



# DIVE INN

MASTÈRE SPÉCIALISÉ

COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX

BURGUNDY  
**SCHOOL**  
OF WINE & SPIRITS  
BUSINESS

*ICI SONT LES RACINES.  
ICI VIVENT LES SECRETS.  
ICI SE CULTIVENT LE PASSÉ, LE PRÉSENT ET L'AVENIR.  
ICI MIEUX QUE NULLE PART AILLEURS,  
VOUS NOURRISEZ VOTRE PASSION.*

*VOUS ÊTES EN BOURGOGNE.  
AU COEUR DES VIGNOBLES FRANÇAIS ANCESTRAUX,  
AU CONTACT DES PLUS GRANDS EXPERTS.*

*APPRENEZ LE SAVOIR-FAIRE, RECEVEZ LE SAVOIR-ÊTRE.  
CULTIVEZ À VOTRE TOUR CETTE EXPÉRIENCE.  
REPENSEZ, TRANSFORMEZ, RÉ-INVENTEZ L'ÉCONOMIE ET LE MANAGEMENT  
DES VINS ET SPIRITUEUX D'AUJOURD'HUI ET POUR DEMAIN.*

**DIVE IN**  
**IN BURGUNDY**  
**INSIDE WINE AND SPIRITS**

**Frédéric MERCIER**  
Directeur  
Mastère Spécialisé  
Commerce International  
des Vins et Spiritueux (MS CIVS)



# ENDI- TO

Classé premier Master Spécialisé de France\* et n°3 dans le monde\*, le Mastère Spécialisé Commerce International des vins et spiritueux (CIVS) est le programme pionnier en France dédié au Management des Vins et des Spiritueux.

S'adressant à des passionnés de l'univers des vins et des spiritueux, la formation délivre aux étudiants une triple compétence technique, sectorielle et managériale spécifique, afin d'assurer une insertion professionnelle rapide dans la filière.

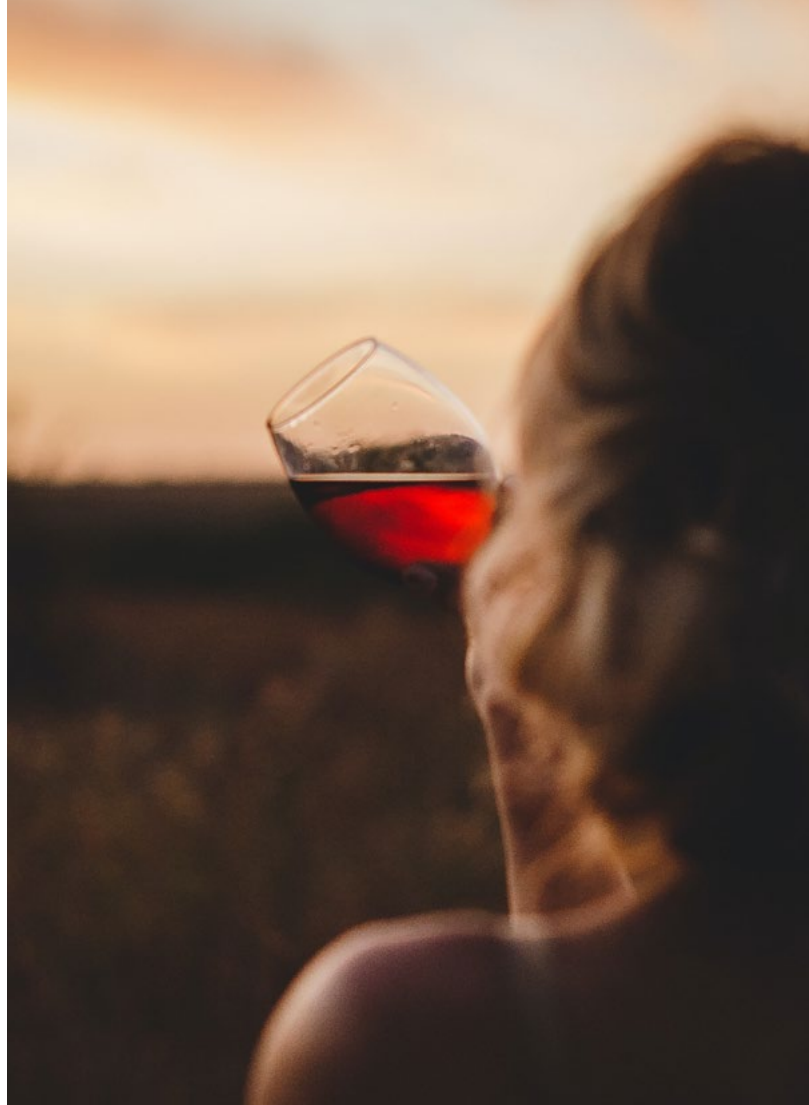
En charge du programme depuis Septembre 2017 et issu du monde de l'entreprise - près de 20 ans dans les vins et spiritueux, notamment au sein de LVMH Wine & Spirits - et de l'entrepreneuriat, j'accorde une place prépondérante à l'approche opérationnelle. L'objectif est de former des managers dans le commercial ou le marketing de l'industrie des vins et des spiritueux, en France ou à l'international.

