

ESV : l'École Supérieure du Vin forme tous les passionnés du secteur



Les formations de l'École Supérieure du Vin s'adressent à tous les profils d'étudiants.

Néophytes, étudiants, salariés en reconversion et professionnels souhaitant monter en compétence se tournent vers l'École Supérieure du Vin pour devenir des experts dans le monde du vin.

Une école ayant adopté un modèle économique collaboratif

Fondée en 2015, l'École Supérieure du Vin est devenue en quelques années un passage incontournable pour de nombreux professionnels du secteur. Située au cœur de l'Occitanie, les étudiants qui y font leurs classes apprécient la possibilité d'en apprendre plus sur ce monde si riche et passionnant.

Pour ce faire, cette école atypique est **adepte de l'économie collaborative**. En effet, **en complément des salles fixes à la disposition des enseignants et apprenants, de nombreux cours sont réalisés en plein cœur des domaines de la région**. Grâce au soutien de professionnels du monde viticole (sommeliers, œnologues, vigneron, cavistes, viticulteurs et spécialistes de l'œnotourisme), les **étudiants peuvent ainsi appréhender les différentes facettes**, de la fabrication à la commercialisation du vin. Cet apprentissage innovant favorise le **partage, l'entraide et le collaboratif** qui sont des **valeurs chères à ce jeune établissement**. Tout cela en restant au plus près de la réalité du marché. **Un peu de théorie et beaucoup de pratique : la recette du succès de l'ESV.**

L'objectif de cet organisme de formation : former les futurs professionnels du secteur tout en valorisant le territoire et les vins d'Occitanie.

Des formations répondant aux attentes de tous les étudiants

Cette école inhabituelle accueille quatre grands types d'apprenants :

- Le néophyte qui souhaite une formation complète afin de se spécialiser dans le domaine du vin ;
- Le restaurateur qui veut se former aux accords mets et vins ;
- Le propriétaire exploitant voulant obtenir les clés pour améliorer l'attractivité de son domaine ;
- Le caviste qui souhaite monter en compétence.

Ainsi, depuis sa création, elle a mis en place un **large choix de formations, courtes ou longues**, afin de répondre aux attentes de tous ces profils hétéroclites.

Parmi les offres disponibles, le diplôme **Bachelor Commercialisation Internationale des Vins** spécialité œnotourisme est l'une des formations des plus appréciées. Ouverte aux étudiants de **BTS et DUT**, aux **demandeurs d'emploi** et aux **salariés souhaitant utiliser leur CIF**, elle propose 570 heures de cours dispensées sur 3 jours par semaine. À la fin de l'année

(sous condition de réussir l'examen final), l'étudiant aura les clés pour **devenir commercial, responsable export, communication ou encore chef de rayon, ou acheteur spécialisé en vin.**

Autre programme de formation plébiscité par les professionnels : **le Master Level Sud de France**. L'objectif est clair : pouvoir former des experts en vins du Languedoc-Roussillon. Au terme des 14 heures de formation, l'élève aura la capacité de maîtriser la grande diversité des vins de la région.

À savoir : chaque formation demande aux apprenants de travailler sur des **cas concrets**, avec le soutien et la **participation de professionnels partenaires**.

Des projets impliquant les apprenants

Ce qui plaît aussi aux étudiants, c'est la possibilité de prendre part à différents événements au cours de leur formation. Ainsi, **les étudiants de la promotion 2016-2017 ont pu créer une cuvée et ont réalisé un calendrier des dieux et déesses de la vigne**. Les promos suivantes prennent le relais, et relance des cuvées et de nouvelles éditions.

Le premier projet fut, pour eux, l'occasion de mettre en pratique leurs connaissances. En utilisant une **« vigne-école »**, ils furent capables de vinifier avec des méthodes artisanales et en Agriculture biologique. Cette **cuvée** a été baptisée Escola (embouteillée en 2017). La promo suivante a créé la cuvée Octopus et s'est chargée de **tout commercialiser elle-même**. Un grand succès puisque les ventes ont été soldées avant même la finalisation de la mise en bouteille.

Le second, quant à lui, fut une bonne manière de valoriser le département en mettant l'accent sur la parité homme-femme. Pour cela, ils ont fait appel à des photographes de la région. L'économie collaborative dans toute sa splendeur.

Finalement, **un club de dégustation** s'est aussi créé au sein de l'école. **Une fois par mois**, l'établissement y accueille des **amateurs de vin** autour d'un thème précis. Une bonne occasion de parfaire ses connaissances du territoire autour d'un bon verre.