



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE

* *Sud de France*

CATALOGUE DE FORMATION

CAMPUS DE THUIR

*Prenez Goût
à l'Excellence*



A bonne école en Roussillon

IRS



Avec pour écrin, non pas un mais deux campus, historiques et ultra modernes à la fois : les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer, ce pôle de formation unique en son genre, offre un (ba)gage d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin.

L'HUMAIN D'ABORD

Son statut fait toute la différence.

Structure de coopération intercommunale, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France est un projet collaboratif multisite réalisé en partenariat entre la Communauté de Communes Albères, Côte Vermeille, Illiberis et celle des Aspres. Soutenu par le Département des Pyrénées-Orientales, la Région Occitanie Pyrénées Méditerranée, l'Etat et l'Europe, l'IRS place l'humain au centre de ses préoccupations.

Son objectif est de fédérer tous les acteurs du territoire, partenaires institutionnels et professionnels, autour d'un projet porteur de développement économique et d'emplois.

Il permet ainsi d'optimiser et mutualiser des moyens mis à disposition de la Sommellerie française et internationale mais aussi de la filière viti-vinicole et associés (import, export, commercial, marketing, caviste, secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du luxe, du tourisme et de la communication).



Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

I R S

A bonne école en Roussillon

TOUS LES SECRETS DE LA VIGNE ET DU VIN SONT ICI

Avec près de 270 000 ha de vignes le vignoble d'Occitanie est le plus grand vignoble du monde. Il représente à lui tout seul 42 % de la production de vin française et offre la plus grande diversité de vins avec pas moins de 38 cépages autorisés en appellation AOP, ou IGP. Région des innovations, elle a vu naître, la technique du mutage (utilisée dans les vins doux naturels), ainsi que les vins effervescents, bien avant la création de la méthode champenoise.

Plus grand vignoble Bio et biodynamique du monde, qui innove sans cesse face aux défis climatiques du monde actuel.

Berceau des Vins Doux Naturels, fief des Rancios ancestraux et du célèbre Byrrh, le territoire des campus, situé au cœur du vignoble du Roussillon, permet aux oenophiles et amateurs de plonger au cœur des savoirs du vin et de découvrir ces vins, ce terroir.

ART DE VIVRE "SUD DE FRANCE"

L'art de vivre Sud de France est un subtil mélange entre une ambiance typiquement méditerranéenne, une certaine philosophie du « bien-vivre » et du « bien-manger » avec sa gastronomie et ses vins, des décors naturels et des ambiances authentiques de patrimoines culturels et historiques.

Entre Mer et Montagne (Mar i Munt) l'institut propose de vivre cette expérience dans un cadre spectaculaire, au cœur des vignobles des territoires des Aspres, des Albères et de la Côte Vermeille .

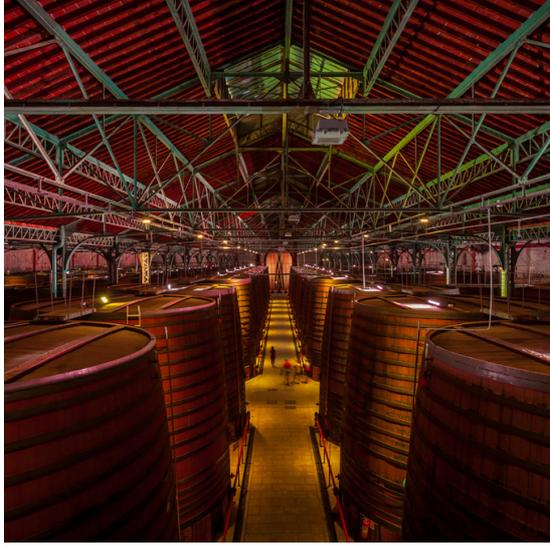
PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

1000 m² pour étudier dans des conditions optimales, de la cuisine pédagogique au bar connecté et des caves de conservation aux laboratoires de dégustation. Sans oublier une vue époustouflante depuis les rooftops, à savourer sans modération avant de partir explorer les vignobles environnants.

Quant aux intervenants, ils sont tous issus du monde professionnel et diplômés des plus grandes écoles : maîtres sommeliers, oenologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

De nombreux partenaires , aux échelles nationales et internationales, s'engagent aux côtés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...





CAMPUS DE THUIR

Dans les Aspres, c'est aux Caves Byrrh , que seront accueillis les apprenants. Ce choix ne doit rien au hasard.

Historiquement, l'entreprise matérialise le développement des vins doux du Roussillon par l'apéritif au quinquina, qui a longtemps constitué un débouché essentiel pour les vins doux du Rivesaltais. La Communauté de communes des Aspres, propriétaire des lieux, a su prendre le virage de l'oenotourisme avec des bâtiments rénovés pour un accueil à la page. Fidèle au passé jusque dans les animations en projection et en réalité augmentée, elle illustre la transition du vignoble du Roussillon vers l'accueil et le partage avec le public.

L'institution Byrrh, au charme délicieusement suranné, parle de patrimoine mais aussi d'un temps de rayonnement mondial qui se reflète dans la modernité de la structure créée pour le valoriser.

Le plus grand foudre du monde est bien un monument à lui seul. S'il évoque, par sa taille, un âge de production de masse, il parle aussi d'une ère de prospérité et de sophistication qu'on ne peut que souhaiter pour l'avenir des vins du Roussillon.

Quatre étages de ces bâtiments historiques, ont été complètement repensés : Immense bar de mixologie, salle d'analyse sensorielle, salles de cours connectées, cuisine pédagogie modulable, auditorium...et même un roof-top avec bar à vins pour accueillir des événements !

CAMPUS DE BANYULS

Sur la Côte Vermeille , c'est le Mas REIG qui a été choisi pour accueillir les formations.