\* Source Eduniversal - catégorie Management du Vin et de la Gastronomie

Frédéric MERCIER

# DIVE IN

PLONGEZ AU COEUR  
DE PLUS DE 2000 ANS  
DE TRADITION DU VIN



## ***LA FRANCE, RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE POUR LES PROFESSIONNELS DU VIN***

La France est l'un des pays producteurs de vin les plus dynamiques au monde.

Grâce à la spécificité et à la diversité de nos terroirs, la France est non seulement le pays des plus grands vins du monde mais recèle aussi de pépites pour les amateurs de vins modernes. De Bordeaux à l'Alsace, du Languedoc à la Vallée de la Loire, en passant par la Bourgogne, les noms de toutes nos régions viticoles font rêver les connaisseurs. Profondément attachée à ses traditions et à ses savoir-faire ancestraux, la France reste la référence absolue pour les vins de qualité et le moteur de nombreuses tendances viti-vinicoles internationales modernes, portées par une génération de pionniers.



## ***LA BOURGOGNE, AU CŒUR DE L'ÉCONOMIE MONDIALE DES VINS ET DES SPIRITUEUX***

La Bourgogne est une région qui jouit d'une grande renommée internationale : les Climats de son vignoble bénéficient de conditions géologiques et climatiques uniques, et ont rejoint la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO pour leur caractère exceptionnel. Les vins issus de ces terroirs centenaires font rêver les amateurs du monde entier : au cœur de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Meursault, Pommard, Nuits-Saint-Georges pour ne citer qu'eux. Ces vins reflètent toute la diversité du terroir bourguignon et le savoir-faire ancestral des vignerons. Étudier dans cet environnement est une chance unique pour des élèves en management des vins et spiritueux.



5

## LA BOURGOGNE EN CHIFFRES

- 29 000 HA DE VIGNES
- 1 247 CLIMATS CLASSÉS AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO
- 33 GRANDS CRUS
- 84 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC) MONDIALEMENT RECONNUES
- 4 200 VIGNERONS, NÉGOCIANTS ET CAVES COOPÉRATIVES
- 1 BOUTEILLE SUR 2 VENDUE HORS DE FRANCE
- 36 VINS DE BOURGOGNE DANS LE TOP 50 DES VINS LES PLUS CHERS DU MONDE
- 1<sup>er</sup> VIGNOBLE DE VINS TRANQUILLES AU DÉPART DE PARIS



## DIJON, VILLE COUP DE CŒUR

L'École est située au cœur de Dijon, une ville où se mêlent patrimoine exceptionnel et art contemporain, musiques actuelles et gastronomie.

Outre sa localisation idéale au kilomètre 0 de la **Route des Grands Crus**, célèbre pour ses vins de renommée internationale, Dijon est inscrite au palmarès des villes où il fait bon vivre. Elle accueillera prochainement la **Cité Internationale de la Gastronomie**, projet culturel autour du repas gastronomique des Français inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité, ainsi que le siège de l'**OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)**, la référence scientifique et technique du monde de la vigne et du vin.

La ville est riche d'activités sportives pour amateurs ou sportifs de haut niveau (VTT, trail, randonnée, aviron) et ski de fond et ski alpin sont accessibles à 1h30 de Dijon, dans les stations du Jura. La vie dijonnaise est également rythmée par de nombreuses sorties culturelles et une multitude de bars à vins pour les amateurs de crus bourguignons, entre autres.

