



## PRESENTATION DE LA FORMATION

---

### COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS, SPIRITUEUX et OENOTOURISME

#### GRUPE ARCADES DIJON-BOURGOGNE

FCIL

Formation complémentaire d'initiative locale

Validation Ministère Education Nationale : 2011

1. Une formation supérieure d'une année qui permet à des jeunes en post bac ou post BTS, de **se spécialiser et d'acquérir une expertise en commercialisation des vins et spiritueux de France et du monde.**
2. Une formation sur mesure pour une **carrière commerciale** nationale ou internationale dans un commerce spécialisé, un domaine viticole, un négoce...
3. Des études intensives, avec une **formation terrain** en entreprise de **14 semaines par an.**
4. **Des parrains prestigieux ;**  
Aubert de Villaine, domaine de la Romanée-Conti,  
Louis Marc Chevalier, de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin,  
François Rebsamen, Ministre du travail,  
Christophe Bouchard, Président de la maison Bouchard Père et Fils,  
Georges Blanc, grand chef étoilé,  
Dominique Loiseau, Présidente du Groupe Loiseau.  
Philippe Crevoisier, Président de l'Association de la Cité de la Gastronomie et du Vin

5. Un **réseau de professionnels en France et à l'étranger** offert aux étudiants.
6. Un **stage en France** et un **stage à l'étranger** ou idéalement deux stages à l'étranger.
7. Des **actions professionnelles** réalisées en stage: animation, dégustation, organisation de visites de vignobles et de caves, accueil de touristes...
8. Une **formation très axée sur les langues** avec des cours en anglais et une acquisition du vocabulaire professionnel en allemand, en espagnol
9. **12 intervenants professionnels qui viennent chaque semaine transmettre leurs connaissances**, des entraînements à la vente, des **dégustations régulières commentées par des sommeliers**.
10. Des **visites sur sites dans les vignes, dans les domaines, des rencontres avec des vignerons et les professionnels du secteur**.
11. Deux **voyages d'étude** à l'international chaque année.
13. Une formation axée également sur un secteur porteur: **l'oenotourisme**.
14. Des **actions professionnelles-terrain** hors stage pilotées par les enseignants et les partenaires professionnels ; salons professionnels, organisation de dégustations, d'évènements...
15. Plus de **20 intervenants ponctuels professionnels** interviennent chaque année devant nos étudiants

Notre formation s'adresse à des jeunes passionnés. Nous leur proposons en 1 an de leur donner une **spécialisation opérationnelle** qui leur permet de fortement valoriser leurs candidatures auprès **des recruteurs**.

---