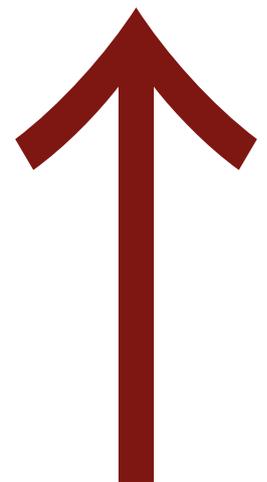
Le Mas REIG est un bâtiment emblématique de la viticulture qui date de 1206. Il a appartenu à la famille REIG et fut légué à la mairie de Banyuls sur mer en 1959, il fut pendant très longtemps le lieu de rencontres entre les plus grands chefs de la gastronomie française et les vigneron de Collioure et de Banyuls-sur-Mer

Sur ces fondations historiques, le site a été entièrement reconstruit pour accueillir le pôle d'excellence vinicole de Banyuls-sur-Mer avec un parcours oenotouristique au rez-de-chaussée pour le grand public géré par l'office de tourisme intercommunal, articulé autour d'un bâtiment toutes fenêtres ouvertes sur la mer et d'un rooftop tourné, quant à lui, vers les vignes en terrasses sur les schistes noirs au flanc des collines des alentours.

Si le syndicat des vignobles de la Côte Vermeille est installé dans les locaux du 4ème étage, trois étages sont totalement voués à l'apprentissage de la sommellerie, au 1er étage deux salles de dégustations, au second étage c'est davantage les cours théoriques ou les conférences qui seront dispensés et au 3ème étage un bar de mixologie, un restaurant d'application et une cuisine pédagogique permettent de compléter les formations avec de réelles mises en situation. De plus la salle capitulaire avec son charme légendaire, située au rez-de-chaussée donne la possibilité de manifestations en plus grand nombre.

Deux campus

IRS



Se former à l' I R S

Les programmes de ces formations sont disponibles dans notre catalogue de formations professionnelles disponible sur notre site internet. N'hésitez pas à vous y connecter www.suddefrance-sommellerie-thuir.com ou à nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

LE BACHELOR

Après avoir été inscrit en 2010 comme patrimoine immatériel de l'humanité à l'Unesco, le vin est désormais reconnu et considéré comme patrimoine de la culture française. Son importance, son omniprésence sur le territoire français et sa notoriété sur la scène internationale pousse les entreprises du monde viticole à bousculer leurs habitudes. Ainsi, la montée en qualité de l'accueil vigneron, l'utilisation des codes du luxe et l'association constante à la gastronomie fait de plus en plus partie du quotidien de nos vignerons.

Ce Bachelor a été construit par l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France pour répondre aux besoins des professionnels et à l'évolution de ce marché en pleine mutation.

Ainsi, les titulaires du Bachelor sont des managers polyvalents, experts en vins français et spécialisés dans les vins locaux et régionaux, capables d'épauler les professionnels du monde du vin dans le développement de leur activité. La triple spécialisation en luxe, gastronomie et oenotourisme, sera une vraie valeur ajoutée pour construire les futures success stories du monde de vin.

OBJECTIFS :

- Acquérir un haut niveau d'expertise en vins et en management des entreprises viti-vinicoles, en maîtrisant les rouages de l'oenotourisme, du marketing, de la communication et de la commercialisation.
- Acquérir une valeur ajoutée dans la maîtrise des codes du marketing du luxe, de la gastronomie et de l'accueil vigneron.

COMPÉTENCES VISÉES:

A l'issue de la formation, vous serez amenés à :

- Assurer une étude de marché et participer au développement de la stratégie
- Créer et développer une stratégie marketing et oenotouristique
- Construire des offres oenotouristiques rentables
- Diriger une équipe de vente et d'accueil
- Négocier des contrats et partenariats commerciaux
- Développer la communication et la commercialisation des offres oenotouristiques de l'entreprise
- Créer une activité de petite restauration au sein d'un domaine viticole
- Assurer le suivi et l'analyse de la rentabilité des actions menées
- Gérer un ou plusieurs points de vente
- Accueillir une clientèle française et étrangère et animer des prestations oenotouristiques
- Représenter un domaine ou une marque auprès d'institutions, de clients et de partenaires

AU PROGRAMME :

- Expertise vins et spiritueux (112h)
- Management (14h)
- Gastronomie (78h)
- Marketing et marketing du luxe (70h)
- Communication professionnelle (94h)
- Oenotourisme et Langues (122h)
- Compétences transverses (80h)
- Commercialisation (91h)

A L'ISSUE DE LA FORMATION

- Bachelor Niveau Bac+3 : Attestation de l'IRS - Campus de Thuir
- Attestation de la Région Occitanie - Master Level Sud de France
- TOEIC
- WSET niveau 2
- Certificat HACCP

CAMPUS

Cette formation est uniquement dispensée par le Campus de Thuir en partenariat avec l'Ecole des Vins du Languedoc, l'UPVD et



Se former à l' I R S

Les programmes de ces formations sont disponibles dans notre catalogue de formations professionnelles disponible sur notre site internet. N'hésitez pas à vous y connecter www.suddefrance-sommellerie-thuir.com ou à nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

LES FORMATIONS COURTES

SOMMELLERIE/OENOLOGIE



Master Level Sud de France (Disponible en anglais)

Approfondissez vos connaissances sur les vins et terroirs du Languedoc-Roussillon.

2 jours -
14 heures

Thuir &
Banyuls

350.00€



Initiation à la dégustation des vins du Roussillon (Disponible en anglais)

Perfectionnez-vous à la dégustation des vins et terroirs du Roussillon

2-5 jours -
18 heures

Thuir &
Banyuls

630.00€



Accords Fromages et vins du Roussillon

Maîtrisez les accords entre les vins du Roussillon et différents types de fromages

1 jour - 7
heures

Thuir &
Banyuls

245.00€



Connaître les vins de France pour mieux les vendre

Approfondissez vos connaissances sur les différents types de vins français, le service, la dégustation et les accords mets et vins.