## DIJON MÉTROPOLE EN CHIFFRES

- 260 000 HABITANTS SUR LA MÉTROPOLE
- 1H30 DE PARIS (17 LIAISONS PAR JOUR EN TGV)
- 33 000 ÉTUDIANTS
- 2<sup>e</sup> VILLE OÙ IL FAIT BON ÉTUDIER (L'ÉTUDIANT 2021)



# THE SCHOOL OF WINE & SPIRITS BUSINESS

PIONNIER ET LEADER MONDIAL DE L'ÉDUCATION ET DE LA RECHERCHE DANS LE DOMAINE DES VINS ET SPIRITUEUX

**1<sup>re</sup>**  INSTITUTION INTERNATIONALE ENTIÈREMENT DÉDIÉE À LA FORMATION ET À LA RECHERCHE EN MANAGEMENT DES VINS & SPIRITUEUX

**33** ANNÉES  
D'EXPERTISE

**170** ÉTUDIANTS PAR AN  


**30** NATIONALITÉS  
ISSUES DES **5**  
CONTINENTS 

**#1** MEILLEUR FULL-TIME MBA À  
VOCATION INTERNATIONALE  
EN FRANCE  
(*LE MOCI 2021*)

**#1** MEILLEUR MASTÈRE SPÉCIALISÉ EN  
COMMERCE INTERNATIONAL DES  
VINS ET SPIRITUEUX EN FRANCE  
(*EDUNIVERSAL 2021*)

**#1** MSc WINE MANAGEMENT  
MEILLEURE FORMATION SPÉCIALISÉE  
SUR L'INTERNATIONAL  
(*LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2019*)

**5** PROGRAMMES  
- MBA WINE & SPIRITS BUSINESS  
- MS COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX  
- MSc WINE MANAGEMENT  
- MSc SUSTAINABLE WINE TOURISM & GASTRONOMY  
- BACHELOR - LEVEL WINE TOURISM SPECIALISATION

**15** ENSEIGNANTS  
CHERCHEURS  
DÉDIÉS  
1 MASTER OF WINE

**70** INTER-  
VENANTS  
EXPERTS DU  
SECTEUR

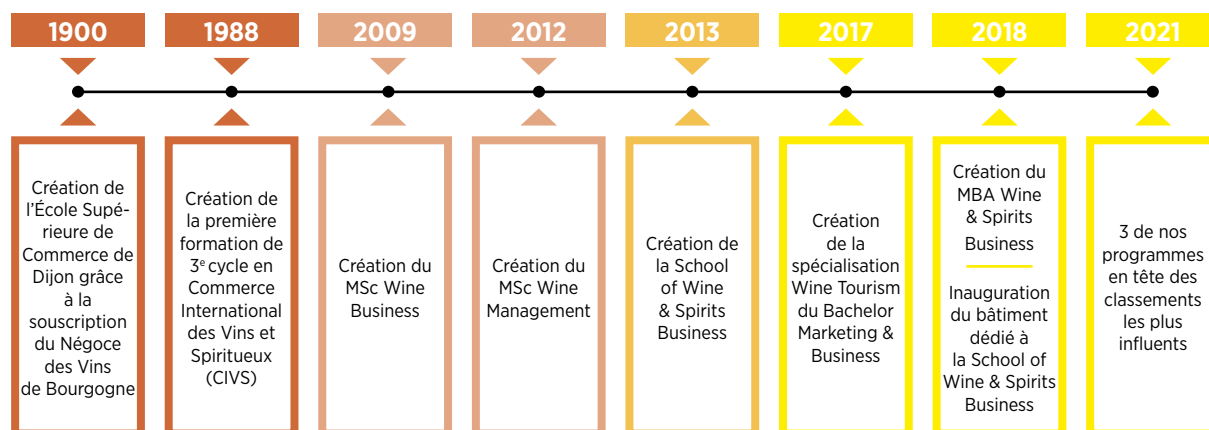
## DES INSTALLATIONS UNIQUES AU MONDE

Un cadre de travail unique au cœur du campus BSB. Ce lieu est le premier au monde entièrement dédié à l'enseignement et à la recherche en management des vins et spiritueux pour qu'étudiants et chercheurs évoluent dans les meilleures conditions :

- Le Wine & Spirits Business Lab, le laboratoire de recherche comportementale dédié au monde des vins & spiritueux
- La Tasting Room, une salle équipée de 32 postes pour les cours de dégustation
- Le Cellar, une cave de conservation à 12°, vitrine de l'École, abritant la collection de bouteilles BSB
- Le Spirits World, un lieu dédié aux spiritueux
- Le Business Lounge, un espace de réception privatif, raffiné et feutré



## LE MANAGEMENT DES VINS ET SPIRITUEUX À BSB EN QUELQUES DATES



# UN CORPS PROFESSORAL

COMPOSÉ D'EXPERTS DE L'INDUSTRIE



**Pr STEVE CHARTERS**  
PhD, Master of Wine

*Au-delà de mon rôle d'enseignant, je suis chercheur. J'étudie les comportements du consommateur et les liens entre le vin et son terroir. Enfin, je suis membre de l'Institute of Masters of Wine, un réseau mondial de près de 500 Masters of Wine répartis au Royaume-Uni, Australie, États-Unis, Allemagne, Autriche, Chine, Japon, etc. Il est important pour moi de faire bénéficier aux étudiants de la School of Wine & Spirits Business de mon réseau et de mon expertise.*

Le corps professoral de la School of Wine & Spirits Business est composé à la fois d'experts académiques, dont un Master of Wine, Steve Charters, et de professionnels de l'industrie avec une forte expérience.

