supply chain et du trade marketing.

### ***Vous pourrez ainsi vous orienter vers nos programmes professionnalisants :***

- Bachelor « Conseiller en Vins et Spiritueux & Oénotourisme »
- Mastère « Responsable de Marketing et stratégie-parcours Oénotourisme »

En rejoignant la formation CONSEILLER EN VINS ET SPIRITUEUX & OENOTOURLISME de l'IBSM Wine School, vous vous formerez progressivement à ce domaine riche en perspectives professionnelles nombreuses et diversifiées.

**Ghislaine Daurel-Heydenreich**  
PRESIDENTE DIRECTRICE  
GÉNÉRALE IBSM

**Béatrice-Anne de La Mare**  
DIRECTRICE PÉDAGOGIQUE  
IBSM « WINE SCHOOL »



**Béatrice-Anne de La MARE**



**Philippe GAUDOU**



**Alexandre MORIN**



# PROGRAMME

## BACHELOR Conseiller en Vins et Spiritueux & Oenotourisme



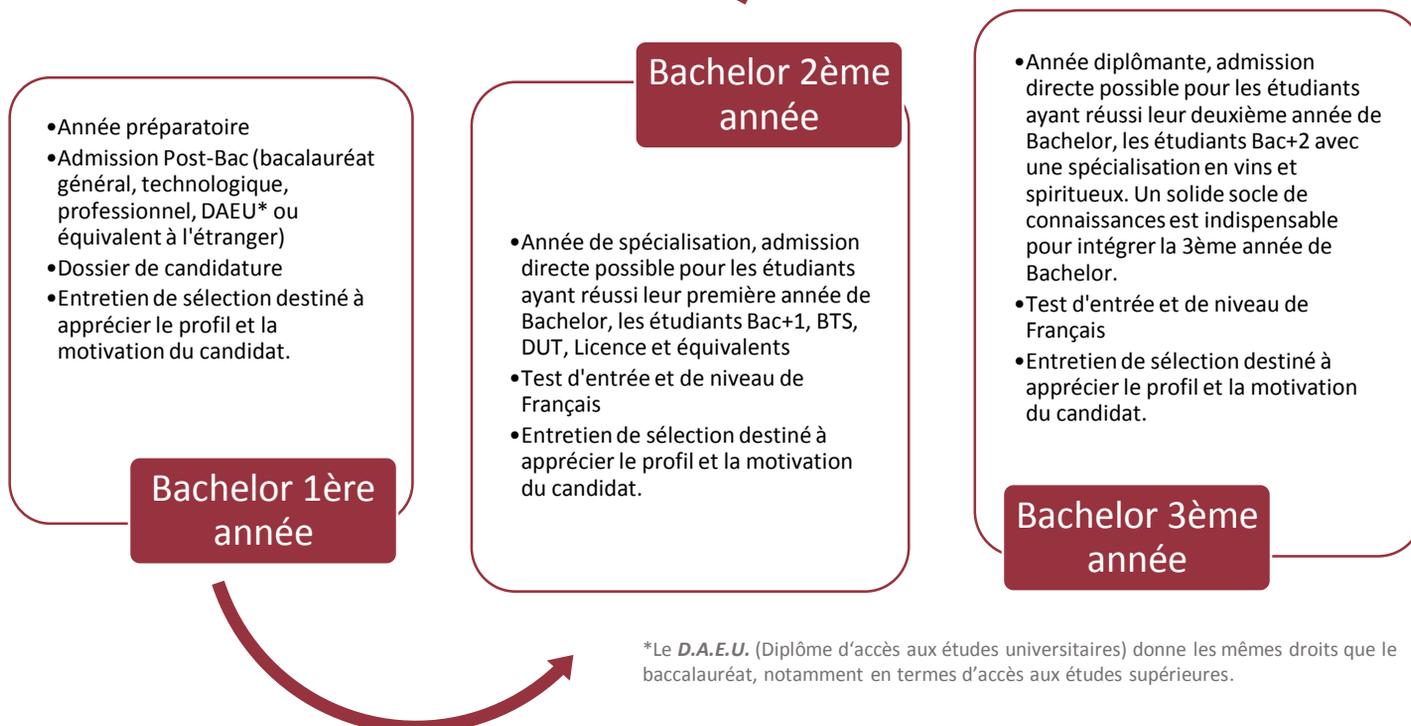
Le Bachelor IBSM à Bordeaux offre une formation professionnalisante de niveau Bac+3 spécialisée dans l'oenotourisme, le conseil et la commercialisation en vins et spiritueux et admissible dès Bac +1. Ce programme en trois ans permet l'obtention du titre « Conseiller en vins et spiritueux & responsable Oenotourisme », ainsi que le titre de « Sommelier Caviste ».