5 jours -
40 heures

Thuir &
Banyuls

1400.00€



Connaître les vins du Languedoc pour mieux les vendre

Approfondissez vos connaissances sur les différents vins et terroirs du Languedoc

1 jour -
7 heures

Thuir &
Banyuls

245.00€



Connaître les vins de la Catalogne Nord et Sud

Approfondissez vos connaissances en vins et terroirs de la Catalogne

1 jour -
7 heures

Thuir &
Banyuls

245.00€



L'art de la dégustation professionnelle

Maîtrisez le vocabulaire de description d'un vin et la technique de dégustation professionnelle

1 jour -
7 heures

Thuir &
Banyuls

245.00€



Wine expert in French wines (Uniquement en anglais)

Découvrez les régions viticoles en anglais exclusivement

3 jours -
21 heures

Thuir &
Banyuls

735.00€



Connaître les vins de la grande région d'Occitanie

Approfondissez vos connaissances sur les différents vins et terroirs de la région Occitanie

3 jours -
21 heures

Thuir &
Banyuls

735.00€

Se former à l'

I R S

LES FORMATIONS COURTES

SOMMELLERIE/OENOLOGIE



Perfectionnement à la dégustation des vins du Roussillon

Approfondissez vos connaissances sur les vins du Roussillon

 2,5 jours - 18 heures

 Thuir & Banyuls

 1860,00€



Professionaliser le service du vin au restaurant

Maîtrisez les différentes méthodes et techniques de préparation et de service des vins

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 245,00€



Perfectionnement régions viticoles française (Disponible en anglais)

Maîtrisez la connaissance du terroir viticole français de votre choix

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 245,00€



Connaitre les vins effervescents pour mieux les vendre

Approfondissez vos connaissances sur les différents types de vins effervescents

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 245,00€



Connaitre les spiritueux pour mieux les vendre

Maîtrisez la connaissance et la dégustation des whiskies, rhums, gins, et eaux de vies

 5 jours - 35 heures

 Thuir & Banyuls

 1225,00€



Connaitre les rhums pour mieux les vendre

Maîtrisez la connaissance et la dégustation des différents types de rhums

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 490,00€



Connaitre les whiskies pour mieux les vendre

Maîtrisez la connaissance et la dégustation des différents types de whiskies

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 490,00€



Connaitre les bières pour mieux les vendre (zythologie) - module initiation

Maîtrisez la connaissance et la dégustation des différents types de bières

 1 jour - 7 heures

 Thuir & Banyuls

 245,00€



Connaitre les bières pour mieux les vendre (zythologie) - module expert

Approfondir ses connaissances sur la bière et son univers

 2 jours - 14 heures

 Thuir & Banyuls

 490,00€

Se former à l' IR S

LES FORMATIONS COURTES

COMMUNICATION



Créer et gérer son site internet marchand avec WIX

Maitrisez la construction et la gestion d'un site internet avec WIX



Gestion de la communication digitale d'une entreprise du monde du vin

Maitrisez la méthodologie de la stratégie de communication sur les réseaux sociaux dans le monde du vin et associé



Utiliser mon smartphone pour ma communication sur les réseaux sociaux

Maitrisez les techniques de création de contenu visuel sur son smartphone



Management des Relations Presse appliqué au monde du vin

Apprenez à mieux appréhender vos relations avec la presse



Communication d'un domaine viticole / restaurant / caviste

Maitrisez la méthodologie d'une stratégie de communication réussie



Concevoir des supports de communication avec CANVA

Créez des visuels pour vos réseaux sociaux et vos supports de communication



Maitriser la réglementation RGPD

Maitrisez les formalités obligatoires du Règlement Général sur la Protection des Données



IR S

LES FORMATIONS COURTES

OENOTOURISME



Créer un projet oenotouristique rentable

Maîtriser la méthodologie de création oenotouristique rentable.



Créer et gérer un événement oenotouristique

Maîtriser la méthodologie de création et de gestion d'un événement oenotouristique



COMMERCIALISATION



Etablir une stratégie de commercialisation efficace de mes vins

Développez une stratégie de commercialisation en France ou à l'Export



Techniques de vente

Développez vos techniques de vente afin de satisfaire et fidéliser sa clientèle



Développer mes ventes de vin en restauration

Maximisez vos recettes en optimisant vos outils et techniques de ventes



LANGUES



Apprendre l'anglais professionnel du vin

Perfectionnez-vous à l'anglais du vin afin de maîtriser vos échanges commerciaux



Apprendre l'espagnol professionnel du vin

Perfectionnez-vous à l'espagnol du vin afin de maîtriser vos échanges commerciaux



Apprendre le catalan

Maîtriser l'essentiel de la langue catalane afin de mieux valoriser votre patrimoine



Se former à l' IRS

LES FORMATIONS COURTES

LUXE & GASTRONOMIE



Art de la Table et French Savoir-Vivre (Version français et anglais)

Maitrisez les arts de la table et les codes de bienséance

3 jours -
21 heures

Thuir &
Banyuls

735.00€

Découvrir



Gastronomie Française et accords mets et vins

Maitrisez les règles des accords entre les mets et les vins

2 jours -
14 heures

Thuir &
Banyuls

490.00€

Découvrir



Gastronomie Française (Version français et anglais)

Découvrez la gastronomie française et ses produits du terroir

1 jour -
7 heures

Thuir &
Banyuls

245.00€

Découvrir



Utilisation des codes du luxe

Apprenez à utiliser les codes du luxe pour évoluer vers un positionnement haut de gamme

4 jours -
28 heures

Thuir &
Banyuls

980.00€



Gastronomie Régionale et accords mets et vins spécialisation Gastronomie Catalane

Maitrisez accords entre la gastronomie Catalane et les vins du Roussillon

2 jours -
14 heures

Thuir &
Banyuls

490.00€



Gastronomie Régionale (Version français et anglais)

Découvrez la gastronomie de la Région Occitanie et ses produits du terroir

1 jour -
7 heures

Thuir &
Banyuls

245.00€

IRS

Campus de Thuir - Caves Byrrh

ETAGE 1



Cuisine pédagogique

Capacité : 18 postes + formateur
Postes individuels modulables - Matériel de cuisine
Poste formateur : Gaz, Four, Réfrigérateur, Hôtes aspirantes, matériel de cuisine
Caméra enregistratrice connectée à un écran plat



