

Formation

L'INSEEC lance un MBA Spirits Marketing & Management à Bordeaux et Londres



Leader depuis 10 ans sur le marché des formations en marketing du vin grâce au Bordeaux International Wine Institute (BIWI) qui accueille dans sa promotion 2013-2014 plus de 300 étudiants de 20 nationalités différentes, le Groupe INSEEC a décidé de former ses étudiants aux spécificités de l'industrie des spiritueux.

« Le potentiel de ce secteur d'activité est considérable, précise Laurent Bergeruc, directeur des MSc & MBA à l'INSEEC Bordeaux. Le chiffre d'affaires mondial de l'industrie des spiritueux est de plus de 300 milliards de dollars, soit quasiment le double de celui de l'industrie du vin. Les entreprises recherchent des cadres possédant une parfaite connaissance de ce marché, et des exigences particulières de la Supply Chain et

du Trade Marketing. Les cours de Master 2, qui préparent spécifiquement aux attentes du secteur, seront enseignés entièrement en anglais par des professionnels à Bordeaux. »

Ce programme propose à ses étudiants de devenir des spécialistes de l'industrie des spiritueux, en s'appuyant notamment sur des cours de stratégie de marque, de négociation internationale, de droit et réglementation, mais aussi de communication et web. Ce MBA initiera également les étudiants à la dégustation et aux techniques de production des différents spiritueux. Les premiers étudiants du MBA Spirits Marketing & Management seront accueillis en octobre 2014 à Bordeaux (octobre à janvier) puis sur le campus INSEEC à Londres jusqu'en mars. ■

www.wine-institute.com

L'École du vin de Bordeaux : fréquentation en hausse



2013 aura été une belle année pour l'École du vin de Bordeaux qui a formé, en France et à l'international, près de 82500 personnes, soit une augmentation de 21 % par rapport à 2012. En France, près de 11500 personnes ont suivi une formation aux vins de Bordeaux Dans les locaux de l'École du vin de Bordeaux avec des cours tous niveaux destinés au grand public, aux journalistes, touristes, étudiants, etc.

Hors les murs, en région, avec des formations spécifiques destinées, soit :

- à des professionnels de la Grande Distribution et de la restauration. Élaborées selon les besoins et les disponibilités, ces formations aux vins de Bordeaux



s'adressent notamment aux chefs de rayon, aux forces de vente, aux serveurs de

restaurants, aux cavistes, etc.

- à des Écoles hôtelières en proposant aux Mentions Complémentaires Sommellerie et Barman des séminaires sur les vins de Bordeaux.

- aux étudiants des universités et des grandes écoles avec notamment des ateliers de dégustation et des visites dans le vignoble.

À l'international, près de 71 000 personnes ont assisté à des ateliers d'initiation/perfectionnement, à des formations itinérantes menées dans des grandes villes, et à des séances de dégustation lors des Fêtes du vin (Wine & Dine festival à Hong Kong et Bordeaux fête le Vin à Québec) afin de se familiariser avec les vins de Bordeaux et de découvrir toute la diversité des AOC bordelaises. L'École du vin de Bordeaux s'appuie sur 209 formateurs accrédités et 36 écoles du vin partenaires dans 11 pays: France (1), Belgique (3), Canada (2), Chine (3), Corée (2) États-Unis (8), Hong Kong (4), Islande (1), Japon (1), Pays-Bas (2), Royaume-Uni (8) et Suisse (1). ■

www.bordeaux.com/fr/ecoleduvin

ALAIN DUCASSE LANCE "L'ESSENTIEL DU VIN"

Créé en 1999, Ducasse Éducation propose des stages de formation destinés aux professionnels de la restauration en quête de perfectionnement de leurs techniques



© DR

culinaires et à la recherche de créativité. Reconnu comme étant un des leaders de la formation professionnelle dans les arts culinaires (cuisine, pâtisserie, sommellerie), Ducasse Éducation, développe ses formations pratiques destinées aux professionnels et lance le 25 août 2014 un nouveau programme entièrement dédié à la découverte du vin: "L'Essentiel du Vin". Cette nouveauté, conçue en collaboration avec le Chef Sommelier Exécutif d'Alain Ducasse Entreprise: Gérard Margeon, est composée de trois semaines de formation suivies d'une semaine optionnelle de circuit de découverte dans une région viticole française. L'objectif de cette formation est d'acquérir les connaissances et compétences essentielles nécessaires pour maîtriser les bases des métiers du vin et de son service. Depuis plus de 30 ans, nos sommeliers recherchent l'excellence dans l'équilibre entre la haute cuisine et le vin. Fort de cette expertise, Ducasse Éducation crée de nouveaux programmes de formation destinés à un public de professionnels et de passionnés désireux de parfaire leurs connaissances dans ce domaine.

Enseigné par un sommelier expert en français ou en anglais, ces modules ont donc été spécifiquement créés à destination d'amateurs passionnés, de futurs entrepreneurs en restaurant, bar à vin, ou cave à vin, de personnes souhaitant intégrer la filière du vin, de professionnels ou d'étudiants du secteur de l'hôtellerie-restauration souhaitant parfaire leurs connaissances et leurs compétences. L'Essentiel du vin permet aux participants de connaître les fondamentaux concernant les variétés de raisins et de vins, les techniques de dégustations professionnelles, les accords mets & vins; de comprendre et analyser les différents vins; de découvrir les bases du métier; d'intégrer et évoluer dans l'industrie du vin et dans les métiers associés.

Cette formation est structurée en trois parties principales:

- Deux semaines d'introduction aux vins et vignobles français.
- Une semaine d'initiation aux différentes compétences liées au vin: stockage / service / commercialisation en restaurant, boutique, bar à vin / accords mets et vins
- Et une dernière semaine optionnelle pour découvrir une région viticole française et ses producteurs.

En 2015, Ducasse Éducation prévoit également le lancement d'un programme certifiant de "Sommelier". Celui-ci viendra compléter les programmes existants: en cuisine: le programme "Commis Chef" et le programme "Chef de Partie"; en pâtisserie: le CAP pâtissier, le CAP chocolatier/confiseur et le French Pastry and Bakery Art Program.

www.ducasse.com