En option, les étudiants pourront se former s'ils le désirent au WSET (Wine and Spirits Education Trust - Formation diplômante en vins), diplôme internationalement reconnu dans le secteur.

Notre objectif ? Faire de vous des professionnels du « Conseil en Vins et Spiritueux » et de l' « Oenotourisme », donc des diplômés opérationnels spécialisés dans le secteur des vins et spiritueux, avec des débouchés vers les secteurs du marketing, de la vente (Caviste...), de l'Oenotourisme ou de la Sommellerie.



### CONDITIONS D'ACCÈS



\*Le D.A.E.U. (Diplôme d'accès aux études universitaires) donne les mêmes droits que le baccalauréat, notamment en termes d'accès aux études supérieures.



## DIPLÔMES et CERTIFICATIONS

### BACHELOR Conseiller en Vins et Spiritueux & Oenotourisme



Le cursus « bachelor » de l'IBSM Wine School vous propose un programme très complet, permettant la validation des titres et diplômes suivants :

« **Conseiller en Vins et Spiritueux et Responsable Oenotourisme** », certification délivrée par IBSM Wine à l'issue de votre formation « Bachelor », après validation de votre cursus et de votre stage en entreprise.

« **Sommelier Caviste, Ambassadeur en Gastronomie** », titre homologué par l'Etat (diplôme officiel de niveau IV), validé par Franck Thomas Formations et dispensé par son équipe de sommeliers-formateurs accrédités.

« **Masterlevel Sud de France** » : il s'agit de la première formation professionnalisante avec examen et diplôme officiel, portant sur les vins de la région Languedoc et Roussillon délivré par Sud de France Développement.

**WSET niveau 2 en Vins et Spiritueux** (en option) – diplôme délivré par le Wine and Spirits Education Trust de Londres. Cette formation est accréditée par l'organisme de réglementation britannique OFQAL et délivrée par des formateurs accrédités WSET.

**WSET niveau 1 en spiritueux** (en option)

#### Alexandre MORIN

*Formateur en Sommelierie et spécialiste en vins & spiritueux*

- Formateur accrédité Franck Thomas Formations
- Chef Sommelier dans le plus ancien restaurant étoilé au guide Michelin, « Le Chapon Fin » de Bordeaux
- Président du jury de l'OPEN CHÂTEAU PIRON 2014
- *DUAD Diplôme universitaire d'Aptitude à la Dégustation*
- *WSET 4 Diploma (Wine and Spirits Education Trust de Londres, anglais)*





**Le BACHELOR Conseiller en Vins et Spiritueux & Oenotourisme regroupe 2 axes complémentaires au sein d'une même formation:**

## Responsable Oenotourisme

### Objectif de la formation

Cette formation a pour objectif d'accompagner la diversification des métiers d'encadrement dans l'œnotourisme en développant les compétences des futurs cadres moyens (formation initiale), destinés à occuper ces fonctions dans les secteurs de :

- l'accueil de visiteurs,
- la mise en tourisme d'activités viti-œnologiques,
- du management des activités réceptives.

Il s'agit donc de former les futurs "Responsables des activités en œnotourisme" au sein d'entreprises viticoles ou touristiques, soit d'organismes territoriaux ou socioprofessionnels en Aquitaine comme dans les autres vignobles de France et à l'étranger.