Cuisine pédagogique

ETAGE 2



Auditorium

Capacité : 50 personnes + formateur
Chaises avec tablette individuelle - Modulable
Ecran géant tactile



Salles de cours x2

Capacité : 30 personnes + formateur
Bureaux et chaises modulables
1 évier
Ecran géant tactile

ETAGE 3



Laboratoire d'analyse sensorielle

Capacité : 18 postes + formateur
Espace de dégustation individuel, évier individuel,
Lumière blanche (dégustation), cave à vin de service
Ecran géant tactile



Bar de mixologie

Capacité : 20 postes + formateur Bar de mixologie modulable en salle de dégustation
Bar équipé, lave verres, évier, réfrigérateurs
Espace de dégustation individuel, tablette rétractable (fond blanc)
Lumière blanche (dégustation), lumière jaune tamisée (bar)
Caméra enregistratrice connectée Ecran géant tactile

ETAGE 4



Roof Top

Capacité : 80 personnes + formateur
Espace modulable
Bar équipé, évier, lave verre, réfrigérateurs
Ecran géant tactile



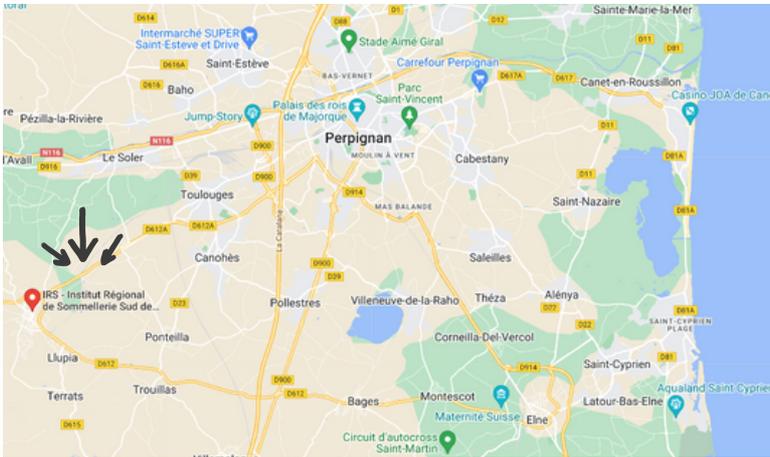
Roof Top

Terrasse avec vue à 360° sur les Aspres, le Canigou et la ville de Thuir

Accès et accessibilité

INFOS PRATIQUES

Livret d'accueil P.6



CAMPUS THUIR - CAVES BYRRH

4 Boulevard Violet
66300 THUIR

Tel : +33 4 68 81 82 43

Mail : administration@suddefrance-sommellerie.com

Coordonnées GPS
Latitude : 42.6354844
Longitude : 2.7559577



ACCÈSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous veillons au respect de l'accueil des personnes concernées et étudions les différentes situations afin d'envisager l'accès et le suivi des formations. Pour toute question et afin d'anticiper un aménagement qui serait nécessaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Lactitia MATHIEU : administration@suddefrance-sommellerie.com - tél : +33 (0)6 65 57 86 28

Un parking avec place PMR est situé à 2min.

L'établissement possède un ascenseur et le bâtiment est un ERP respectant les normes d'accessibilité



ACCÈS

- Depuis Perpignan, sortir de Perpignan direction A9 sortie 42 puis suivre D612 A direction « Thuir - Prades »
- Depuis Montpellier, par l'A9, direction Perpignan, sortie 42 (Perpignan-sud), suivre direction D612 "Thuir-Prades"
- aéroport de Perpignan à 20 min
- gare de Perpignan à 18 min



TRANSPORTS EN COMMUN

- Depuis l'aéroport : Bus Ligne 7 direction « Cabestany ». Arrêt à Perpignan : Catalogne. Changer de trottoir pour la ligne 2,6,8,9,13,14,15
- Depuis la gare : Prendre ligne de bus 570 ou 571



RESTAURATION

Les restaurateurs et commerçants de la ville de Thuir vous accueillent pour vous restaurer.

Situé au centre ville, le campus est idéalement placé.

Retrouvez tous nos partenaires restaurateurs sur notre site internet, onglet : nos partenaires / restaurants



HEBERGEMENT

Les hébergeurs du Territoire des Aspres (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, gîtes vigneron) vous accueillent pour votre séjour.

Retrouvez tous nos partenaires hébergeurs sur notre site internet, onglet : nos partenaires / hébergeurs

INFOS PRATIQUES

VISITER LES CAVES BYRRH

Berceau du célèbre apéritif "Byrrh", n'hésitez pas à y retrouver la plus grande cuve en chêne du monde qui s'impose comme une véritable prouesse technique avec sa contenance d'1,000,200 litres.!

L'Office de tourisme propose aussi de nombreuses animations, ateliers et master class pour découvrir le Byrrh, le vin et la gastronomie locale.

Plus d'informations :
Caves Byrrh : www.caves-byrrh.fr

THUIR: VILLE CULTURELLE ET FESTIVE

Située à seulement 16 km de Perpignan, accessible en transports en commun, cette ville propose tout au long de l'année de nombreuses animations et événements culturels. Thuir célèbre la musique, la danse, le théâtre, les arts, les traditions festives de Catalogne, les arts de la rue , mais aussi et surtout la gastronomie et le vin...

