

ibsm

Wine School



MASTÈRE

MARKETING DU VIN ET DES
SPIRITUEUX & STRATÉGIE
OENOTOURISME

WWW.IBSM-WINESCHOOL.COM

MASTÈRE

Marketing du Vin et des Spiritueux & Stratégie Oenotourisme

Qu'est-ce qu'un Mastère ?

Un Mastère est un diplôme d'école accessible en deux ans après un bachelor ou un diplôme équivalent à Bac+3 ou en 1 an pour les étudiants ayant validé un niveau Bac+4 ou Bac+5. Il offre une formation spécialisée internationale, basée sur un échange franco-chinois, dont les cours de spécialité sont dispensés en anglais et dont une part importante est accordée à l'insertion professionnelle avec une période de stage obligatoire de 4 à 6 mois. Le mastère est un réel accélérateur de carrière, il permet de se spécialiser et de faire la différence face à un recruteur. En effet, selon une enquête de l'INSEE, un diplôme de niveau Bac +5 représente une formation de haut niveau, permettant de faciliter l'accès à l'emploi et de s'ouvrir à de meilleures perspectives d'évolution professionnelle.

Qu'est-ce que l'oenotourisme?

L'oenotourisme, 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. 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.

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 et Oenotourisme »
- Mastère « Marketing du vin et des spiritueux & Stratégie Oenotourisme »

En rejoignant l'IBSM formation Marketing du Vin et des Spiritueux & Stratégie Oenotourisme, vous vous formerez peu à peu à ce domaine riche en perspectives professionnelles nombreuses et diversifiées.

Ghislaine Daurel-Heydenreich
PRESIDENTE DIRECTRICE GÉNÉRALE IBSM

Béatrice-Anne de La Mare
COORDINATRICE PEDAGOGIQUE
IBSM WINE SCHOOL



**Emmanuel
BISSIERER**



Thierry LALET



**Chloé CAZAUX
GRANDPIERRE**



Alexandre MORIN



**Béatrice-Anne
DE LA MARE**



PROGRAMME

MASTÈRE Marketing du Vin et des Spiritueux & Stratégie Oenotourisme



Le Mastère IBSM Wine School à Bordeaux offre une formation professionnalisante de niveau Bac+5, spécialisée dans l'oenotourisme, et le marketing des vins et spiritueux, admissible en Bac +3 ou Bac +4.

Ce programme de niveau Bac +5 en 1 ou 2 deux ans suivant votre niveau initial permet l'obtention du titre de « Responsable Marketing en Vins et Spiritueux et stratégie Oenotourisme ».



En option, les étudiants seront également formés :

1. au WSET (Wine and Spirits Education Trust - Formation diplômante en vins et en spiritueux), diplôme internationalement reconnu dans le secteur.
2. au Saké (grâce à une formation en vue de l'obtention du diplôme de Certified Saké Sommelier de la SSA (Saké Sommelier Association).
3. au French Wine Scholar (du Wine Scholar Guild), un diplôme d'expertise en vins Français et dès que possible au Spanish Wine Scholar. Ces formations complémentaires sont intégrées au programme à tour de rôle 1 an sur 2, ou disponibles en option.
4. et à d'autres produits (café, thé, bière, mixologie etc..., sous forme de Masterclasses ou de formations courtes intégrées au programme).



LES ATOUTS DE LA FORMATION



Un programme global prenant en compte les exigences des professionnels de la filière Vin et Spiritueux en termes de techniques de commercialisation, de communication, de connaissances des produits et marchés.

Une pédagogie active et innovante qui alterne modules d'enseignements généraux, commerciaux et techniques, ateliers et stages.

Une qualification professionnelle de haut niveau et suffisamment polyvalente pour s'adapter aux besoins et à l'évolution de la filière Vin et Spiritueux.

Une mise en situation professionnelle :

- rencontres et interventions extérieures avec le milieu du Vin et des Spiritueux
- projets et actions commerciales en partenariat
- études de marchés et projets de communication
- ateliers et stages.



Objectif:

Il est de faire de vous des spécialistes de l' « Oenotourisme et du Marketing du Vin et des Spiritueux » donc des diplômés opérationnels spécialisés dans le secteur des vins et spiritueux, avec des débouchés vers les secteurs du marketing, du commerce international, et de l'Oenotourisme.

Il s'agit donc de former les futurs responsables en marketing du vin et des activités en œnotourisme soit au sein d'entreprises viticoles ou touristiques soit au sein d'organismes territoriaux ou socioprofessionnels en Aquitaine ou dans d'autres vignobles français et étrangers.