Une recherche de premier plan nourrit le contenu des formations et apporte une proximité de choix avec le secteur et ses entreprises.

- **Dr Jérôme Gallo**, directeur de la School of Wine & Spirits Business, professeur d'économie
- **Dr Lara Agnoli**, PhD, professeure d'économie et de marketing
- **Dr Yann Chabin**, professeur de management
- **Claude Chapuis**, professeur de viticulture
- **Pr Steve Charters**, PhD, professeur de marketing, chercheur et Master of Wine
- **Laurence Cogan-Marie**, directrice du MSc Sustainable Wine Tourism & Gastronomy, professeure de marketing et d'oenotourisme
- **Magalie Dubois**, professeure et assistante de recherche
- **Pr Nikos Georgantzis**, directeur du Wine & Spirits Business Lab, professeur d'économie expérimentale
- **Pr Théodoros Georgopoulos**, professeur de droit international, avocat spécialisé dans les vins et spiritueux, expert auprès de la Commission Européenne, directeur de L'Institut Georges Chappaz (Institut de la Vigne et du Vin de Champagne), président de l'Association des Producteurs de Vins Grecs
- **Pierre Joulé**, directeur du MSc Wine Management, professeur de finance
- **Dr David Ménival**, professeur expert et directeur de la filière Champagne du Crédit Agricole Grand-Est
- **Frédéric Mercier**, directeur du Mastère Spécialisé en Commerce International des Vins & Spiritueux (MS CIVS), professeur de marketing et d'entrepreneuriat
- **Pr Jean-François Outreville**, professeur expert, spécialisé en économie du vin
- **Jacques Thébault**, directeur du MBA Wine & Spirits Business, professeur de marketing, international business & leadership
- **Dr Jean-Christian Tisserand**, professeur d'économie





**Pr NIKOS GEORGANTZI**

Directeur du Wine & Spirits Business Lab

*Le Wine & Spirits Business Lab est le seul laboratoire de recherche au monde dédié aux études comportementales dans le secteur des vins et spiritueux. La structure utilise les méthodologies de l'économie expérimentale pour découvrir les émotions, les processus cognitifs et les biais décisionnels qui interviennent dans les actions et les opinions des consommateurs, des producteurs et des experts. L'équipe travaille en étroite collaboration avec des partenaires de l'industrie vitivinicole, les étudiants et des universitaires du monde entier - une ouverture qui génère une recherche académique à la fois stimulante et utile à la société.*



Près de 100 intervenants académiques et professionnels issus du monde des vins et spiritueux en France et à l'international sont intervenus récemment :

- **Wesley Boas**, directeur Marketing / vins tranquilles, Pernod Ricard (États-Unis)
- **Garvin Brown**, président du Conseil d'administration, Brown-Forman (Royaume-Uni)
- **Laurent Cutier**, CEO Heavensake (États-Unis)
- **David Drucker**, vice-président exécutif des ventes, Empire Merchants (États-Unis)
- **Mathieu Duchemin**, directeur commercial, Moët Hennessy Diageo France (France)
- **Pascaline Lepeltier**, meilleur sommelier de France 2018, meilleur ouvrier de France 2018, Managing Partner, Racines, NY (États-Unis)
- **Hadrien Mouflard**, directeur général, Champagne Ayala & Co. (France)
- **Jolana Novotna**, directrice export Europe, Maison Joseph Drouhin (France)
- **Liz Thach**, Master of Wine, professeur de marketing, Wine Business Institute Sonoma State University (États-Unis)
- **Tim Triptree**, Master of Wine, directeur international, Wine at Christie's (Royaume-Uni)
- **Michael Werner**, directeur de la recherche et de l'analyse, Berry Bros. & Rudd (Royaume-Uni)
- **Damien Wilson**, chaire de la famille Hamel en commerce du vin, Sonoma State University (États-Unis)

## *DES « GRANDS TÉMOINS », parties prenantes de l'écosystème de la School of Wine & Spirits Business*

La School of Wine & Spirits Business est parrainée par les principaux acteurs Bourguignons de la filière des Vins & Spiritueux. Nos Grands Témoins témoignent de l'engagement à nos côtés des leaders de la Bourgogne viticole dans nos différentes activités. Les étudiants du monde entier, venus étudier au sein de la School of Wine & Spirits Business, bénéficient ainsi, dès leur arrivée, d'une immersion complète dans l'univers des Vins de Bourgogne.

