INSTITUT RÉGIONAL SOMMELLERIE

Sud de France

# THUIR

## BACHELOR WINE BUSINESS MANAGEMENT

*spécialisation Luxe, Gastronomie et Œnotourisme*

*Prenez Goût à l'Excellence*

# BILAN

**Session 2 : De Octobre à Septembre 2025**

**NB: Le nom de la certification change avec le depot de certification et devient Responsable marketing expérientiel et développement des entreprises vitivinicoles**

Avec pour écrin, les Caves Byrrh, ce pôle de formation unique en son genre, offre un (ba)gage d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin.



Projet cofinancé par le fond européen de développement régional

## L'INSTITUT REGIONAL DE SOMMELLERIE - THUIR

Dans les Aspres, proche de Perpignan, c'est aux Caves Byrrh , que sont 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 par la Communauté de Communes des Aspres, porteuse de ce projet ambitieux : Immense bar de mixologie, salle s'analyse sensorielle, salles de cours connectées, cuisine pédagogique modulable, auditorium...et même un roof-top avec bar à vins pour accueillir des évènements !

*A bonne école en Roussillon*

I R S

# 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 58 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 .

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.

## 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 cotés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...

## 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 .



# I R S

*Campus de Thuir - Caves Byrrh*

## INCONTOURNABLE DU MONDE VITICOLE

L'ambition de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France - Thuir, porté par sa présidente Nicole GONZALEZ est claire : "devenir un acteur incontournable du monde viticole, en France , comme à l'étranger".

Pour cela, l'Institut rénové en 2021, dispose de plus de 500 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 : sommeliers, œnologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

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

Aussi de nombreux projets sont en cours de développement, comme la création du premier Incubateur d'entreprises du monde du vin en Occitanie , ou l'ouverture des uniques classes préparatoires aux concours nationaux de sommelerie : MOF Sommelier, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Jeune Sommelier de France, ... et pourquoi pas au concours du Meilleur sommelier du Monde !

## TOURNÉ VERS L'INTERNATIONAL

L'objectif principal du projet est "d'offrir une vitrine du territoire, pour permettre à son terroir et ses producteurs de rayonner à l'international".

Le Campus de Thuir souhaite y répondre de manière ambitieuse en travaillant à la fois :

- Sur des échanges d'étudiants à l'international , afin de créer des partenariats par delà les frontières
- Sur la création de " Wine-Expert-Tours" , alliant formation professionnelle et oenotourisme, pour un séjour inoubliable sur le territoire . Séjours mis en place en partenariat avec l'Office de Tourisme des Aspres
- Sur la signature de partenariats avec des associations de sommelliers à l'étranger



# PARRAIN DE L'IRS

**FRANÇOIS-XAVIER DEMAISON**
ACTEUR, COMÉDIEN, PRODUCTEUR ET DIRECTEUR DE THÉATRE



> 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 naitre 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 apparait 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 Pellicu'live qui a élu domicile à Thuir, et met à l'honneur vins, gastronomie, musique et cinéma

# MARRAINE DU CAMPUS DE THUIR

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



> Je suis convaincue que l'éducation est essentielle dans le monde du vin pour encourager la diversité et la créativité et honorer la qualité de vie.
>
> Le Campus de Thuir dispose de tous les moyens à la pointe de la pédagogie , pour former les professionnels d'aujourd'hui et de demain , à cet univers passionnant qu'est celui du vin et de la gastronomie.
> Il a aussi une vraie volonté d'ouverture sur l'international et une envie certaine de représenter avec fierté les vins qui me passionnent. Je suis donc très enthousiaste à l'idée d'être impliquée dans ce nouvel Institut.

## BIOGRAPHIE

Née à New York (USA) , elle démarre sa carrière avec un diplôme en histoire de l'Europe médiévale et quelques années d'expérience dans l'édition, le théâtre et les voyages à travers le monde - notamment en visitant des vignobles en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Australie .

Prise de passion pour le vin , elle évolue dans cet univers depuis 1986 et devient Master of Wine en 1998,
Elle se spécialise alors dans les vins du Sud de la France, de l'Europe centrale et devient référente mondiale des vins rosés. Elle enseigne d'ailleurs ses spécificités à de nombreux étudiants en France.

Elle a aussi créé son activité de consulting, spécialisée dans le vin, avec son fils Ben (Master Economy) et son mari David (Harvard MBA),

Tout naturellement, elle s'installe donc en famille, dans le Sud-Est de la France, entre le Languedoc -Roussillon, la Provence et l'Italie (Liguira/Piemont) en 2022.

Enfin, après 20 ans de collaboration avec la Hongrie et les vins d'Europe centrale, elle intervient sur la création d'un premier rosé avec un producteur Slovaque et décide de créer son propre vin en Slovaquie , en partenariat avec Vladimir Magula. Le premier millésime sera bientot disponible !

# NOS PARRAINS



“Je suis très honorée d’être la marraine des Bachelors sur la première promotion
J’étais en charge des dégustations de cette belle Région pour la RVF est c’est une très belle initiative qui va permettre de disperser la bonne parole sur les vins de la Région et ses beaux paysages .

Je prends mon rôle de marraine très à coeur et espère pouvoir accompagner les étudiant vers leur avenir professionnel“

## BIOGRAPHIE

Caroline Furstoss est une sommelière alsacienne reconnue pour son parcours d’excellence et son engagement en faveur de la transmission du vin. Formée à l’École Hôtelière Internationale de Strasbourg, elle débute sa carrière dans des maisons prestigieuses comme l’Auberge de l’Ill ou chez Jean-François Piège à Paris.
Élue Sommelière de l’année en 2014, elle est aujourd’hui une figure influente de la sommellerie française. Engagée, accessible et passionnée, elle cofonde en 2016 « Sommelier Particulier », une plateforme de conseil en vin pour les particuliers et les entreprises. Caroline est également ambassadrice des vins d’Alsace, une région qu’elle valorise avec conviction à travers ses interventions, dégustations et contenus pédagogiques.  Elle est aussi une journaliste passionnée, reconnue par ses pairs , qui écrit depuis plus de 10 ans pour la Revue des Vins de France

Chevalier du Mérite agricole depuis 2024, elle incarne une sommellerie moderne, décomplexée et profondément humaine, tournée vers le partage et la mise en lumière des vignerons.

**MARRAINE DU BACHELOR**

**CAROLINE FURSTOSS**
**CHEVALIER DU MERITE AGRICOLE**
**SOMMELIERE**

.« Meilleur Sommelier de France à Thuir, à l’Institut Régional de Sommellerie Sud de France / Caves Byrrh, c’est naturellement avec émotion et fierté que j’ai accepté d’être le parrain de la seconde promotion de Bachelors Wine Business Management.

J’espère, à travers mon parcours, pouvoir inspirer cette nouvelle génération de passionnés du vin et leur transmettre l’envie d’exceller, de s’engager et de faire rayonner notre métier avec exigence et humilité.

Et puis… être ici, au cœur du Roussillon, terre de grands vins doux naturels et de rancios secs d’exception, c’est forcément attrayant pour un passionné !.»

## BIOGRAPHIE

Bastien Debono est un sommelier originaire de Savoie, aujourd’hui chef sommelier à La Table de Yoann Conte, doublement étoilée à Veyrier-du-Lac, près d’Annecy. Fils d’ouvriers agricoles, il découvre l’univers de la restauration très jeune et se passionne rapidement pour le vin. Après une formation en sommellerie à Marseille, il affine son expertise dans de grandes maisons comme Le Petit Nice Passedat, Les Gorges de Pennafort, le Château de Pibarnon ou encore L’Oustau de Baumanière.

