INSTITUT RÉGIONAL SOMMELLERIE

Sud de France

THUIR

Présentation du Projet et avancées 2023-2025

CONSTRUCTION DU PROJET

CONSTAT

Asprès
Communauté de Communes

BESOINS

- Notoriété & Différenciation
- Difficultés de recrutement
- Promotion et vente de l'offre oeno

CONSTRUCTION DU PROJET

OBJECTIFS & AMBITION

OBJECTIFS

- Vecteur de notoriété et d'attractivité
- Solutions recrutement et valorisation des offres
- Renforcer les actions de valorisation des vins

AMBITION

LIEU INCONTOURNABLE DU MONDE VITICOLE TOURNE VERS L'INTERNATIONAL

CONSTRUCTION DU PROJET

SOLUTION

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France
CAMPUS DE THUIR

- Vitrine du terroir et du territoire
- Offre de formation professionnelle adaptée
- Ambassadeurs du territoire (formation, accueil)
- Attirer une nouvelle clientèle oenotouristes

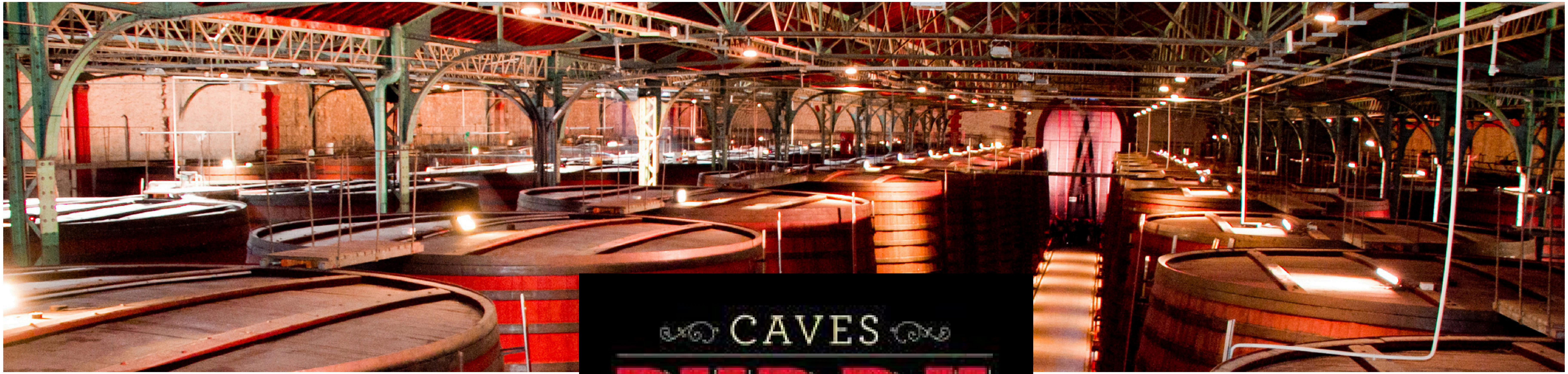
INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France
THUIR

PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

NICOLE GONZALEZ

PRESIDENTE
IRS CAMPUS THUIR
PRESIDENTE
OT ASPRES THUIR

UN LIEU MAGIQUE



CAVES

BYRRH

UNE VISITE SPECTACULAIRE AU CŒUR D'UN SITE UNIQUE ET ÉPOUSTOUFLANT

PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

Passeport for excellence

Installations pédagogiques à la pointe de la modernité

Nos intervenants: des professionnels de renom

Programmes de formation professionnelle innovants

DES PARRAINS DE RENOM

PARRAIN DE L'IRS

FRANCOIS-XAVIER **DEMAISON**
ACTEUR, COMEDIEN,
DIRECTEUR DE THEATRE
VIGNERON

MARRAINE DU CAMPUS DE THUIR

ELIZABETH **GABAY**
MASTER OF WINE
SPECIALISTE MONDIALE
DES ROSES

MARRAINE DU BACHELOR 1

CAROLINE **FURSTOSS**
SOMMELIERE
JOURNALISTE REVUE DES
VINS DE FRANCE

PARRAIN DE LA MC SOMMELLERIE

PHILIPPE **FAURE -BRAC**
MEILLEUR SOMMELIER DU
MONDE 1992
MOF HONORIS CAUSA

PARRAIN DU BACHELOR 2

BASTIEN DEBONNO
MEILLEUR SOMMELIER DE
FRANCE 2024

NOS PARTENAIRES INTERNATIONAUX

UK SOMMELIER ASSOCIATION

FEDERICA ZAGHIRELLA
THE UK SOMMELIER ASSOCIATION
ROYAUME-UNI

L'association des sommeliers de Grande Bretagne (UKSA) est une association pour sommeliers, professionnels et experts du vin qui a pour mission de promouvoir le métier de Sommelier en Grande Bretagne en proposant un programme de formation officiel ainsi qu'en organisant l'élection du Best Sommelier UK , à Londres.

VVS
Vereniging Vlaamse Sommeliers

STIJN VERLEYEN
ASSOCIATION DES SOMMELIERS FLAMANDS
BELGIQUE

L'association des sommeliers flamands (VVS) est une association pour sommeliers, professionnels et experts du vin qui a pour mission d'entretenir et de développer les connaissances de ses membres en proposant des masterclass, des voyages d'étude et des séminaires sur le vin et la gastronomie. Elle compte environ 200 membres actifs à différents endroits en Flandre et à Bruxelles.

NOS PARTENAIRES
MONDE DU VIN

Sommellerie Française – Languedoc Roussillon Vallée du Rhône Sud

Caves BYRRH

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

les Roussillon sont là®

VINS DU ROUSSILLON

COMITÉ CHAMPAGNE

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

ARNAUD DE VILLENEUVE
DEPUIS 1909

Languedoc
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MAISON ALBERA
-VIGNES D'ALTITUDE-

VIGNOBLES DU Languedoc

BONFILS
DOMAINES & CHÂTEAUX
1870

civs
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE SAVOIE

Terrassous
DEPUIS 1932

Domaine Vaquer

FLORÈS

CHATEAU PLANERES

SOMMELIER PARTICULIER

DIAM
BOUCHAGE

DOMAINE Delmas

AD'OCC
Région Occitanie

Union de la Sommellerie Française

VINS DE PROVENCE
CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE de ROMBEAU

Domaine de l'Arca

CLOS CÉRIANNE

DOMAINE SAINT THOMAS

DOMAINE LAFAGE

Vincoeur
CATALAN

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

CIVB BORDEAUX

VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

CAZES
EN ROUSSILLON DEPUIS 1895

GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

Les Caves du Roussillon
PERPIGNAN - AMÉLIE LES BAINS - PORT-VENDRES

LE BISTROT
des caves

Vin de Savoie
LES VINS QUI MONTENT...

Union de la Sommellerie Française

2024 VIVEXPO

LA REVUE DU vin DE FRANCE

Terre de Vins

TERRA REMOTA
videlaterracatalana

LES TOQUES BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE

MAITRE RESTAURATEUR
DAVID VINCENT
LE PATIO CATALAN

DOMAINE DES Demoiselles

Dom Brial
COLLECTIF VIGNERON DEPUIS 1923

SALON BE RANCI!
RENCONTRES EUROPÉENNES DES VINS OXYDATIFS SECS

TOP 3 ACTIONS DE COMMUNICATION 2024/2025

Meilleur Sommelier de France 2024

La Revue du vin de France

19 AVRIL 2025 - CHAMPIONNATS DU MONDE DE DÉGUSTATION DE LA REVUE DES VINS DE FRANCE

Be Ranci! Rencontres européennes des vins oxydatifs secs

77 VIGNERONS DE RENOM / 7 PAYS / 21 ZONES DE PRODUCTION

10 ET 11 NOVEMBRE 2025 - RENCONTRES EUROPEENNES DES RANCIOS SECS - SALON INTERNATIONAL BI RANCI -

INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France

THUIR

LAETITIA MATHIEU

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

PEDAGOGIE ACTIVE ET EXPERIENTIELLE

> “ *C'est en faisant que l'on apprend* ”