- **Albéric Bichot**, directeur général, Maison Albert Bichot
- **Thierry Brouin**, Clos des Lambrays, LVMH
- **Judith Cartron**, directrice générale, Joseph Cartron
- **Jean-François Curie**, directeur général, Maison Boisset - La Famille des Grands Vins
- **Frédéric et Véronique Drouhin**, président du Directoire et œnologue, Maison Joseph Drouhin
- **Erwan Faiveley**, directeur général, Maison Faiveley
- **Nathalie Fèvre**, présidente de l'association de Femmes & Vins de Bourgogne
- **Pierre-Henry Gagey**, président, Maison Louis Jadot
- **Ludvine Griveau**, régisseur, Domaine des Hospices de Beaune
- **Louis-Fabrice Latour**, directeur général, Maison Louis Latour
- **Cécile Tremblay**, directrice générale, Domaine Tremblay

Mais aussi **Guillaume Deglise, Nadine Gublin, Rose-Marie Ponsot et Sylvain Pitiot.**

# LE MASTERE SPECIALISE CIVS

LES PILIERS DE LA FORMATION



**FRÉDÉRIC MERCIER**  
Directeur de programme

*Au cours de ses 25 années d'expérience professionnelle, Frédéric Mercier a occupé divers postes de marketing et ventes à l'international. Il a notamment travaillé chez LVMH (Vins & Spiritueux) où il a acquis un véritable savoir-faire en terme de stratégie, de lancement de produit et de gestion de projet. Par la suite, il a été consultant et a créé plusieurs entreprises. Membre de la Burgundy Business Angels Association, il dirige depuis 2017 le MS CIVS auquel il impulse un esprit entrepreneurial.*

- Programme n°1 en France - n°3 dans le monde (*Eduniversal 2021*)
- 2 formats : full-time (campus Dijon) et part-time (campus Paris)
- Programme enseigné à 80 % en français et 20 % en anglais
- Des intervenants professionnels en activité



Un programme pour former des spécialistes dans le commerce et le marketing qui seront en mesure d'appliquer des connaissances théoriques et pratiques approfondies dans un environnement national et international dédié à l'industrie des vins et spiritueux.

## UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

La formation est dense et enrichie par des interventions d'experts, d'acteurs du secteur pour une compréhension globale des réalités et une intégration rapide dans la filière

- Des classes de 20 à 30 étudiants favorisant les échanges et la mixité des cultures
- Un programme développant des compétences ainsi que des éléments de savoir-être propres à la filière avec des intervenants en face à face
- Un stage obligatoire de 4 à 6 mois
- WSET 2 et/ou 3 Wine, et le WSET 2 Spirits intégrés (cours et examen) suivant le niveau d'entrée
- Un suivi du projet professionnel de l'étudiant
- Des projets tutorés dans le cadre de gestion de projets
- Une thèse professionnelle ou un Business Plan à soutenir à l'issue de la formation



## DES VOYAGES D'ÉTUDES

La proximité avec les acteurs de la filière est l'un des piliers du programme. Les moments de rencontre et d'échanges sont privilégiés tout au long de l'année avec les voyages d'étude qui permettent de comprendre les régions et leurs acteurs mais aussi partager avec les professionnels les réalités du marché et leurs expériences :

- 5 semaines de voyages d'études au cœur des vignobles français les plus réputés (Champagne, Bourgogne, Alsace, Bordeaux, Vallée du Rhône, Grand Sud, Cognac) et en Italie (Toscane, Piémont) ou en Espagne (Rioja, Priorat, Penedes).

## UNE ÉQUIPE PEDAGOGIQUE COMPOSÉE D'EXPERTS

- Des intervenants professionnels en poste dans l'industrie des vins et spiritueux (dont certains sont diplômés du MS CIVS)
- Des professeurs de l'Institut Jules Guyot pour tout l'enseignement technique

## UNE TRIPLE COMPÉTENCE CIBLÉE

### APPROCHE SECTORIELLE

Connaître les principaux vignobles, les acteurs de la filière ainsi que les caractéristiques des grands marchés.