En 2018, il rejoint Yoann Conte et y construit une carte des vins remarquable.

En novembre 2024, il remporte le titre de Meilleur Sommelier de France, couronnant des années de travail et d’exigence, à l’Institut Régional de Sommellerie Sud de France à Thuir.
Quelques jours plus tard, il est nommé Sommelier de l’année 2025 par le guide Gault & Millau.

Passionné par la transmission, il s’investit aussi dans la formation et l’enseignement pour inspirer les futures générations de sommeliers.



**PARRAIN DU BACHELOR**

**BASTIEN DEBONO**
**MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024**

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.



PARRAIN DE LA MC SOMMELLERIE
ÉDITION
2022 - 2023

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

## 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 à 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 ».

# NOS PARRAINS

# BACHELOR WBM

## *Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

La formation Bachelor Wine Business Management de l'Institut Régional de Sommellerie est une réponse moderne et ambitieuse aux besoins d'un secteur en constante évolution. Elle a été conçue pour transmettre une expertise à la fois théorique et pratique, alliant des compétences en sommellerie, en développement d'entreprise viti-vinicole et en oenotourisme, le tout appliqué au monde passionnant du vin.

La seconde session de Bachelor Wine Business Management a eu lieu du 13 Octobre 2024 au 30 Septembre 2025

## CONTEXTE

Le vin est une industrie fascinante et stratégique, tant au niveau national qu'international. Face aux tendances de consommation, aux innovations dans la production, et aux nouvelles attentes des consommateurs, cette formation prépare les étudiants à relever les défis de demain tout en honorant le patrimoine et les savoir-faire de ce secteur prestigieux.

Sur le bassin d'emploi des Aspres, dans lequel se situe le projet, le secteur de la viticulture est constitué de plus de 1500 entreprises (producteurs) mais aussi de milliers d'entreprises associées au secteur viticole : Oenotourisme, grande distribution, cavistes, négociants, caves coopératives, institutions publiques, ...
Le Roussillon représente aussi 2 200 exploitations : + de 360 caves particulières, 29 caves coopératives102 négociants (Dossier de Presse Région Occitanie 2023),
Au-delà du bassin local , c'est à l'échelle régionale que ce projet répond aux problématiques de recrutement .
Première région viticole de France par sa superficie 263 000 ha et son volume de production - 14,8 millions d'hectolitres* (Dossier de Presse Région Occitanie 2023), les vignobles de la Région Occitanie représentent 1/3 de la production française et 5% de la production mondiale. « La viticulture représente ainsi le premier secteur d'emploi de notre Région : 100 000 emplois en Occitanie sont concernés par la viticulture. Nous avons le 1er vignoble mondial : 5% de la production mondiale vient d'Occitanie. Nous sommes la 1ère région française en matière de production. » (Edito Carole Delga DP 02/2023). Les entreprises associées à ce secteur se comptent en dizaines de milliers.



## CONSTRUCTION DU PROJET

Conscients des difficultés de recrutement du secteur dû à un manque de candidats qualifiés, l'Institut Régional de Sommellerie, a lancé en 2020, une étude de marché auprès de ces professionnels ainsi qu'un benchmark des dispositifs régionaux existants.

Les résultats de cette étude ont révélé, la nécessité de construire une formation sur mesure, adaptée aux besoins en recrutement des professionnels interrogés : Le Bachelor en « Wine Business Management, spécialité Luxe, Gastronomie et Œnotourisme ».

Lors de cette étude, les professionnels du monde du vin et associé ont aussi listé des compétences recherchées chez les futurs candidats , ainsi que leurs besoins en recrutement.
Ainsi est né le Programme du Bachelor Wine Business Management avec 3 spécialisations :
Luxe, Gastronomie et Oenotourisme.

Ce process de création et de construction de ce projet de formation, assure aux futurs diplômés une insertion plus rapide mais aussi plus durable au sein de ce bassin d'emploi.

De plus Enfin, pour donner du sens aux apprentissages et favoriser l'insertion professionnelle, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques en partenariat avec des professionnels de la filière et associée, est systématiquement recherchée.

Ainsi, l'équipe pédagogique -constituée en totalité de professionnels reconnus dans leur métier , en activité - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes, alliant pédagogie immersive et expérientielle : visites de vignobles, démonstrations sur le terrain, mais aussi et surtout, travaux de mise en pratique autour de projets proposés par les acteurs de la filière.

# BACHELOR WBM

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## CONSTRUCTION DU PROJET (SUITE)

Par exemple, lors du module de cours de communication, les apprenants de la première promotion de Bachelor ont travaillé sur un cas pratique réel, proposé par un acteur de la filière locale: Un vigneron et un négociant ont présenté leurs besoins en matière de communication.
Les apprenants ont donc proposé des stratégies de communication et des projets à mettre en place par les professionnels. Les travaux de groupe s'intégraient totalement dans le programme pédagogique et les référentiels de compétences. Tous les acteurs locaux auront la possibilité de proposer leurs problématiques aux apprenants de l'IRS.

Par ailleurs, cela constituera une réelle expérience professionnelle pour les apprenants qu'ils ont pu valoriser lors de leurs entretiens d'embauche.

## PROMO 1 2024 : UN BILAN POSITIF

Après un Bilan de promo 1 très positif, l'opération a été renouvelée en 2025 pour la promotion 2.

**92 %**
Taux de réussite
Promo 1

**93 %**
Taux d'insertion
à 6 mois
Promo 1

**100 %**
Taux de satisfaction des employeurs en immersion
Promo 1

**88,84/100**
Note moyenne d'évaluation en entreprise
Promo 1
= dépasse les attentes



## PARTENAIRES DE FORMATION

Ce projet permet aussi d'intégrer, au sein de son programme de formation, des éléments existants du territoire tels que :

- Un partenariat avec l'Ecole des Vins du Languedoc, centre de formation sur Montpellier, dans le cadre d'une sous-traitance de l'animation de la certification internationale du « Wine and Spirits Education Trust niveau 2 » .
- Le passage de la certification au « Master Level Sud De France », créé par la Région Occitanie et les Interprofessions viti-vinicoles Régionales (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc, Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, Syndicat des producteurs de vins IGP Pays d'Oc) et du Master Level Sud Ouest (IVSO)
- Le Passage du TOEIC ainsi qu'un DU de préparation au TOEIC en partenariat avec l'Université de Perpignan UPVD
- Passage de la formation HACCP
- Accompagnement au retour à l'emploi des cadres par l'APEC post diplôme

## PROMO 2 : PUBLIC ACCUEILLI

Ce programme s'adresse aux passionnés de vin, aux professionnels en reconversion, ainsi qu'aux demandeurs d'emplois et étudiants motivés par l'idée de devenir de futurs leaders et experts dans le secteur vitivinicole.