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

UNIQUE EN FRANCE

PROMO 1 : 2024 / PROMO 2 : 2024/2025 / PROMO 3 : 2025/2026

BACHELOR

Wine Business Management

Spé: Luxe, Gastronomie, Oenotourisme

Former les managers des succes stories viticoles de demain

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

INNOV'EMPLOI Expérimentation année 1
INNOV'EMPLOI Recrutement année 2

RESTE A CHARGE 0€

Nos partenaires:

l'Ecole des Vins du Languedoc

WSET Wine & Spirit Education Trust

UPVD Université Perpignan Via Domitia
CREATRICE D'AVENIRS DEPUIS 1350

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

PROGRAMME

EFFECTIF PRÉVU *(nombre de stagiaires sur la formation)*	15

DUREE D'UN PARCOURS DE FORMATION PAR STAGIAIRE	
En centre	756 heures
En entreprise ou structure publique	*600* heures – 4 mois
TOTAL	***1356*** **heures**

Durée hebdomadaire	35 heures / semaine

AU MENU :

EXPERTISE VINS ET SPIRITUEUX
MANAGEMENT
GASTRONOMIE
MARKETING ET MARKETING DU LUXE
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
OENOTOURISME
LANGUES
COMMERCIALISATION
SOFT SKILLS (COMPETENCES TRANSVERSES)

EVOLUTION DU PROGRAMME

=> PLUS D'HEURES ET DE SOFTSKILLS

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

PROGRAMME

FRANCE
compétences
CERTIFICATION
enregistrée au RNCP

DEPOT RNCP

=> EN COURS

+ PRF 2027

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

STATISTIQUES 2024

14 étudiants sélectionnés - 100% DE dont 1 CAP EMPLOI , 2 MISSIONS LOCALE JEUNE
2 dossiers RS1 - Plateforme DEFI

Age : de 24 à 59 ans
Moyenne 46 ans

Profils : Reconversions pros ou spécialisations - Statistiques en sortie de formation

TAUX EMPLOI A 6 MOIS

100 %

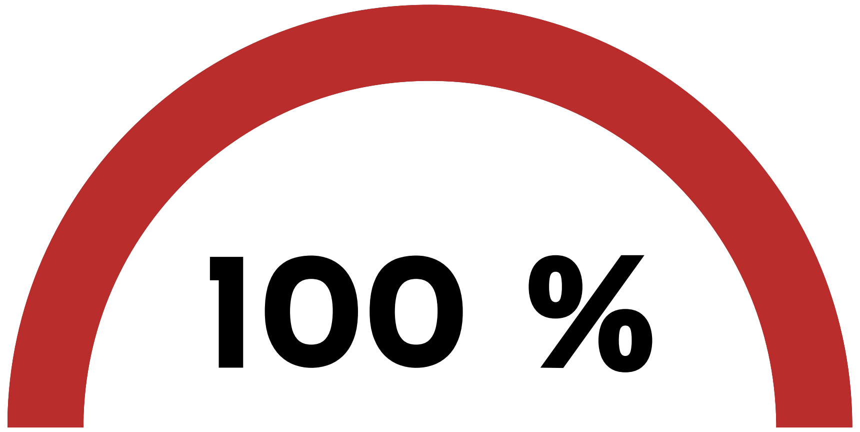
6 CDD **6 CDI**

Postes : Manager de Bar à vins à l'étranger, responsable œnotourisme institution publique ou projet privé, commerciale CHR, caviste, Couteau suisse (comm/oeno/commercial/prod)

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

STATISTIQUES 2024

TAUX DE SATISFACTION DES EMPLOYEURS



NOTE MOYENNE D'EVALUATION EN ENTREPRISE

Note moyenne obtenue par les étudiants concernant l'évaluation de leurs compétences en entreprise

88,84/100

Notation :