Evènement incontournable : Le Festival Pelliculive qui allie Cinéma, Musique, Vin et Gastronomie

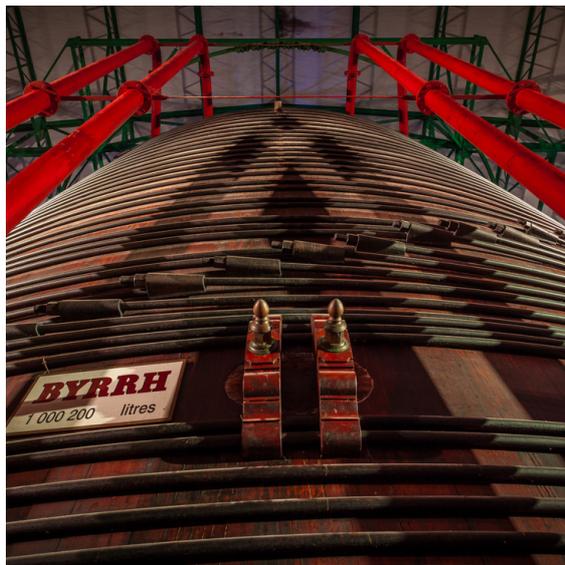
Programmation et infos de la ville de Thuir: www.thuir.fr/

DECOUVRIR LES ASPRES

C'est un territoire aux paysages contrastés où se mêlent patrimoine et gastronomie. Les « Aspres » (terres « arides » en catalan) vont du pied du Canigou, en collines harmonieuses jusqu'à la plaine du Roussillon et offrent de magnifiques points de vue jusqu'à la Mer Méditerranée.

COTE TERROIR

Faites une pause chez nos producteurs locaux et régalés vous en y dégustant leurs produits typiques catalans (miels, canards, escargots, fromages, huile d'olives...). Et surtout n'oubliez pas de vous arrêter dans un de nos nombreux domaines viticoles qui sillonnent le territoire pour déguster nos vins d'excellence en appellation AOP Cotes du Roussillon village Les Aspres ou pour découvrir les vieux millésimes de vin doux naturel en AOP Rivesaltes .





**MICHAEL
VILLECHENOUX**

*Responsable des classes préparatoires
Formateur en Sommellerie*

Maitre Sommelier, Michael Villechenoux prépare depuis longtemps les sommeliers et jeunes sommeliers aux concours régionaux et nationaux, avec passion et bienveillance.

Au service de la sommellerie française depuis 35 ans, il exerce en tant que Chef sommelier, Acheteur vin, caviste, et Responsable de salle dans de nombreux établissements prestigieux : Ministère de la Défense, Domaine du Grand Veneur, "La Table d'Alain Jaume", Le Palais du Carré, ...



**BAPTISTE
ROSS-BONNEAU**

Formateur en Sommellerie

Lauréat du Challenge de la Sommellerie Sud de France national et internationale en 2018, Baptiste est consultant en sommellerie et ambassadeur des vins du sud de la France. Il intervient dans la restauration mais aussi auprès de Syndicats d'appellation régionaux et de grands domaines du Languedoc tels que : Gerard Bertrand, Anne de Joyeuse, la Maison Ventenac, Borie de Maurel, ...

Auparavant, il avait exercé en tant que Chef Sommelier au restaurant étoilé du prestigieux Hôtel de la Cité de Carcassonne



**ISABELLE
CUTZACH-BILLARD**

Formatrice en Oenologie

Oenologue et Docteur en Sciences Biologiques option oenologie et Ampélographie, Isabelle a fait ses armes dans les plus belles maisons (Rotschild, Tonnellerie Seguin et Moreau) ainsi qu'auprès de nos fiertés catalanes (Dom Brial, GICB)

Après plus de 10 ans au sein du Laboratoire RIERE, elle en est aujourd'hui co-gérante et accompagne une grande partie des vigneron et caves coopératives locales. Elle intervient aussi en tant que consultante au développement R&D pour des sociétés ayant un rôle important dans la filière vitivinicole comme Diam Bouchage.

Aromaticienne et spécialiste de l'analyse sensorielle, elle élabore et améliore de nouveaux arômes pour les coffrets Nez du vin, Nez du Café et nez du Whisky des éditions Jean Yves Lenoir.



**NOTRE EQUIPE
PEDAGOGIQUE**

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



GEORGES GRACIA

*Formateur en Sommellerie et
Gastronomie*

Maitre Sommelier, il a officié en tant que Chef Sommelier et Directeur de la Restauration d'établissements prestigieux : Les Prés d'Eugénie restaurant du chef Michel Guérard, Hostellerie du Vallon de Valrugues, l'Hôtel de la Cité de Carcassonne,...

Depuis plus de 10 ans, Georges intervient désormais en tant que formateur, coach et consultant dans la restauration française .

Il est aussi au service de la sommellerie française à travers l'asso des Sommeliers Languedoc-Roussillon et Rhône Sud.



SYLVIE TONNAIRE

Formatrice en Relations Presse

Rédactrice en Chef du magazine national Terre de Vins depuis près de 25 ans, Sylvie Tonnaire valorise au quotidien les acteurs du monde viticole français.

Son rôle est de concevoir et organiser la réalisation du magazine, d'encadrer ses contenus et ceux du site terredevins.com, de choisir et organiser les dégustations, de participer à la création et au déroulement de leurs événements : Trophées, Datings, et Tastings et bien sur, de représenter la marque Terre de Vins auprès des différents interlocuteurs de la filière Vins et Spiritueux



STEPHANE VATTEPAIN

*Formateur en Sommellerie, Management,
Commercialisation,
Formateur référent Anglais*

Sommelier depuis 25 ans, Stéphane Vattepain a démarré son parcours en France à l'Hotel de Crillon, au Bistrot du Sommelier Philippe Faure Brac ainsi qu'en tant que Responsable Commercial zone Europe de la Maison Riedel. Il s'est ensuite ouvert à une belle carrière à l'étranger : 5 ans en Angleterre, 3 ans au Japon chez Hiramatsu, 10 ans en Turquie,...

Ses conceptions de cartes de vins, innovantes et spectaculaires ont été récompensées de 15 Wine Spectator Restaurant Awards .



MARIE-HELENE DAL-CIN

*Formatrice en Sommellerie, Oenologie et
Viticulture*

Après avoir démarré une première carrière en tant qu'œnologue dans notre belle Région, Marie Hélène Dal-Cin reprend ses études pour passer sa Mention Complémentaire en Sommellerie afin d'obtenir une vision plus complète du monde du vin. Elle redémarre sa carrière en tant que Sommière au Bistrot du Sommelier Philippe Faure Brac avant de redescendre dans le Sud sur le projet œnotouristique VIAVINO. Pendant 9 ans , elle va y occuper une place d'œnologue , de Sommière et de responsable clientèle.