En 2025 , la session a accueilli 11 étudiants (15 places possibles).
100% de demandeurs d'emploi dont :

- 3 personnes en situations de Handicap
- 3 dossiers RS1 - Plateforme DEFI Personnes au RSA, éloignées de l'emploi depuis plus de 2 ans

Age : de 33 à 57 ans
Moyenne : 44 ans

Profils : Reconversions pros ou spécialisations

# BACHELOR WBM

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## LISTE DES CANDIDATS 2025

| Candidat | Niveau d'étude | Age | Profil antérieur |
|---|---|---|---|
| DIDIERJEAN Alexandre | LICENCE | 58 ans | Commercial à Saint Charles dans les fruits et légumes en gros |
| BIRAS Mélanie | MASTER 2 | 44 ans | En reconversion professionnelle. Prof de SVT pendant 20 ans puis Thanato practeur . Suite à une déficience visuelle a entammé une nouvelle reconversion |
| FIGLIOLIA Nathalie | MASTER 2 | 42 ans | Ancienne directrice marketing chez Danone |
| FORT Angélique | BEP | 42 ans | Gendarme réserviste , responsable communication gendarmerie nationale et gérante site vente en ligne produits catalans |
| LIGNON Cloé | MASTER 2 | 32 ans | Master en gestion, conservation et valorisation du patrimoine. Ne trouvait pas d'emploi. Etait saisonnière aux caves Byrrh |
| MINGORANCE Manon | BTS | 35 ans | Diététicienne à son compte |
| MOLINS Janet | MASTER | 43 ans | Maitrise en droit publis, il a été journaliste |
| NEVEUX Julien | BTS | 45 ans | A travaillé dans l'immobilier comme conseiller mais aussi a été Restaurateur |
| PAGES Alexandra | CAP | 44 ans | CAP petite enfance elle a ensuite travaillé dans le pret à porté. |
| PARRA Stephane | MASTER 2 | 58 ans | Manager stratégie d'innovation |
| TYRAKOWSKI Lysielle | LICENCE | 30 ans | Actrice , photographe , en Licence de Lettres et Médias. |

# BACHELOR WBM

*Un financement Régional Exceptionnel : Dispositif Innov Emploi Recrutement*

## CONTEXTE ET OBJECTIFS

La Région Occitanie s'est engagée de manière réactive dans le soutien aux projets innovants, expérimentaux et/ou partenariaux dans les domaines de l'emploi, de la formation et de l'orientation.

Le Contrat de Plan Régional de Développement de la Formation et l'Orientation Professionnelle (CPRDFOP) 2022-2028 approuvé en Assemblée plénière le 25 novembre 2022 a été signé avec l'État et les partenaires sociaux. Il a pour vocation à définir des priorités et des actions en matière d'orientation et de formation professionnelle et constitue le cadre d'action qui permet l'engagement de la Région auprès des porteurs de projet du dispositif Innov'Emploi Recrutement

## PRINCIPAUX ENJEUX DU DISPOSITIF

- Favoriser l'accès, le maintien et le retour à l'emploi des femmes et des hommes sur le territoire régional
- Apporter aux entreprises et aux territoires les compétences nécessaires à leur développement,
- Accompagner les dynamiques territoriales en développant une offre de formation sur l'ensemble du territoire régional.

## OBJECTIFS

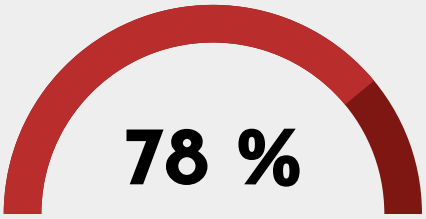
- Répondre à un besoin de recrutement repéré par les acteurs économiques du territoire en finançant des actions de formation ciblées et préalables à l'embauche des demandeurs d'emploi concernés.

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

**94 000€**

**MONTANT TOTAL DU FINANCEMENT REGIONAL**

**INNOV EMPLOI EXPERIMENTATION**




**DES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT**

# BACHELOR WBM

*Innov Emploi Recrutement - Coté Recrutement*

## LES ENTREPRISES ENGAGEES

- Les entreprises engagées ont été sollicitées en 2024 pour un poste pouvant etre comblé à partir d'avril 2025.
- Elles ont été sollicitées par l'IRS et les apprenants pour des recrutements en Juin 2025

| ENTREPRISE | Poste proposé en engagement | Resultat |
|---|---|---|
| OFFICE DE TOURISME ASPRES THUIR | Agent d'accueil : Responsable visites oenotourisme + vente vin des Aspres + Animations oenotouristiques (ateliers) | A recruté un CDD parmi nos Bachelors |
| CAVE DE TERRASSOUS | Responsable oenotourisme (CDI) – Vendeur Caveau CDD (vente, oenotourisme, dégustations) | Fusion au cours de l'année 2025 avec une autre cave coopérative, n'ont pas recruté en 2025 suite à une réorganisation du personnel |
| BAL PAGES | Développement des ventes et animations de dégustation de boisson alcoolisée à base de vin + mixologie | N'a pas recruté en 2025 car avait vendu toute sa production et n'avait plus besoin de force de vente supplémentaire |
| DOMAINE DES 3 ANGLES | Employé polyvalent (communication , vente , oenotourisme, aide à la vigne) | N'a pas recruté pour difficultés financières |
| MAISON CASSAGNE ET VITAILLES | Responsable Ventes et Oenotourisme | Poste dans le 34 , non choisi par les apprenants |
| DOMAINE MI-COTE | Employé polyvalent : ventes, oenotourisme, communication, .... | N'a pas recruté car chute de la production en 2025 |
| LA FABRIQUE DES SENS | Ventes ,communication | Poste dans le 34 non choisi par les apprenants . Recherche pour 2026 |
| LES VIGNERONS DE FLORENSAC SAS 3eme Pole | Responsable communication et animateur des ventes du site Oenotouristique Florès | Recrutement d'un CDI parmi les élèves promo 1 |
| DOMAINE GAYDA | Chargé de mission oenotourisme ou chargé de communication ou vendeur caveau | A reçu 1 candidature mais ne l'a pas retenue suite à l'entretien |
| DOMAINE CASTAN | Polyvalent Assistant de direction, communication, vente , oenotourisme | Poste dans le 34 non choisi par les apprenants |

# BACHELOR WBM

*Innov Emploi Recrutement - Coté Recrutement*

## LES ENTREPRISES ENGAGEES

| ENTREPRISE | Poste proposé en engagement | Resultat |
|---|---|---|
| VINOLOGIA | Cours et stages d'oenologie et de viticulture<br>Animations oenologiques festives - Formation professionnelle en Vin - Team building | A recruté un CDA parmi nos Bachelors promo 1 |
| SAS WINEROOTS | Caviste et chambre d'hote oenotouristique | N'a pas reçu de candidatures d'apprenants |
| SAS ANGO | Achat vente en gros semi gros conditionnement importation et exportation de vins spiritueux bières - négociant en vins | Poste avec beaucoup de déplacements à l'étranger , n'a pas reçu de candidatures . Repropose un recrutement en 2026 |

## EVALUATION ET PISTES DE REFLEXION POUR LA PROMO 3

Plusieurs ponts retiennent notre attention :

- Malgré deux abandons de recrutement pour faute de moyens et un suite à une fusion, toutes le entreprises engagées ont répondu présent à nos sollicitation dans les process de recrutement
- Malheureusement , les élèves de la seconde promotion souhaitaient pour la plupart , rester dans le 66. Or , les opportunités se trouvent en Région et non uniquement dans le 66
- Malgré la sécheresse et la crise viticole dans le 66 , nous avons accompagné nos apprenants dans la recherche d'emploi dans le 66 via nos réseaux.