De 75 à 100 / 100 = L'étudiant dépasse les attentes

De 50 à 75 / 100 = L'étudiant correspond aux attentes

De 25 à 50 / 100 = L'étudiant atteint partiellement les attentes

De 0 à 50 / 100 = L'étudiant ne correspond pas les attentes

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

STATISTIQUES 2025

Plus de 120 demandes

60 dossiers complets et remplissant les pré requis

25 Dossiers préselectionnés

15 places => 15 intentions d'embauche

DEMARRAGE SESSION OCTOBRE 2024

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

INNOV'EMPLOI RECRUTEMENT

RESTE A CHARGE 0€

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

STATISTIQUES 2025

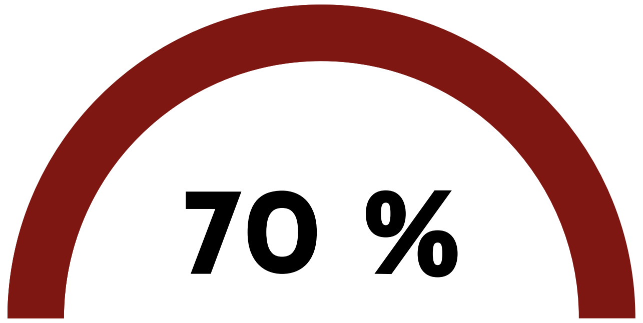
15 étudiants sélectionnés - 100% DE dont 3 personnes en situation de handicap.
3 abandons le jour de la rentrée
11 apprenants
2 dossiers RS1 - Plateforme DEFI

Age : de 31 à 59 ans
Moyenne 43 ans

Profils : Reconversions pros ou spécialisations - Statistiques immersion entreprise

7 CDD **4 STAGES**

TAUX EMPLOI
AVANT FIN DE FORMATION



Postes : Sommelière France, Sommelière Etranger, caviste , couteau suisse, responsable œnotourisme, responsable ventes CHR, conseiller clientèle,...

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

RENTREE 2025/2026

INSCRIPTIONS OUVERTES
PLACES DISPONIBLES

DEMARRAGE SESSION OCTOBRE 2025

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

INNOV'EMPLOI
RECRUTEMENT

RESTE A CHARGE 0€

NOS INNOVANTES FORMATIONS LONGUES

UNIQUE EN FRANCE
2026

CLASSES PREPA

Concours de
Sommeliers / Cavistes

Booster sa carrière avec les clés de réussite des concours

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

SOMMELLERIE
FRANÇAISE

NOS FORMATIONS COURTES

JANVIER 2024

Modules du Bachelor

SOMMELLERIE
OENOLOGIE

COMMUNICATION

LUXE &
GASTRONOMIE

OENOTOURISME

COMMERCE
DES VINS

Les personnes en reconversion d'emploi = complément de compétences
Professionnels et Porteurs de projet
Oenophiles

RETOUR RAPIDE A L'EMPLOI

+35 FORMATIONS

∞ PROGRAMMES SUR MESURE

100% PERSONNALISABLES

DISPONIBLES EN LANGUES ETRANGERES

NOS FORMATIONS COURTES

Modules du Bachelor

SOMMELLERIE
OENOLOGIE

COMMUNICATION

LUXE &
GASTRONOMIE

OENOTOURISME

COMMERCE
DES VINS

FINANCEMENTS

France Travail

AIF - POEI

afdas
Atlas OPCO
OPCO EP Opérateur de compétences des Entreprises de Proximité
AKTO L'humain au cœur des services
OCAPIAT
opco 2i COMPÉTENCES INDUSTRIES
l'opcommerce Opérateur de compétences
Constructys Votre partenaire compétences
OPCO Mobilités
OPCO SANTÉ
uniformation

~~MON COMPTE FORMATION~~

EN COURS RNCP

NOS PACKS “WINE EXPERT TOUR” FORMATION+OENTOURISME

FORMATION + **OENOTOURISME**

INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France

CAMPUS DE THUIR

OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL
ASPRES–THUIR

HEBERGEMENT

RESTAURATION

ACTIVITES & VISITES

POUR LE PLAISIR

OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL
ASPRES-THUIR

INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France

CAMPUS DE THUIR

CLUB DE DEGUSTATION

ATELIERS CULINAIRES

CONFERENCES

MASTER CLASSES

INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE

Sud de France

THUIR

Laetitia MATHIEU

06 95 09 00 47 - administration@campus-thuir.com

David MON

06 15 07 70 50 - administration@campus-thuir.com