Aujourd'hui, Marie Hélène se consacre pleinement à la transmission de sa passion par l'animation et la formation professionnelle pour adultes.

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



SIMON PAGES

Formateur en Spiritueux

La passion de Simon Pages pour les spiritueux est née au sein des mythiques caves Aux Grands Vins de France , à Montpellier pour lesquelles il a travaillé pendant près de 10 ans, en tant que conseiller clientèle Vins et Spiritueux et responsable commercial CHR.

Il y a 3 ans, il décide de passer le diplôme du WSET Spirits niveau 2 (plus haut niveau) et se lance dans l'accompagnement commercial des vigneron du Languedoc, la formation, et l'animation de soirées entreprises.

Vigneron sur le domaine familial et passionné de mixologie et de l'univers du bar, il crée en 2021 sa propre marque : Bal Pages , un apéritif du midi basé sur une recette de ses aïeux.



MARIE-CARMEN LAMBERTIN

Formatrice en Œnotourisme

Suite à un véritable coup de cœur pour les vins du Roussillon, elle, se reconvertis dans le vin après une longue carrière dans le tourisme d'affaire, la vente et la communication événementielle.

Elle a suivi un parcours de formation complet (sommellerie, œnotourisme, commercialisation internationale), avant de collaborer avec l'ensemble des acteurs du secteur vitivinicole (caviste, domaine viticole et interprofession). Elle est notamment chargée de missions Export, Œnotourisme, Communication et Economie du Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) .



PAUL BONNO

Formateur en Commercialisation, Marketing , Luxe et Œnotourisme

De première formation en Commerce International, Communication et Marketing, Paul a dirigé de nombreux établissements: Château Vaux le Vicomte, Châteaux La Bastidié, La cité de l'Espace de Toulouse et le mythique musée du Vin de Paris .

Parallèlement, il entreprends aussi un BTS Viti-Oeno ainsi qu'un Diplôme d'Œnologue (DNO) , avant d'installer son domaine viticole sur le Cru Banyuls en 2012.

Depuis, il se consacre à la transmission de sa passion par la formation, l'œnotourisme et intervient en tant que consultant en œnologie et stratégie d'entreprise viti-vinicole.



QUENTIN FIGUERES

Formateur en Zythologie

Plus connu sous le nom de @the_hoppy_sommelier, Quentin, obtient une première licence en viticulture et œnologie avant de passer son diplôme de sommelier. Il démarre sa carrière chez De Lauzun * avant de se tourner vers le métier de sommelier caviste .

Passionné de bières, il se forme au brassage et aux faux goûts de la bière et réoriente sa carrière vers un poste de conseiller clientèle en cave à bières où il y anime aussi de nombreux ateliers d'initiation à la bière et au micro brassage.

PARRAIN DE L'IRS

FRANÇOIS-XAVIER DEMAISSON
ACTEUR, COMÉDIEN, PRODUCTEUR ET
DIRECTEUR DE THÉÂTRE



“

Je suis heureux d'accompagner cet institut multisite qui voit le jour dans cette belle région ! L'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie est un pari réussi !
Et puis, l'un des sites, Thuir, m'a adopté et a vu naître ma femme, ses amis, sa famille. Thuir qui a aussi accueilli et continuera d'accueillir le festival Pelliculive qui met à l'honneur gastronomie, cinéma live et musique.
Je ne pouvais que me sentir honoré d'accompagner ce beau projet d'institut régional de Sommellerie multisites : Banyuls-sur-Mer station balnéaire de la côte vermeille et Thuir porte des Aspres .
Vive le vin !

”

BIOGRAPHIE

Nommé aux Molières en 2007, François-Xavier Demaison est aussi nommé au César du meilleur acteur. Il enchaîne dès lors une cinquantaine de films et tourne avec les plus grands réalisateurs -Antoine De Caunes, Hugo Gélin, Eric Toledano, Olivier Nakache, ..., et donne la réplique à François Berléand, Pierre Niney, Thierry Lhermitte, Virginie Efira, Gerard Depardieu, Franck Dubosc, Valérie Lemercier, Christian Clavier, François Cluzet, Omar Sy, etc..

Producteur et directeur du Théâtre de l'Œuvre à Paris, il monte également sur scène pour endosser son habit d'humoriste. Son dernier spectacle « Di(x) Vin(s) » dévoile d'ailleurs l'une de ses grandes passions : le vin. Son respect pour la terre, l'identité des produits, le font rêver et faire son propre vin apparaît comme une évidence.

Tombé amoureux d'une catalane, il s'attache aussi au terroir et au territoire et devient un dingue de vins du Roussillon...

Son amour pour l'art de vivre local et la gastronomie, l'amène aussi à participer et parrainer le festival annuel Pelliculive qui a élu domicile à Thuir, et met à l'honneur vins, gastronomie, musique et cinéma

“

Je suis très investi dans la transmission au quotidien, avec une structure d'équipe articulée autour d'un responsable de salle et d'une brigade de sommeliers, de stagiaires et d'apprentis, dans mon restaurant au Bistrot du Sommelier à Paris. Je travaille en étroite collaboration avec l'Education Nationale pour faire réévaluer les formations diplômantes de la sommellerie, la mention complémentaire et le brevet professionnel.

Dans cet esprit, il est primordial de promouvoir le dynamisme et les initiatives qui s'engagent vers l'avenir de la sommellerie. Le projet de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'inscrit dans cette philosophie de rayonnement et de diffusion des valeurs de notre métier c'est pourquoi c'est un plaisir et un honneur pour moi que d'être le parrain de la première promotion de Mention complémentaire Sommellerie de l'Institut.