Conclusion :

- La promotion 3 aura plus de sensibilisation à la mobilité, et ce , dès l'entrée en formation
- La sollicitation des entreprises engagées pour la promo 3 , sera plus concentrée sur le 66

# OBJECTIFS

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## OBJECTIFS GENERAUX

Plusieurs finalités étaient attendues :

- Palier aux difficultés de recrutement des professionnels du secteur en leur proposant des profils qui correspondent à leurs attentes en matière de compétences.
- Augmenter le taux d'employabilité des candidats en recherche d'emploi en Roussillon et/ou en Région Occitanie
- Fédérer tous les acteurs de la filière autour d'un projet commun. Elle représente à elle seule 5% de la production mondiale de vin et la place ainsi 1er Région Viticole Mondiale.
- Contribuer à aider la filière viticole locale, exposée à de nombreuses difficultés (climatiques, économiques, environnementales concurrence accrue des vins du nouveau monde...) en développant la notoriété de ses vins et en les aidant à recruter des compétences indispensables à leur développement.
- 100% d'embauche à l'issue de la formation

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

L'objectif est d'acquérir un haut niveau d'expertise en vins et en management des entreprises viti-vinicoles, sur les thèmes de l'Œnotourisme, du Marketing, de la Communication et de la Commercialisation.

C'est une formation multi-certifiante : Bachelor niveau Bac+3, certificat du WSET niveau 2 (Wine and Spirit Education Trust) , certification au Master Level Sud de France, Master Level Sud Ouest, certificat TOEIC (UPVD), DU Préparation au TOEIC (UPVD) et le certificat HACCP .





## COMPETENCES VISEES

Compétences visées
A l'issue de la formation, les apprenants sont – entre autres- capables de/d':

- 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

## EMPLOIS VISES

Responsable communication, chargé de projet marketing, responsable œnotourisme, conseiller en vins, conseiller en stratégie d'entreprise viti-vinicole, responsable achats pour un caviste, ou la grande distribution ...

# INNOVATION ET RECRUTEMENT

*Quand l'innovation rencontre les besoins des professionnels*

## PAR LES PROS POUR DES PROS

L'étude de marché de 2020 repose notamment sur une enquête auprès des professionnels du Roussillon mais aussi de la Région.
Il leur a été demandé « Souhaitez-vous recruter ? Pourquoi avez-vous du mal à recruter? Et surtout : Quelles sont les compétences attendues chez un candidat pour intégrer votre entreprise de manière durable et répondre à vos besoins ? ».
Chaque module de formation est ainsi construit en fonction des compétences attendues par les recruteurs, en étroite collaboration avec les professionnels du secteur viticole.

Aussi , TOUS les intervenants du Bachelor ainsi que la Responsable pédagogique, sont des professionnels du monde du vin, en activité. Les apprenants bénéficient ainsi d'expériences concrètes d'intervenants reconnus, en phase avec les évolutions du monde du vin et son actualité , mais aussi de leur réseau professionnel facilitant ainsi leur accès à l'emploi.

Enfin, tous les cours font l'objet de cas pratiques concrets et réels en partenariat avec des professionnels du monde du vin ainsi que de visites chez les professionnels ainsi que sur des Salons professionnels. Ces projets permettent non seulement d'apporter une aide aux professionnels partenaires mais aussi et surtout de développer le réseaux de nos apprenants, favoriser leur insertion et constituer dès l'entrée en formation, une expérience professionnelle à valoriser.





## PEDAGOGIE ACTIVE ET 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 maitriser 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

Bref, c'est en faisant que l'on apprend .

Ainsi dans le cadre de nos formations longues , nous proposons à nos apprenants à 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 ont pu travailler la création d'une offre oenotouristique pour les Caves Byrrh ou la stratégie de communication d'un domaine viticole régional.

# INNOVATION

*En quoi cette formation est elle innovante ?*



## 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, sont des compétences que nous développons aussi à travers nos modules de formation.
Ils sont évalués sur chaque module de formation mais aussi en situation concrète d'immersion en entreprise, selon des critères différents en fonction des modules.

## OUTILS PEDAGOGIQUES

Nous utilisons différents outils pédagogiques dans le cadre de nos formation :
- Master Class de professionnels du monde viticole (interventions ponctuelles)
- 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,)
- Vidéos (projetées en cours)
- Jeux de dégustation
- Dégustation de vins (sélectionnés par les intervenant en adéquation avec les objectifs pédagogiques , le rythme de la formation et les partenaires professionnels de l'IRS)

## LA FORCE DU COLLECTIF

Notre formation inclut l'intégration de plusieurs certifications. Plutôt que de donner nous-mêmes ces certifications et créer une concurrence, nous avons fait le choix de travailler en collaboration avec les centres de formation formant déjà le tissu local.
-L'Ecole des Vins du Languedoc
-L'Université de Perpignan (UPVD)
-Le CIDFF
-La Chambre des Métiers et de l'Artisanat
-La Région Occitanie (Master Level sud de France)

## UNE CINQUANTAINE DE PARTENAIRES

Nous comptons aujourd'hui sur une cinquantaine de partenaires professionnels, locaux , régionaux mais aussi nationnaux, mobilisés autour du Bachelor :
-Producteurs , négociants, caves coopératives
-Cavistes , Revendeurs
-Intitutions publiques : Offices de Tourisme, Communautés de communes, porteurs de projet Vignobles et Découvertes
-Interprofessions régionales : IGP Pays d'Oc , CIVL, CIVR
-Interprofessions françaises : Bourgogne (CIVB) , Bordeaux (BIVB), Vins de Loire, Vins d'Alsace, Vins de Savoie , Provence, Champagne, ....

Ces partenaires nous permettent à la fois d'enrichir nos formations (intervenants, échantillons, documentation , visites immersives, ... ) mais aussi de proposer plus d'opportunités d'emploi à nos apprenants (lettres d'intention, diffusions des CV à l'échelle des interprofessions,...)



# INNOVATION

*En quoi cette formation est-elle innovante ?*

## PARTENAIRES INTERNATIONNAUX

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France a pour ambition d'offrir une visibilité au territoire local et régional ainsi que ses producteurs, une visibilité au-delà de nos frontières. L'IRS a déjà signé des partenariats avec l'Association des Sommeliers Flamands et l'Association de Sommeliers de Grande Bretagne et est en cours de signature avec : Harvard (USA) , la Chine, le Cambodge, le Paraguay , L'Uruguay , l'Espagne, l'Italie , la prestigieuse école de Lausanne (Suisse),...



Cette expérience internationale, nous souhaitons en faire profiter nos apprenants de Bachelor en travaillant activement sur des programmes d'échanges internationaux.

## DES PARRAINS DE RENOM

Nous avons su nous entourer de parrains de renoms afin d'offrir une meilleure visibilité à nos apprenants et d'assoir le professionnalisme et la crédibilité de notre formation auprès des professionnels. Nous comptons notamment sur les parrainages de :
-François Xavier DEMAISON, Acteur, producteur, réalisateur et vigneron – Parrain de l'IRS
-Elisabeth GABAY, Master of Wine, Spécialiste mondiale du Rosé – Marraine de l'IRS
-Caroline FURSTOSS , Sommelière et journaliste vin pour la Revue des Vins de France – Marraine du Bachelor




Lors de la première année de Bachelor , les élèves ont pu bénéficier du réseau ainsi que de l'expertise et l'expérience de Caroline FURSTOSS .




Pour cette seconde année, Mr Bastien Debono, Meilleur Sommelier de France 2024 , nous a fait l'honneur d'être notre parrain de al promo 2.

Programme complet disponible sur www.suddefrance-sommellerie-thuir.com
Nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

*Se former à l'*

# I R S

**2025 SESSION 2:**
**DU 13 OCTOBRE 2024**
**AU 30 SEPTEMBRE 2025**

## 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 a 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 succes story du monde de vin.



### 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)

### OBJECTIFS :

- Acquérir un haut niveau d'expertise en vins et en management des entreprises viti-vinicoles, en maitrisant les rouages de l'oenotourisme, du marketing, de la communication et de la commercialisation.