- Grapes and Wine of the world
- Spirits and liqueurs of the world
- Connaissance des vignobles et voyages d'études
- Etc.

### COMPÉTENCES TECHNIQUES

Permettre aux futurs diplômés d'expliquer les spécificités des vinifications, des produits, de commenter un vin ou un spiritueux lors de dégustations, d'assurer la présentation d'un domaine ou d'un négoce, d'un terroir ou d'une appellation.

- Viticulture
- Œnologie
- Spiritueux
- Analyse sensorielle / Dégustation
- Etc.

### COMPÉTENCES COMMERCIALES ET MARKETING

Acquérir les fondamentaux de la gestion appliqués au secteur des vins et spiritueux dans les domaines Marketing, Commerce international (réglementation liée à l'Export) mais également en matière de Droit International, de Droit des Marques...

- Marketing stratégique, relations presse, études de marché
- Marketing opérationnel, distribution
- Digital
- Approche des marchés internationaux
- Gestion commerciale
- Gestion viticole et TPE
- Entrepreneurat et Business Plan
- Wine Tourism
- Droit
- Etc.

### PLUS DE 400 HEURES EN FACE À FACE

# UN RESEAU

## DE DIPLOMÉS ET DE PROFESSIONNELS

Avec plus de 30 ans d'ancienneté, le Mastère Spécialisé CIVS s'appuie sur un réseau de plus de 800 diplômés tant en France qu'à l'étranger.

Les diplômés du CIVS sont amenés à occuper des postes de cadres débutants ou intermédiaires dans des fonctions commerciales ou marketing en France ou tournées vers l'international tels que :

- brand manager ;
- chef de produit/ responsable marketing ;
- brand ambassador / PR manager ;
- consultant dans l'industrie des vins et spiritueux (agence de communication, services techniques...) ;
- reprise ou Gérance de domaine ;
- wine shop manager ;
- responsable export ;
- agent commercial - distributeur ;
- responsable de secteur ON/OFF trade.



Luc Morlet  
MS CIVS, BSB'97  
Chairman  
**Morlet Family Vineyards** (St Helena, Californie)

Nicolas Dufour  
MS CIVS, BSB'09  
Brand Ambassador  
**Maison Chapoutier** (Washington)

Gabriel Edwards  
MS CIVS , BSB'13  
International Sales Manager  
**Vina Maquis / Raices de Almahue** (Nancagua, Chili)

**CHARLES MAESTRALI** BSB'17  
Relationship Manager  
GINSBERG+CHAN - Hong Kong

*À la fin de mon Mastère CIVS, j'ai été engagé à Hong Kong par l'importateur Ginsberg+Chan Wine Merchants Asia, spécialisé dans la vente de bouteilles d'exception en Asie, en tant que Relationship Manager. Je suis aujourd'hui Responsable Export du Domaine Roux en Bourgogne. Le Mastère m'a apporté une expertise sur le monde des vins et spiritueux et l'accès à un vaste réseau d'anciens à travers le monde que j'utilise au quotidien et surtout une légitimité grâce à l'excellente réputation du programme en France et à l'international.*

Andrea Trivino Lira  
MS CIVS, BSB'08  
*Export Manager*  
**Blanville** (France)

Arthur Camut  
MS CIVS, BSB'16  
*Responsible Export*  
**Champagne Palmer & Co** (Reims)

Albane Lussat  
MS CIVS, BSB'19  
*Trade Marketing Manager*  
**Global Travel Retail & Export**  
**Champagne Lanson** (Reims)

Karine Euvrard  
MS CIVS, BSB'02  
*International Brand Development Manager*  
**Premium Wine Brands - Pernod Ricard**

Zsombor Gal  
MS CIVS, BSB'12  
*Lead Expert in Wine Marketing*  
**Hungarian Tourism Agency** (Budapest)

Yu Yingdong  
MS CIVS, BSB'16  
*Responsible Commercial Chine (Shenzen)*  
**Château Le Puy**

Diyi Zhou  
MS CIVS, BSB'12  
*Manager de Marque*  
**Grandgle International Wine & Spirit** (Xiamen)

Sebastien Roux  
MS CIVS, BSB'20  
*Brand & Trade Marketing Manager*  
**La nébuleuse** (Lausanne)

Marc Plantagenêt  
MS CIVS, BSB'00  
*Propriétaire*  
**Tonnellerie Plantagenêt** (Beaune)

Nicolas Rochon  
MS CIVS, BSB'07  
*Export Area Manager*  
**Baron Philippe de Rothschild**