”

BIOGRAPHIE

En 1984, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, ouvre, à Paris, le Bistrot du Sommelier, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis. Lui qui fut pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France, a signé également la carte des vins du pavillon de la France à l'exposition Universelle de Milan 2015.

Pendant dix ans président de l'Association des sommeliers de Paris Île-de-France, il est depuis 2004, membre du bureau de l'Association de la Sommellerie Internationale. Il est également président de l'Union de la Sommellerie Française depuis 2016. Il préside, depuis sa création en 2000, le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe sommellerie dont il a reçu en 2015, à la Sorbonne, le titre de M.O.F. Honoris Causa.

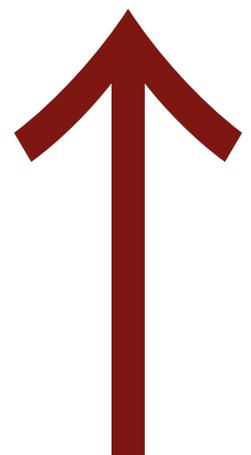
Il participe à la rédaction de nombreux articles, il co-anime tous les week-ends au côté d'Alain Marty « In vino Sud Radio », une émission hebdomadaire consacrée au vin. Il a publié de nombreux livres chez EPA-Le Chêne dont en 2020 « Accords Vins & Mets ».

Chevalier du mérite agricole et du mérite national, il a été promu en janvier 2018 « Officier du Mérite Agricole ».



PARRAIN DE LA MC
SOMMELLERIE
ÉDITION
2022 - 2023

PHILIPPE FAURE-BRAC
MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1992
M.O.F HONORIS CAUSA



NOS PARRAINS



**MARRAINE DU
BACHELOR**

ELISABETH GABAY
MASTER OF WINE
SPECIALISTE MONDIALE
DES ROSES



“

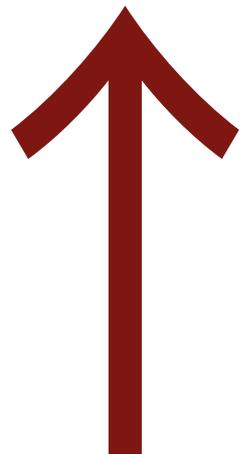
Verbatim à rajouter

”

BIOGRAPHIE

A Valider

**NOTRE
MARRAINE**



Se former à l'

I R S

FAIRE FINANCER SA FORMATION

Pour financer votre formation, différentes options s'offrent à vous :

- Financer en fonds propres
- Utiliser votre compte CPF (uniquement valable pour la MC Sommellerie)
- Faire une demande de financement à votre OPCO , si vous êtes gérant ou salarié d'une entreprise
- Faire financer votre formation par votre employeur
- Faire financer votre formation dans le cadre d'un contrat pro (uniquement disponible pour les formations longues)
- Faire financer votre formation dans le cadre d'un contrat d'alternance (uniquement disponible pour la MC Sommellerie)
- Demander une Aide Individuelle au Financement (AIF) à Pôle Emploi
- Demander un financement CAP EMPLOI
- Obtenir un financement Région (uniquement valable pour les formations enregistrées dans le cadre du dispositif Innov Emploi Expérience)

Notre secrétariat est à votre écoute , et vous accompagne gratuitement dans vos démarches :

administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

NOS PARTENAIRES FINANCEURS



PROCEDURE D'ACCÈS

ETAPE 1 :

Après la réception de votre demande d'information (mail, téléphone ou formulaire de contact), notre équipe vous recontacte dans les plus brefs délais. Elle répondra à votre demande et vous aiguillera vers la formation la mieux adaptée à vos besoins et/ou votre projet professionnel. Nous répondrons aussi, à toutes vos questions concernant le financement de votre formation.

ETAPE 2:

Vous remplissez le dossier de pré-inscription en ligne, en joignant votre CV, et en décrivant : vos motivations, vos besoins et votre projet professionnel . Cette étape nous permettra, de valider les prérequis à votre inscription, et d'adapter nos formations aux besoins du groupe d'apprenants.

ETAPE 3 :

Si vous avez besoin d'adaptations, afin de faciliter votre entrée en formation, n'hésitez pas à le mentionner dans le formulaire de pré-inscription ou à contacter directement notre référent Handicap

Lactitia MATHIEU : administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

ETAPE 4 :

Après étude de votre dossier, nous validons la première étape de votre inscription.

ETAPE 5 :

Nous vous convoquons à un entretien individuel, pour la seconde étape de votre inscription.

- Si vous souhaitez intégrer le Bachelor Wine Business Management : nous vous convoquerons à un entretien individuel avec notre responsable pédagogique. Par principe d'équité, vous serez évalué(e) sur la base d'une grille d'entretien pendant une durée de 30 minutes.
- Si vous souhaitez intégrer la Mention Complémentaire Sommellerie : votre dossier sera transféré au GRETA des Pyrénées-Orientales et du Lycée Hôtelier Christian Bourquin, partenaires de l'IRS sur cette formation diplômante. Ils traiteront votre demande.
- Si vous souhaitez intégrer une formation courte, et que votre dossier de pré-inscription a été validé, nous vous confirmerons votre inscription en formation.

ETAPE 6:

Suite aux entretiens individuels, nous vous confirmons par mail ou par téléphone, votre inscription en formation.

ETAPE 7:

Nous vous établissons un devis et une convention, ou un contrat, de formation .

Selon les modalités de financement choisis, ces documents pourront prendre des formes différentes : dématérialisation sur le plateforme KAIROS pour les demandeurs d'emploi, dématérialisation sur la plateforme de certains OPCO, ou version pdf pour les autres demandes.

Afin de faciliter votre accès en formation, notre secrétariat vous accompagne gratuitement dans vos démarches administratives et demandes d'aides au financement de votre formation.

N'hésitez pas à nous contacter : inscription@suddefrance-sommellerie.com

ETAPE 8 :

Dès réception de votre paiement (fonds propres) ou de votre accord de prise en charge de votre formation (par Pôle Emploi, ou votre OPCO), votre inscription sera effective.