- Acquérir une valeur ajoutée dans la maitrise des codes du marketing du luxe, de la gastronomie et de l'accueil vigneron.

### COMPÉTENCES VISÉES:

A l'issue de la formation, les élèves seront capables de :

- 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

## 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



### PARTENAIRES

Cette formation est uniquement dispensée en partenariat avec l'Ecole des Vins du Languedoc, l'UPVD, la chambre des métiers des PO

# EXPERIENCE ETUDIANTE

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## STATISTIQUES GENERALES

En 2025 , la session a accueilli 11 étudiants (15 places possibles).
100% de demandeurs d'emploi dont :

- 3 personnes en situations de Handicap
- 3 dossiers RS1 - Plateforme DEFI Personnes au RSA, éloignées de l'emploi depuis plus de 2 ans

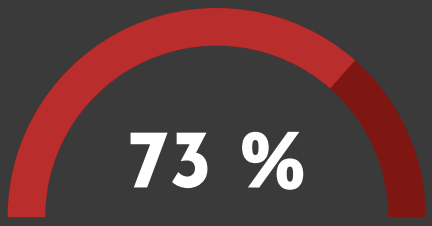
Age : de 33 à 57 ans
Moyenne : 44 ans

Profils : Reconversions pros ou spécialisations

Nombre d'étudiants arrivés au bout du cursus : 11
3 abandons le jour de la rentrée

## STATISTIQUES EMPLOI - IMMERSION

| | Nombre |
|---|---|
| CDD | 8 |
| Stage 4 mois avec promesse d'embauche | 3 |

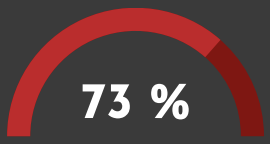



DES RETOUR A L'EMPLOI AVANT LA FIN DE LA FORMATION

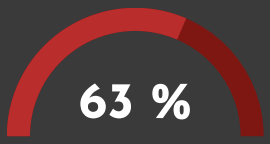
# EXPERIENCE ETUDIANTE

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## POSTES EN IMMERSION




EN OCCITANIE




DANS LES P-O

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIDIERJEAN Alexandre | Stage | SAS BRYO (66) | Chargé de mission commercial, spécialisé dans la négociation de contrats en BtoB : Café Hotels Restaurants, Grossistes et Grande distribution |
| FIGLIOLIA Nathalie | Stage | CCI DE BORDEAUX (33) | Chargé de mission opérationnelle : Concours Best of Wine Tourism Award 2025<br>Auditrice des candidats du Bordelais , analyse et préparation des résultats |
| FORT Angélique | CDD | DOMAINE PAGNON (66) | Manager de caveau oenotouristique et couteau Suisse |
| LIGNON Cloé | Stage + CDD | MAS AMIEL (66) | Conseillère clientèle et guide oenotouristique |
| MINGORANCE Manon | CDD | LA COTE VERMEILLE (66) | Sommelière en restauration bistronomique. |
| MOLINS Janet | CDD | CAVE DE L'ETOILE (66) | Responsable développement des ventes au Caveau / Oenotourisme |
| NEVEUX Julien | Stage | CHEMIN DES REVES (34) | "Couteau Suisse" : Ventes, Oenotourisme, Aide en Cave , Aide à la vigne |
| PAGES Alexandra | CDD | CAVES BYRRH (66) | Guide oenotouristique |
| PARRA Stephane | CDD | DOMAINE PIETRI GIRAUD (66) | Chargé de mission oenotouristique |
| TYRAKOWSKI Lysielle | CDD | CHATEAU DE CHAMBERT (46) | Guide oenotouristique, Photographe, chargée de clientèle BtoC |

# EXPERIENCE ETUDIANTE

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## SUIVI EN IMMERSION

Pour les élèves en stage :

- Livret de suivi en entreprise
- Identification du tuteur de stage et etablissement d'une convention tri partite de Stage
- Echanges entre la responsable pédagogique et les entreprises
- Suivi et bilan de la satisfaction
- Evaluation des hard skills et des soft skills des apprenants en immersion
- Note comptabilisée dans le bulletin étudiant

Pour les élèves en contrat CDD ou CDI:

- Livret de suivi en entreprise et transmission des coordonnées
- Echanges entre la responsable pédagogique et les entreprises (en cas de problème)
- Suivi et bilan de la satisfaction
- Evaluation des hard skills et des soft skills des apprenants en immersion
- Note comptabilisée dans le bulletin étudiant

## BILAN INDIVIDUEL

Chaque apprenant a été évalué sur :

- 28 modules de formation (28 évaluations)
- 1 rapport d'immersion en entreprise
- 1 soutenance orale en entreprise (invitation de l'employeur à la soutenance)
- 1 note sur 100 délivrée par l'entreprise évaluant : 24 Hard Skills (compétences) et 27 Soft Skills (savoir être)

Les entreprises en immersion ont donc été partie prenante du Bilan individuel des apprenants.

# EXPERIENCE ETUDIANTE

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

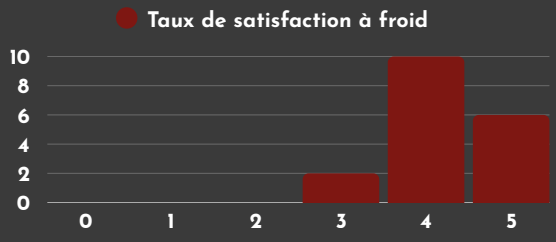
## TAUX DE REUSSITE AU DIPLOME

**100 %**

## TAUX DE SATISFACTION

Enquête 2024 + 2025 (18 répondants)
Taux de satisfaction moyen de chaque module : Satisfait 4/5 = Satisfait

Sur une échelle de 1 à 5 etes vous satisfait de la formation que vous avez suivie ?




Cette formation a t'elle eu un autre impact positif ?

- Oui, elle m'a ouvert à d'autres horizons professionnels
- J'ai beaucoup aimé reprendre les études. J'ai gagné en connaissance, confiance et assurance.
- Plus légitime à parler vins et de réelles opportunités professionnelles.
- Plus de possibilités professionnelles, à confirmer avec le temps.
- Acquisition de savoir et de crédibilité auprès des professionnels
- Plus de possibilités professionnelles.
- La formation m'a donné l'accès à un panel plus important de professions
- Confiance en soi, connaissances, opportunités...

Quelles pistes d'améliorations recommanderiez vous ?