## Sommelier- Caviste

### Objectif de la formation

Le « **sommelier-caviste ambassadeur en gastronomie** » est un expert en vin et en gestion des caves pour le compte de restaurants, de cavistes ou de particuliers qu'il accompagne et conseille. Il peut également travailler pour des domaines viticoles, des coopératives, des négociants, des entreprises de vente de vin. Il s'adresse aux professionnels, mais également aux particuliers en s'appuyant sur sa connaissance des réseaux de distribution (internet, GMS, porte à porte, vente en réunion, vente à domicile, en restaurant, en boutique, sur les foires et salon, à l'export).

Les compétences du sommelier-caviste d'aujourd'hui ne se limitent pas à l'œnologie. Ses connaissances des spécialités culinaires de différentes régions, de différents pays, ses connaissances des cafés, des thés, des cigares,... font de lui **un véritable représentant de la gastronomie, du vin, des alcools et des produits du monde**. Un de ses savoir-faire en particulier : les **accords Mets & Vins**. Pour lui, le choix du bon produit fait partie d'un tout, d'une expérience dans laquelle les bonnes associations sont essentielles. Il transmet la culture du vin et de divers produits nobles, en explique les spécificités au travers de ses conseils, des dégustations ou encore des événements de promotions ou de découverte.



## MÉTIER VISÉS

### UN SECTEUR EN PLEIN DÉVELOPPEMENT

En France, l'oenotourisme est en pleine expansion dans les régions viticoles. Il est au cœur des métiers du vin, il est le lien entre toutes les professions impliquées dans le secteur des vins et même des spiritueux.

En 2016 s'est ouvert à Bordeaux « la Cité des Civilisations du Vin ». C'est un projet ambitieux dont l'objectif est d'attirer 400 000 visiteurs par an, passionnés par la gastronomie, la culture du vin et les paysages viticoles.

Aujourd'hui le secteur doit faire face à cette demande et apporter une offre touristique en conséquence : visite de chais, chambres d'hôte, restauration, dégustation. L'oenotourisme est une filière porteuse vouée à se développer dans les prochaines années. C'est également une filière qui se professionnalise.

La filière recrute des profils diversifiés et très polyvalents. En effet, dans ce secteur d'activité, **on touche un peu à tout** : accueil, GRH, commerce, négoce, vente, conseil, service, restauration, hôtellerie, guidage, dégustation, etc... De nouveaux métiers se créent chaque jour dans tous ces domaines. Beaucoup de métiers restent encore à inventer.



#### Compétences visées :

- Savoir rechercher et sélectionner les vins
- Savoir déguster les vins, les spiritueux et les liqueurs
- Connaître les fondamentaux de la viticulture et de l'oenologie
- Savoir gérer une cave et développer les offres commerciales
- Conseiller la clientèle, proposer des accords mets-vins
- Organiser des événements et des dégustations, faire la promotion des vins

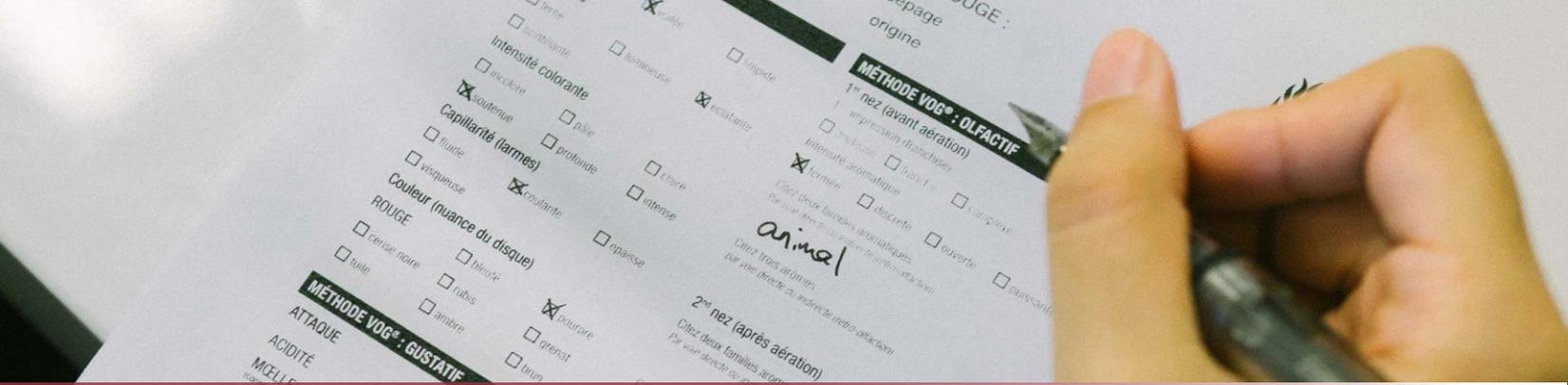
#### Débouchés :