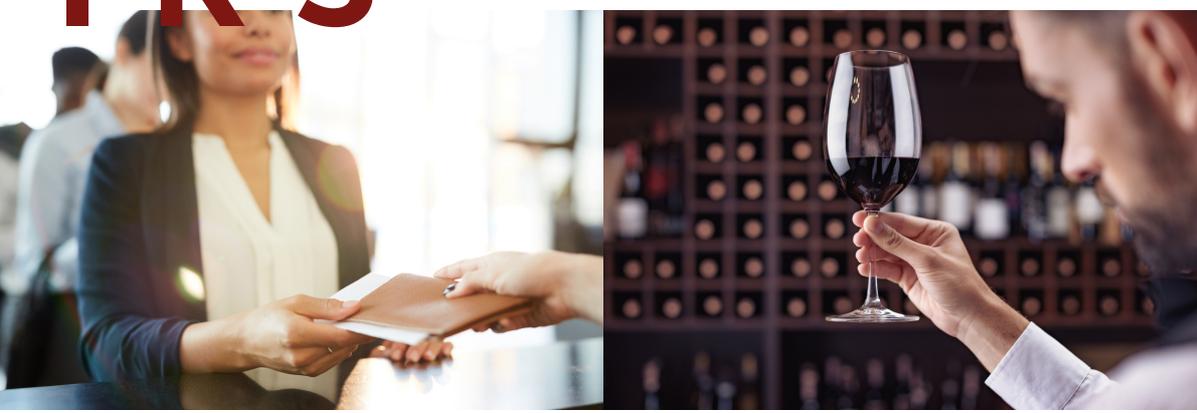
Votre accord de prise en charge devra être confirmé au plus tard 15 jours avant votre entrée en formation.

ETAPE 9 :

Avant votre entrée en formation, vous recevrez un email récapitulatif concernant l'organisation de votre formation.

Se former à l'

IRS





PEDAGOGIE ACTIVE & EXPERIENTIELLE

Nos formateurs utilisent un ensemble de méthodes pédagogiques qui ont toutes en commun la volonté de rendre l'étudiant acteur de ses apprentissages. A l'inverse de la pédagogie traditionnelle qui part de la théorie pour aller vers la pratique, nous partons du principe que c'est en faisant que l'on apprend. Nous privilégions les situations authentiques de recherche, d'investigation au cours desquels l'étudiant doit comprendre et maîtriser les différentes ressources que le formateur met à sa disposition.

Quelques postulats liés à notre pédagogie :

- On apprend par l'expérience pratique, pas seulement dans un contexte académique => apprentissage expérientiel
- On apprend mieux avec les autres => socio-constructivisme, apprentissage collaboratif
- On apprend mieux quand on rencontre un problème particulier => apprentissage par problème
- On apprend mieux quand on est impliqué dans un projet particulier = apprentissage par projet

“C'est en faisant que l'on apprend”

Notre équipe pédagogique favorise donc les méthodes de pédagogie active et expérientielle.

Ainsi dans le cadre de nos formations longues, nous proposons à nos apprenants de travailler sur la base de cas pratiques, concrets et réels dans la mesure du possible, en partenariat avec des entreprises et interprofessions. Par exemple, les étudiants pourront travailler la création d'une offre oenotouristique pour les Caves Byrrh ou un domaine viticole de la Côte Vermeille, dans le cadre de leur module de formation en Oenotourisme.

Dans le cadre de nos formations courtes, nous proposons à nos apprenants de venir travailler leur problématique ou leur projet professionnel, pendant leur formation. Par exemple, un vigneron ou un restaurateur pourra créer son propre site internet, ou travailler sa stratégie de commercialisation, ou créer son évènement oenotouristique, dans le cadre du module de formation correspondant.

Les connaissances et compétences ne peuvent être acquises que dans 3 cas de figures :

- Si l'apprenant s'engage lui-même dans cette démarche. En littérature pédagogique, on parle alors de « motivation intrinsèque pour l'apprentissage », autrement dit, l'apprenant est motivé parce que cela lui procure une certaine satisfaction et non parce qu'il existe une rétribution (rémunération par exemple) ou tout autre facteur externe susceptible de l'influencer.
- Si l'apprenant est impliqué dans un effort d'apprentissage collaboratif ou coopératif (en littérature pédagogique, différents courants apportent des définitions différentes à ces concepts.)
- Si l'apprenant est engagé dans un processus d'action-expérience et qu'il peut ainsi tester en temps réel ce qu'il entreprend et valider ou invalider lui mêmes ses hypothèses, ou en les débattant avec d'autres apprenants.

Digiforma-Juillet 2022

DEVELOPPEMENT DES SOFT SKILLS

Les soft skills, ou compétences comportementales, comme la capacité d'adaptation, la maîtrise de soi, le fait de parler en public ou la capacité à gérer son stress, font partie de compétences que nous développons aussi à travers nos modules par la gestion du stress, les exercices prise de parole face à un client ou un jury ou les mises en situation.

OUTILS PEDAGOGIQUES

Nous utilisons différents outils pédagogiques dans le cadre de nos formations :

- Simulations
- Jeux de rôle
- Cas pratiques
- Immersions dans le vignoble
- Ateliers de Design Thinking
- Ateliers de facilitation
- Supports powerpoint (qui vous seront remis en version pdf par chaque intervenant)
- Manuel de formation (pour le Master Level Sud de France, qui vous est envoyé avant le début de la formation ou remis en main propre à la rentrée pour les étudiants en Bachelor)
- Study Kit (pour les Bachelors dans le cadre du module WSET, qui vous sera remis en main propre à la rentrée)
- Vidéos (projetées en cours)
- Jeux de dégustation
- Dégustation de vins (sélectionnée par les intervenants en adéquation avec les objectifs pédagogiques, le rythme de la formation et les partenaires professionnels de l'IRS)



CAMPUS DE THUIR

4 Boulevard Violet

66300 Thuir

04-68-81-82-43

www.suddefrance-sommellerie-thuir.com

administration@campus-thuir.com