- Anglais du vin : commencer le module de cours plus tôt dans l'année et avoir plus de séances, car l'anglais dans le secteur du vin est très important. Avec des sorties dans les vitgnobles comme le cours d'espagnol. La préparation au TOEIC est bien mais cela ne nous permets pas de pratiquer à l'oral et ce n'est pas lié au vocabulaire du vin. - Avoir un interlocuteur de l'école présent sur site au moins 1 jour par semaine pour gérer les élèves, les problématiques de groupe et pouvoir échanger de visu. - S'assurer que tous les professeurs transmettent leur support de cours aux élèves. - Proposition : mettre en place une CVthèques partagées pour les différentes promotions à partager avec les professionnels du secteur partenaires de l'IRS afin de facilité l'insertion professionnelle post formation.
- Il faudrait plus de cours d'anglais
- Formation qui permet d'acquérir un bon niveau du point de vue compétences et connaissances, cependant l'accompagnement pour intégrer le monde du travail (coaching CV, lettre de motivation, sites à connaître, où s'inscrire, où postuler, quel poste demander, etc.) est trop tardif ou inexistant. Aucun retour sur nos forces à mettre en avant et nos faiblesses à travailler après la partie théorique.
- Non. Mon expérience n'est pas représentative.
- Formation qui mériterait un peu plus de temps ...
- Une réponse plus rapide sur les résultats des examens et plus d'accès à la bibliothèque.
- Groupement des modules et des examens
- Non.
- Mieux répartir les examens
- Bonne formation avec des formateurs patients et passionnés, offre de belles opportunités

## STATISTIQUES EMPLOI POST FORMATION - JOUR DEE FIN DE FORMATION

Statistiques disponibles à partir de Juin 2025 - Fin de la Formation 31/12 2025

**70 %**

# EXPERIENCE ETUDIANTE

*Bilan qualitatif de la session 2 : 2025*

## TAUX DE SATISFACTION DES EMPLOYEURS

**100 %**



## NOTE MEDIANNE D'EVALUATION EN ENTREPRISE

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

**87,80/100**

Cela signifie que 50 % des apprenants ont une note supérieure ou égale à 87,8.
Le niveau global est donc très élevé, avec une majorité d'étudiants largement au-dessus de 80.



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

# AXES D'AMELIORATION

*Retour d'expériences sur cette première promotion*

## RYTHME DES COURS

Lors de la seconde année , le financement via Innov Emploi Recrutement a pu être avancé au 13 Octobre, laissant ainsi plus de souplesse sur le planning des apprenants.
L'immersion en entreprise peut aussi démarrer dès le mois d'Avril , offrant plus de chance de contractualisation à nos apprenants.

Les resultats parlent d'eux même :
70% de contrats signés avant même la fin de la formation !

## RENFORCEMENT DE L'AIDE A L'EMPLOI

Bien qu'une politique d'accompagnement à la recherche d'emploi était déjà engagée, la seconde promotion de Bachelor ont bénéficié d'un accompagnement renforcé :

- Création d'un module : Coaching parcours emploi
- Accompagnement en continu à la recherche d'emploi

Le financement INNOV EMPLOI RECRUTEMENT ,nous avait aussi permis d'engager 15 partenaires professionnels à recruter en CDD et CDI les élèves de la promotion. Cela assurait l'embauche de nos apprenants.

Ces derniers ont ensuite fait des choix en fonction de leurs envies et exigeances.

L'année 2025 a aussi vu naitre un partenariat avec l'APEC qui est intervenu 1 après midi auprès de nos apprenants. L'APEC a présenté ses outils d'aide à la recherche d'emploi pour les cadres et indiqué aux apprenants leurs possibilités d'accompagnement post formation.



## EVOLUTION DU PROGRAMME DE FORMATION

Pour faire face aux demandes des employeurs mais aussi des apprenants nous avons fait évoluer le programme de formation sur l'année 2 :

- Connaissance des vins de France a augmenté de 14h
- Connaissance de la vigne et du vin a augmenté de 7h
- Ajout d'un module : Anglais professionnel pour savoir rédiger un mail et utiliser un vocabulaire professionnel.
- Ajout d'un module : Connaissance des spiritueux et art de la mixologie de 14h
- Ajout d'un module : Développement de son intelligence managériale : SOFT SKILLS = 28h . Ce module permet notamment de les aider à travailler en groupe sur les projets de cas pratique et de mieux les préparer à l'entreprise
- Inclusion d'un Seminaire Mixité et égalité professionnelle
- Inclusion d'un Seminaire : Handicap et inclusion
- Cours sur l'outil CANVA , déplacé en début d'année.

*Lien avec la filière viticole*

# PRINCIPAUX PARTENAIRES

















































































































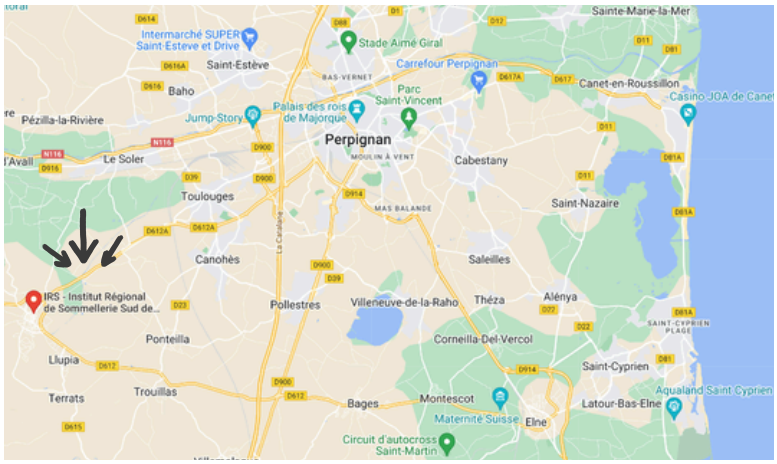







*Accès et accessibilité*

# INFOS PRATIQUES




**IRS**
**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

## ACCÈSSIBILITE 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 : Laetitia MATHIEU : administration@suddefrance-sommellerie.com– tél : +33 (o)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 vignerons) vous accueillent pour votre séjour.
Retrouvez tous nos partenaires hébergeurs sur notre site internet , onglet : nos partenaires / hébergeurs

# IRS

*Thuir - Caves Byrrh*

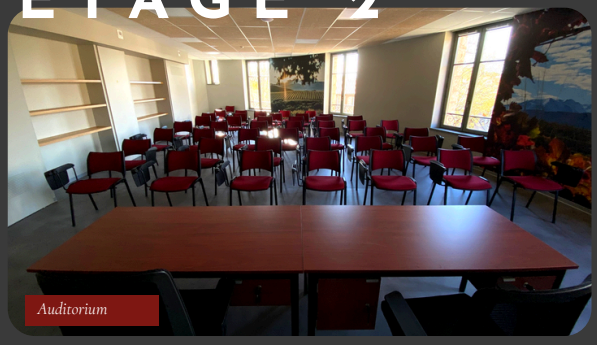
## ETAGE 1


*Cuisine pédagogique*

Capacité : 18 postes + formateur
Postes individuels modulables - Matériel de cuisine
Poste formateur : Gaz , Four , Réfrigérateur, Hôtes aspirantes , matériel de cuisine
Caméra enregistreuse 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



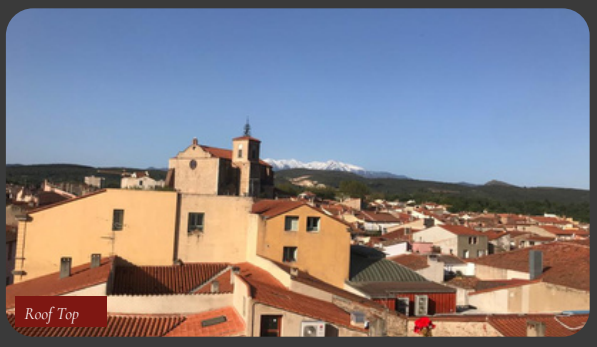
*Bar de mixologie*

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 enregistreuse 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

*Oenotourisme*

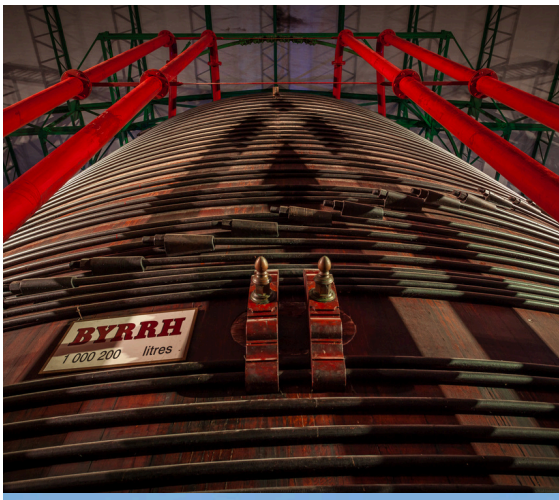
# INFOS PRATIQUES

## 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 un parcours moderne et innovant, liant nouvelles technologies et patrimoine historique ainsi que 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 régalez 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 .



# AUTRES FORMATIONS ET ATELIERS

# I R S

## LES CLASSES PREPARATOIRES

Les concours de Sommeliers sont de véritables tremplins pour la carrière des sommeliers et cavistes, ouvrant les portes des postes et des établissements les plus prestigieux, tant en France qu'à l'international. Attester de son excellence dans ces concours permet de les propulser vers les sommets de la profession.

Cependant, tout comme le concours de Médecine, une préparation rigoureuse et intensive est indispensable pour réussir. Chaque point compte, voire même un demi-point peut faire la différence, car la sélection repose sur plusieurs critères : votre aisance relationnelle, votre culture générale, la compréhension précise des consignes, la théâtralisation du service, la gestion du stress ou encore votre capacité à prendre la parole en public.

Faire confiance à nos formateurs et coachs experts pour se préparer au mieux, c'est l'assurance d'acquérir toutes les clés pour atteindre le podium !

### OBJECTIFS :

- Acquérir les clés de la préparation et de la réussite des concours de Sommeliers et de Cavistes

### CONCOURS VISES :

A l'issue de la formation, les élèves seront capables de :

- Meilleur Sommelier de France
- Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Chateau Neuf du Pape
- Concours Régionaux
- MOF Sommellerie
- Meilleur Caviste de France
- World Skills Métiers Sommeliers

### AU PROGRAMME :

- Expertise vins et spiritueux
- Gestion du stress
- Theatralisation
- Gestion de la préparation de concours
- Techniques de service
- Culture générale - Sommellerie / Gastronomie
- Concours Blancs



## FORMATEURS REFERENTS



**MICKAEL VILLACHENOUX**

*Responsable des classes préaratoires*

*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, ...



**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.en tant que Président


CAMPUS
THUIR
WINE EXPERT EXPERIENCE
SUD DE FRANCE

# WINE EXPERT EXPERIENCE

## ALLIER FORMATION & OENOTOURISME ? C'EST POSSIBLE !

L'Office de Tourisme Aspres Thuir, opérateur de voyage agréé, en partenariat avec l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France et la Communauté de Communes des Aspres , vous proposent de vivre un expérience de Sommellerie, en totale immersion dans le Sud de la France. Disponibles en Anglais et en Français, les "Wine Expert Expérience" sont très apprécié par les sommeliers et oenophiles étrangers

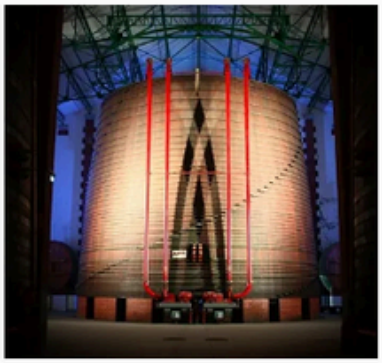
**À PARTIR DE 400€/PERS***



### FORMATION SOMMELLERIE

*L'excellence de la Sommellerie Française vous ouvre les portes pour une formation au sein de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France .*

Compris : 2 demi-journées de formation et de dégustation



### CAVES BYRRH

*Découvrez le plus grand foudre en chêne du Monde (Guiness World Record) et la saga de la succes story mondiale de la marque Byrrh .*

Une visite guidée des mythiques Caves Byrrh



### OENOTOURISME

*Partez à la découverte des secrets du vignoble catalan et à la rencontre des vignerons, accompagné par un maitre de chai expert.*

Deux visites guidées dans les vignobles du Roussillon



### HÉBERGEMENT

*Hotel ou chambre d'hôte de charme, vivez l'immersion de l'art de vivre du sud de la France, au coeur des Aspres !*

Compris : 3 nuits + petits déjeuners

**FIRST**: Hébergement classique en hôtel



### RESTAURATION

Nous avons sélectionné pour vous le meilleur de la gastronomie locale.

Compris : 2 déjeuners + 3 diners

**FIRST**: Restauration non comprise



### TRANSPORT

Notre chauffeur vous récupère à l'aéroport de Gérone/Béziers ou à la gare de Perpignan et vous accompagnera sur toute la durée du séjour.

Transferts aéroport/gare + déplacements pendant le séjour

| FIRST | CLASSIQUE | PRESTIGE | LUXE |
|---|---|---|---|
| 400€/pers* | 700€/pers* | 870€/pers* | 1150€/pers* |

https://www.suddefrance-sommellerie-thuir.com/wine-expert-tour

# I R S

## LES ATELIERS ET LE CLUB DE DEGUSTATION

**POUR TOUS !**

- Venez partager votre passion et découvrir les secrets du monde de la Sommellerie !




Chocolats de Pâques : à la découverte des saveurs

35,00 €

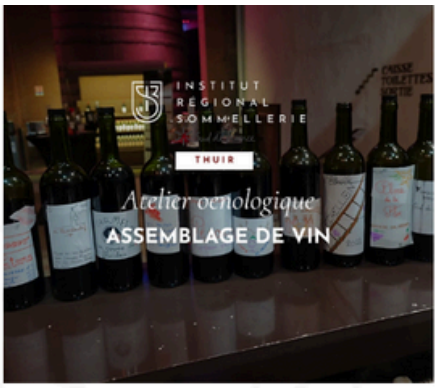
TVA Incluse




Initiation à la dégustation

35,00 €

TVA Incluse




Atelier d'assemblage de vin

35,00 €

TVA Incluse




Atelier mocktail de Noël pour enfants et parents - Spécial Noël

35,00 €

TVA Incluse




Atelier accords mets et vins de Noël pour adulte - Spécial Noël

35,00 €

TVA Incluse




Atelier Cocktail

35,00 €

TVA Incluse




Diner oenologique - Spécial Saint-Valentin

85,00 €

TVA Incluse

## INFORMATIONS & RESERVATIONS

https://www.suddefrance-sommellerie-thuir.com/

# EVENEMENTS

*l'UDSF et le concours*

# MSF

## GRANDE FINALE DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024 À THUIR

Le 3 novembre 2024, la prestigieuse finale du Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France s'est tenue à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, niché au sein des emblématiques Caves Byrrh à Thuir, en région Occitanie, en Roussillon plus précisément.

Après avoir franchi avec succès les épreuves qualificatives, les trois finalistes, Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon, se sont affrontés pour remporter le titre tant convoité de Meilleur Sommelier de France.

Cette journée d'exception mettait en lumière leur savoir-faire à travers des épreuves variées et exigeantes : questionnaires théoriques, accords mets et vins, mixologie, et service. Le concours, sous la direction du Comité Technique, célèbre tous les deux ans les talents les plus brillants de la sommellerie française, offrant un moment phare pour les professionnels du secteur.

Cette finale, médiatisée, était ouverte au public sur invitation (lien à venir) et s'est déroulée dans un cadre exceptionnel, au cœur du patrimoine viticole des Pyrénées-Orientales et de l'art de vivre méditerranéen. : aux pieds du plus grand foudre en chêne du monde, répertorié au Guinness Book des records, dans les mythiques Caves Byrrh.