- Sommelier/Sommelière
- Caviste/Chef de Cave
- Responsable de rayon liquide
- Créateur d'entreprise (Wine Bar, Cave, Restaurant)
- Brand ambassador
- Commercial import/export
- Journaliste
- Guide Oenotourisme
- Etc.....

#### Philippe GAUDOU Professeur accords met et vins



- C.A.P. de cuisine
- Gérant du restaurant LA TABLE DE L'HIPPODROME du Bouscat
- Commissaire pour l'alimentation au sein de l'Association EUROTOQUES
- Label EUROTOQUES
- Membre de l'Académie de Cuisine de France
- Réalisation et Record du Monde avec les CUISINERIES GOURMANDES
- Intronisation LES MARMITES D'OR



# MODULES D'ENSEIGNEMENT

## Modules d'enseignement et répartition des matières

De nos jours, il existe une formation pour chaque métier, pour chaque filière, et le lien qui unit toutes ces filières reste encore et toujours le produit vin. Il faut savoir le décrire, l'analyser, le commenter, le juger, le définir, le mettre en valeur et le vendre, et pour cela, la matière commune entre ces filières et ces formations est la dégustation.

### 4 MODULES D'ENSEIGNEMENT

#### Cours d'enseignement Généraux

- Business English
- Informatique
- Techniques de commercialisation, négociation commerciale
- Economie et Droit
- Langues vivantes étrangères
- Management et Gestion/Comptabilité
- Business game

#### Cours d'Enseignement dans la connaissance des vins et des spiritueux

- Connaissance et techniques du bar
- Techniques de dégustation
- Connaissance des Terroirs (étude des vignobles français et étrangers)
- Connaissances fondamentales en viticulture et œnologie
- Dégustation et connaissance des spiritueux et des liqueurs

#### Cours d'Enseignement dans la filière vin

- Analyse sensorielle
- Œnologie et viticulture
- Marketing du Vin
- Organisation de la filière vin (marchés, acteurs...)
- Gestion d'une cave
- Commerce du vin (Export et logistique)

#### Ateliers de découverte et de mise en pratique sur le terrain

- Dégustation - ateliers pratiques de sommellerie - accords mets/vins
- Visites techniques dans les vignobles et entreprises du secteur des vins et spiritueux
- Ateliers pratiques en sommellerie (service du vin, accords mets et vins...)
- Workshops cocktails et mixologie
- Conférences et Masterclasses
- Stages en entreprise



#### Béatrice-Anne de La Mare

#### Coordnatrice Pédagogique de la filière « Wine School » de l'IBSM

- BAC + 5: Manager Oenotourisme
- DUAD Diplôme universitaire d'Aptitude à la Dégustation (Institut des Sciences de la Vigne et du vin - Faculté d'Oenologie de Bordeaux)
- Membre de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF - BA)
- WSET 4 Diploma (Wine and Spirits Education Trust de Londres, anglais)
- French Wine Scholar (anglais)
- Masterlevel Sud de France
- WSET 3 (Wine & Spirits Education Trust, anglais)
- BTS Tourisme



# PROGRAMME D'ÉCHANGE FRANCO-CHINOIS

## Accueil d'étudiants chinois en France:

Depuis sa création, IBSM Wine School accueille et forme des étudiants chinois ayant choisi Bordeaux pour se former aux vins et spiritueux. Leurs études leur permettent de s'imprégner d'une forte culture de terroir et de découvrir *in situ* les vins et spiritueux, ainsi que la gastronomie française, les accords mets-vins, l'art de vivre à la française. Forts de cette expérience unique, ils deviennent les premiers ambassadeurs des vins de Bordeaux et de France dans leur pays.

## Accueil d'étudiants français en Chine:

IBSM Wine School est en partenariat exclusif avec l'Université de NingXia, en charge d'accueillir une dizaine d'étudiants par an pour effectuer en Chine, leur stage en entreprise. Ces stages sont rémunérés (selon le cadre défini par la loi) et les étudiants sont logés sur place et bénéficient d'un accompagnement personnalisé.

## Le programme Mille Stagiaires:

Le programme « Mille Stagiaires » est un programme d'échange sino-français conclu entre le gouvernement chinois et le gouvernement français, précisant « le soutien à la mobilité des stagiaires des deux pays à travers le programme *Mille Stagiaires* », afin d'encourager les étudiants de ces deux pays de venir effectuer un stage à l'étranger. Des conditions d'accueil strictement définies par les lois applicables dans le pays d'accueil encadrent ce programme.

IBSM « Wine School » est l'interlocuteur privilégié de l'Université de Ningxia, et dans le cadre d'un partenariat entre les deux écoles, l'objectif est de permettre à des étudiants français d'effectuer un stage dans une entreprise viticole chinoise et en échange, d'accueillir des étudiants chinois sur le territoire français. Ce programme d'échange est supervisé par l'IBSM Wine School, et les étudiants bénéficient d'un accompagnement sur place.

*Renseignements sur le programme mille stagiaires sur le site internet de l'ambassade de France à Pékin.*

En partenariat avec  
l'Université de Ningxia



Dans le cadre du programme  
Mille Stagiaires



*Liberté • Égalité • Fraternité*

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Avec des cours de  
Français ou de Mandarin  
(en option)



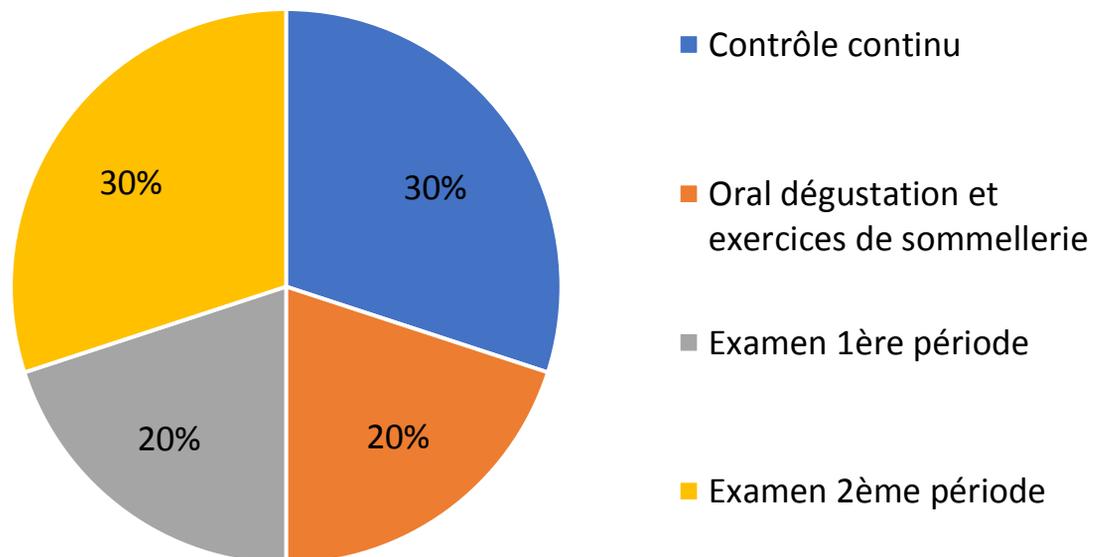


## CALENDRIER DU PROGRAMME



- Mémoire
- Stage
- 3 jours de cours, 1 jour de visite, 1 jour de cours pratique

### Répartition de la note globale



### Examens complémentaires:

- Caviste Sommelier Franck Thomas Formation (note également prise en compte pour le diplôme Bachelor)
- Masterlevel Sud de France (note également prise en compte pour le diplôme Bachelor)
- WSET (les notes du WSET ne sont pas prises en compte pour le diplôme Bachelor, car il s'agit d'un examen optionnel)