Clémence Bideau  
MS CIVS, BSB'17  
*Sales Manager*  
**Ballande & Ménéret** (Hong Kong)

María del Mar Torres  
MS CIVS, BSB'04  
*Directrice*  
**Associació d'Elaboradors de Cava** (Barcelone)

Julien Forat  
MS CIVS, BSB'12  
*Food and wine Sales and Marketing Manager*  
**Aus Khmer Import Export Co. Ltd** (Phnom Penh)

Henrielle Simaga  
MS CIVS, BSB'20  
*Country Commercial Manager*  
**Pernod Ricard** (Gabon)

# 6 BONNES RAISONS

D'ÉTUDIER À  
LA SCHOOL OF WINE &  
SPIRITS BUSINESS



## 1 UNE LOCALISATION EXCEPTIONNELLE

- **La France** est la référence pour tous les experts en vins et spiritueux, alliant le sens de la tradition au dynamisme de la nouvelle génération de professionnels.
- Célèbre dans le monde entier pour ses vins de caractère et de grande qualité, issus de 29 000 hectares de vignobles vieux de plus de 2 000 ans, **la Bourgogne** est la région idéale pour étudier le management des vins et spiritueux.
- Très proches de **la Champagne, du Jura, de la vallée du Rhône, de la Suisse et de l'Allemagne**, la Bourgogne et Dijon sont parfaitement situées pour découvrir les marchés du vin et des spiritueux.
- **La School of Wine & Spirits Business** est une institution unique en son genre, entièrement dédiée au monde des vins et spiritueux, et dotée d'installations exceptionnelles conçues pour familiariser nos étudiants avec les codes et exigences les plus élevés du secteur.

## 2 UN ENSEIGNEMENT DE POINTE



Nos programmes de haut niveau sont conçus et constamment adaptés pour répondre aux besoins de l'industrie des vins et spiritueux.

- Tous nos programmes sont régulièrement actualisés afin de fournir **des compétences transversales** et de vous faire découvrir tous les aspects du secteur, de la production au management d'entreprise ou à l'entrepreneuriat.
- Vous aurez l'occasion d'établir des contacts et de vous familiariser avec le monde du vin et des spiritueux grâce à des événements extrascolaires professionnels réalisés avec des leaders du marché et conçus en collaboration avec des entreprises partenaires telles que **le Château de Pommard, la Maison Louis Latour, Wines of Chile, La Compagnie des Indes et Kronenbourg**.
- **Les voyages d'études**, en France et à l'étranger, sont inclus : les grands vignobles français, les marchés emblématiques des vins et spiritueux en France ou à l'étranger, et les salons professionnels clés pour chaque programme.
- Les certificats professionnels **WSET wine et WSET spirits** sont intégrés à tous les programmes, ce qui apporte un atout considérable à nos diplômés.

# 3

## UN CORPS PROFESSORAL EXCEPTIONNEL

Laissez-vous inspirer par notre équipe de professeurs et d'intervenants experts soigneusement sélectionnés, ils ont une connaissance approfondie des compétences spécifiques nécessaires pour travailler dans le secteur des vins et spiritueux.

- **Des profils exceptionnels** : un Master of Wine, 70 conférenciers professionnels travaillant dans des entreprises de premier plan telles que Brown-Forman, Christie's ou Maison Drouhin, et 15 enseignants-chercheurs spécialisés ayant plus de 90 ans d'expérience cumulée dans l'industrie du vin.
- Des enseignants et des conférenciers dont l'expertise couvre **toutes les facettes du secteur** : commerce, finance, droit, entrepreneuriat, marketing, comportement du consommateur et tourisme.
- **Des chercheurs émérites** dont les travaux servent à enrichir le contenu des programmes, y compris des contributions à la communauté professionnelle grâce à des articles dans The World Financial Review, Wine and Viticulture Journal ou Winebusiness.com.

# 4

## UNE DIMENSION INTERNATIONALE

BSB est le meilleur environnement de formation pour lancer une carrière internationale dans le secteur des vins et spiritueux.

- Découvrez **les particularités des différents vins et spiritueux du monde entier** et développez vos connaissances des marchés associés grâce à des intervenants experts, des cours approfondis et des dégustations.
- Découvrez **les caractéristiques de l'environnement international du secteur**, en étudiant les principaux marchés des vins et spiritueux dans le monde.
- Étudiez auprès **du corps professoral le plus international** parmi les établissements de formation au management des vins et spiritueux, avec des enseignants et des experts originaires de 12 pays différents.
- Évoluez dans **un environnement étudiants multiculturel**, en moyenne, nos promotions ont rassemblé 50 % d'étudiants internationaux issus de plus de 30 nationalités différentes au cours des cinq dernières années.