De gauche à droite Bastien Debono, Clément Sommier et Quentin Vauléon, les 3 finalistes du concours du Meilleur Sommelier de France 2024

*l'UDSF et le concours*

# MSF

## BASTIEN DEBONNO - MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2024 ET PARRAIN DES BACHELORS 2025 !



Originaire de Provence, Bastien Debono se tourne vers le vin suite à des rencontres et des dégustations, qui lui donnent envie de travailler dans ce milieu.
Il obtient un BTS Art culinaire et art de la table au lycée hôtelier de Sisteron, puis poursuit ses études avec une mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de Marseille avant de conclure son parcours scolaire avec une licence commerce des vins et œnotourisme à l'institut Guyot.
Après 4 ans passés à L'Oustau de Baumanière, 3* Michelin, il prend la direction de l'Angleterre où il exercera durant un an dans un 2* Michelin (Restaurant Moor Hall, Lancashire) avant de poser l'ancre au bord du lac d'Annecy à la Maison Bleue au restaurant La Table de Yoann Conte 2* Michelin depuis 2018.

Pour lui, sa participation au Concours UDSF du Meilleur Sommelier de France « est un gage d'excellence, que j'essaye de retranscrire au quotidien dans mon métier ainsi qu'aujourd'hui lois de ce concours qui permet de remettre le métier de sommelier en avant. Je suis très heureux de représenter la sommellerie, je vais faire honneur à ce titre et à la responsabilité qui m'en incombe »

*Il a reçu son titre , aux pieds du plus grand foudre en Chêne du Monde , et signe son engagement aux cotés de l'IRS en tant que Parrain de la nouvelle promotion de Bachelors 2025 !*





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



Une session de ce Championnat du Monde sera organisée à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France !

Infos 2024 :
https://www.larvf.com/championnat-du-monde-de-degustation-de-la-rvf-2024-l-italie-remporte-la-victoire

## 3 NOVEMBRE 2025 - NUIT DES GRENACHES DU MONDE

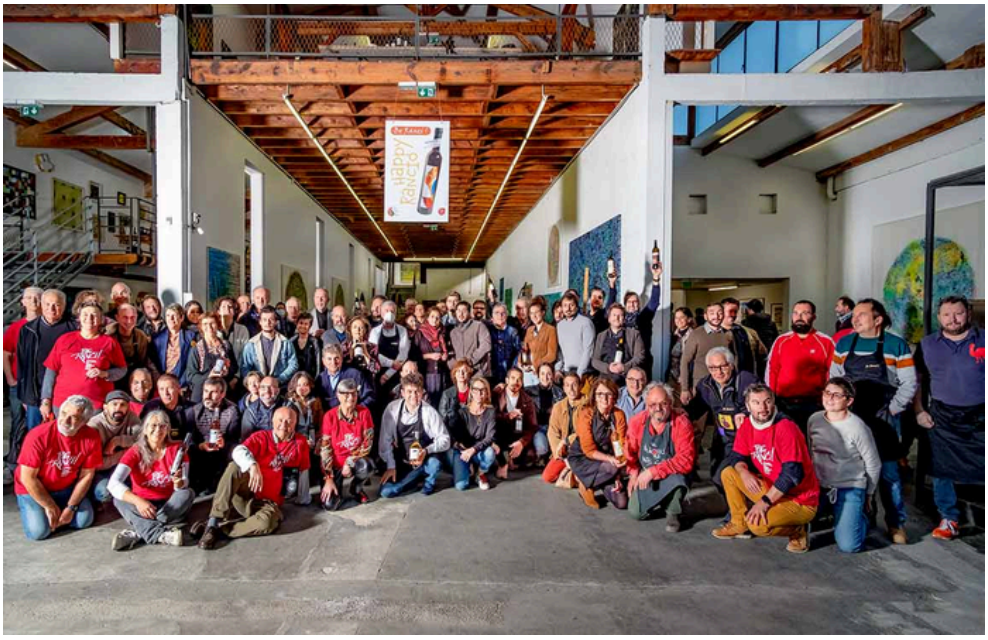



Le temps d'une soirée et en un lieu unique, la prestigieuse allée des foudres des Caves Byrrh, le cépage emblématique Grenache, vous invite à un voyage sensoriel inattendu 🍷⭐

Plus de 300 vins médaillés au Concours Grenaches du Monde 2025 seront à déguster librement, sublimés par les créations gourmandes de 4 grands Chefs Toques Blanches du Roussillon : Franck Séguret (Restaurant Le Clos des Lys à Perpignan), Ruben Gomez (Restaurant Nikkei by Ruben Gomez), Julien Montassié (Restaurant L'Épicentre) et David Vincent (Restaurant Le Patio Catalan) – accompagnés du fromager Crèmerie Petite.

Les vins proposés à la dégustation viennent des grands terroirs de France, d'Espagne et d'Italie, mais aussi de destinations plus lointaines comme le Mexique, les États-Unis ou encore Israël.
En partenariat avec l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France.

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



La prochaine édition de ce mythique salon professionnel aura lieu aux Caves Byrrh en partenariat avec l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France !

Les élèves de la promotion Bachelor 2025 ont même pu participer à l'élaboration de la stratégie de communication et marketing de ces rencontres européennes des Rancios Secs !

## 19 AU 11 OCTOBRE 2026 - CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES SESSION VINS DOUX ET FORTIFES ET PROJET UNESCO



I L'IRS devient porteur français du projet d'inscription du processus d'élaboration des vins fortifiés au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. À la suite de la session 2025 du Concours Mondial de Bruxelles (CMB) en Sicile, l'IRS a officiellement rejoint, aux côtés du Consorzio Vini Marsala, du Consejo Regulador Vinos de Jerez y Manzanilla et de la Coopérative UWC Samos, le protocole d'accord international visant à inscrire le processus d'élaboration des vins fortifiés à l'UNESCO. Cette alliance rassemble les plus grandes appellations historiques d'Europe, parmi lesquelles les 12 AOP françaises de vins doux naturels portées par la confédération des Vins Doux Naturels.

L'IRS accueillera du 9 au 11 octobre 2026 la prestigieuse Session Vins Doux et Fortifiés du Concours Mondial de Bruxelles. Des dégustateurs professionnels du monde entier viendront évaluer à l'aveugle les meilleurs vins fortifiés et doux naturels internationaux. Ce choix s'impose naturellement : le Roussillon est le berceau historique de ces vins uniques – Banyuls, Maury, Rivesaltes, Muscat – et constitue le décor idéal pour une célébration mondiale de cette tradition séculaire. « Offrir ce décor à un concours d'excellence, c'est offrir bien plus qu'un lieu : c'est une expérience sensorielle et culturelle complète », conclut Nicole Gonzalez.

L'IRS est bien plus qu'un centre de formation : c'est un lieu de rencontres, de découvertes et d'expériences immersives, où le vin devient un langage universel entre savoir-faire, culture et passion.

*IRS THUIR*
*4 Boulevard Violet*
*66300 Thuir*
*+ 33 4 68 86 59 83*
*www.suddefrance-sommellerie-thuir.com*
*administration@campus-thuir.com*

## IRS CAMPUS DE THUIR

Présidence : Mme Nicole GONZALEZ
Référente pédagogique : Mme Laetitia MATHIEU
administration@campus-thuir.com - 06 95 09 00 47

## CONTACT PRESSE

Sarah Hargreaves - Agence IN THE MOOD (Institut Régional de Sommellerie)
+33 6 13 61 17 84
sarah.inthemood@gmail.com

Projet cofinancé par le fond européen de développement régional