Emmanuel BISSIRIER
Professeur du marketing

- Responsable de la gestion du bureau local-Métropole Télévision (M6)
- Responsable des éditions d'information dans une démarche mutisupports-France Télévision
- Directeur Général-Girondins TV
- Développement commercial de la structure
- Formation aux techniques de management
- Formation « qualité rédactionnelle »

DESCRIPTION DES UNITÉS CAPITALISABLES (ECTS) DU MASTÈRE



Unité 1 : Gestion (10 ECTS)

Techniques de commercialisation,
négociation commerciale
Management et Gestion/Comptabilité
Economie et Droit

Unité 3 : Oenotourisme (20 ECTS)

Approche Marketing de
l'Oenotourisme
Stratégie Oenotourisme (mise en
valeur d'activités viti-
œnologiques) à l'échelle de la
propriété et au niveau territorial)
Accueil à la propriété
Hôtellerie-Tourisme
Etudes de Cas

Unité 5 : Connaissance des Produits (30 ECTS)

Géographie Viti-vinicole (étude des
vignobles français et étrangers)
Dégustation et connaissance des spiritueux,
des liqueurs
Dégustation et Accords met-vins autour du
Saké Japonais

Unité 2 : Marketing et Commercialisation du vin (10 ECTS)

Marketing du Vin
Organisation de la filière vin (marchés,
acteurs...)
Commerce du vin (Export et logistique)

Unité 4 : Enseignement Technique et Dégustation (10 ECTS)

Techniques approfondies de
dégustation : approche rationnelle de
la dégustation
Connaissances approfondies en
viticulture et en oenologie

Unité 6 : Insertion professionnelle (40 ECTS)

Stage en entreprise
Mise en place d'un projet
Rédaction d'un mémoire en Français

Thierry LALET **Professeur accords chocolat**

- *DUAD Diplôme universitaire d'Aptitude à la Dégustation (Institut des Sciences de la Vigne et du vin - Faculté d'Oenologie de Bordeaux)*
- *WSET 4 Diploma (Wine and Spirits Education Trust de Londres, anglais)*
- *Propriétaire établissement SAUNION*
- *Un des douze meilleurs artisans de la profession en France*

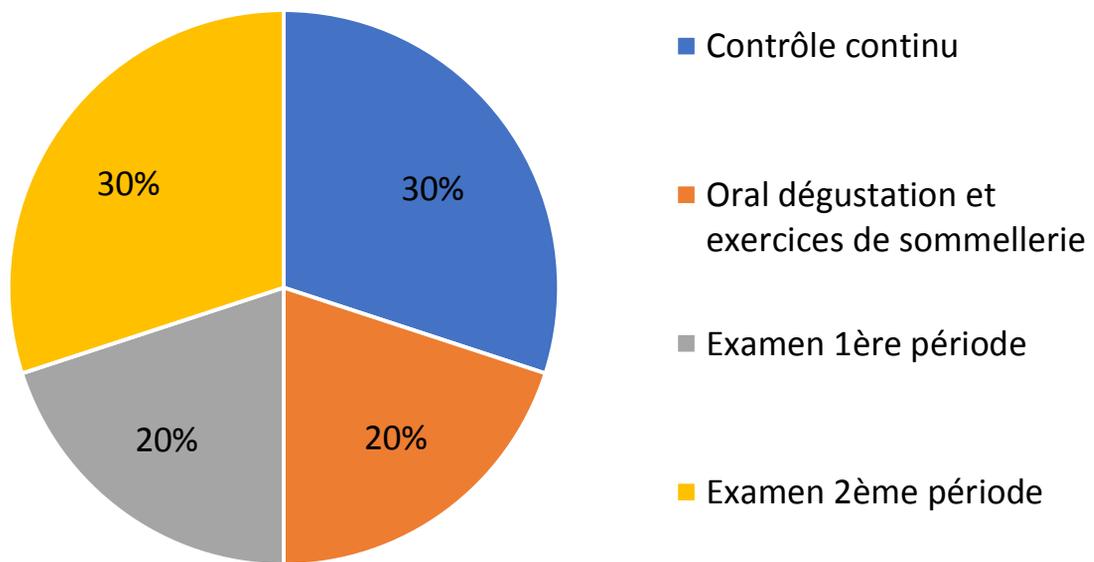




CALENDRIER DU PROGRAMME



Évaluation



Chloé CAZAUX GRANDPRIÈRE
Professeur du programme de saké

- Saké Sommelier 2014
- Saké Educator 2016
- Jury London Saké challenge, Kura Master
- Membre UDSF
- Commandeur d'Honneur de la Commanderie du Bontemps
- Otsukimi-Buveurs de Lune
- Chancelier d'Aquitaine



UN PROGRAMME D'ÉCHANGE FRANCO-CHINOIS UNIQUE EN FRANCE

En partenariat avec
l'Université de Ningxia



Dans le cadre du programme
Mille Stagiaires



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



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.

Votre équipe Pédagogique, spécialisée en Sommellerie, Oenotourisme et connaissance des Vins et des Spiritueux:



Alexandre MORIN



Béatrice-Anne DE LA MARE