15



# 5

## LE DÉVELOPPEMENT DE VOTRE CARRIÈRE COMME PRIORITÉ

Boostez votre employabilité grâce aux ressources, aux outils et aux relations de BSB.

- Un réseau de près de **2 000 alumni** qui s'ajoute aux 17 000 alumni BSB à travers le monde .
- De nombreuses opportunités de rencontrer les représentants des plus grands domaines bourguignons tels que **le Domaine des Hospices de Beaune, le Domaine Ponsot ou le Clos des Lambrays**.
- Des échanges réguliers avec les leaders de l'industrie basés en France et à l'international du secteur comme **Bouchard Père & Fils, Badet Clement ou Berry Bros. & Rudd**.
- De nombreuses entreprises recrutent régulièrement nos étudiants, notamment **Pernod Ricard, Moët Hennessy, Baron Philippe de Rothschild, ASC Fine Wine, Omniaz ou Bacsberg Vineyards & Cellars**.
- **Notre centre de carrière et de coaching**, conçu pour vous accompagner dans l'élaboration de votre projet professionnel et dans la recherche de stages et d'emplois.

# 6

## UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL UNIQUE

Nous vous offrons un cadre idéal pour que vous puissiez tirer le meilleur parti de votre scolarité.

- **Burgundy School of Business** est classée parmi les 1 % d'écoles de commerce les plus prestigieuses au monde, avec une double accréditation par AACSB et EQUIS.
- Les cours sont dispensés **en face à face, en petits groupes** (15 à 30 étudiants en moyenne), ce qui facilite le processus d'apprentissage et le dialogue entre les étudiants.
- Les étudiants ont des profils très divers, avec ou sans expérience dans l'industrie du vin et des spiritueux, ce qui leur permet de bénéficier d'**un environnement extrêmement riche**. Parmi nos récents diplômés, citons le capitaine d'une équipe internationale de rugby, un avocat international et le directeur du marketing d'une grande entreprise mondiale d'informatique.
- Vous bénéficierez d'un accompagnement personnalisé, notamment d'une assistance pour la procédure d'admission, les demandes de visa et la recherche d'un logement en France, ainsi que d'un programme d'accueil comprenant des cours de langue gratuits et des activités de team building tout au long de l'année.

## INSCRIPTION

### FULL TIME

- Programme enseigné en Français (20 % des cours en anglais)
- Campus de Dijon
- Début des cours : octobre
- Durée : entre 13 et 15 mois (dont 4-6 mois de stage obligatoire)

### Pré-requis

- BAC+5
- À titre dérogatoire, Bac +4 ou Bac +3 avec 3 années d'expérience professionnelle

### Procédure d'admission

- Préparation et présentation d'un sujet de réflexion
- Entretien de motivation
- Test d'anglais à l'oral

### Fermeture des inscriptions

- Candidats hors UE : 15 juillet 2022
- Candidats UE : 1<sup>er</sup> septembre 2022

### Tarif

- 14 500 €

### PART TIME

- Programme enseigné en Français (20 % des cours en anglais)
- Campus de Paris
- Durée : entre 20 et 22 mois à raison de 2 jours/mois, 4 séminaires intensifs d'une semaine à Dijon et 1 voyage d'études en Italie

### Dates d'inscription

- Intégration en cours de cursus (renseignements sur les dates d'entrée auprès de Stéphanie Chaumard)

### Pré-requis

- BAC+5
- À titre dérogatoire, Bac +4 ou Bac +3 avec 3 années d'expérience professionnelle

### Procédure d'admission

- Préparation et présentation d'un sujet de réflexion
- Entretien de motivation
- Test d'anglais à l'oral

### Tarif

- 12 900 € si financement individuel ou 13 900 € si financement entreprise

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

### Stéphanie CHAUMARD

stephanie.chaumard@bsb-education.com

### Ou site internet

bsb-education.com/bsb-programmes/  
masteres-specialises-ms/ms-commerce-  
international-des-vins-et-spiritueux

# BURGUNDY SCHOOL OF WINE & SPIRITS BUSINESS

29 rue Sambin - BP 50608  
21006 Dijon Cedex

## RETROUVEZ-NOUS SUR



@bsb.winespirits



@Winebusinessedu



@Winebusinessedu

[bsb-education.com](http://bsb-education.com)



**BSB**  
BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS

