

Permet de s'orienter vers un **EMPLOI**,
ou de poursuivre ses études en **Licence PRO**

CAMPUS Charles PEGUY 44 GORGES CLISSON



Compétences professionnelles

- ◆ Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre de la stratégie commerciale.
- ◆ Animer une équipe.
- ◆ Organiser l'activité commerciale.
- ◆ Aider à la mise en place de la communication interne et externe.
- ◆ Etre un Technicien Conseil en œnologie, boissons vins et spiritueux.

Une Formation Générale et Professionnelle

- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	3 h 00
- Anglais	4 h 00
- Mathématiques et Statistiques	1 h 00
- Sciences Economiques, Sociales et Juridiques	1 h 30
- Education Physique & Sportive	1 h 30
- LV2 Espagnol (*) si minimum de 8 étudiants	1 h 00
- Commerce - Mercatique	5 h 00
- Technologie de l'élaboration des Vins et Spiritueux	1 h 30
- Viticulture Œnologie	3 h 00
- Economie et Commerce des Vins	2 h 00
- Dégustation + Accord mets vins	1 h 00
- Mission d'étude à l'étranger	2 h 00
- Oenotourisme	2 h 00
- Actions commerciales et Pluridisciplinarité	4 h 00

STAGES

12 à 16 SEMAINES en France ou à l'Etranger, dans différents secteurs d'activités de la filière.

Grandes et Moyennes Surfaces : rayon liquides.
Commerces de gros, négociants, cavistes ...
Viticulteurs ayant un service commercial.

Séjour - Découverte du Vignoble Bordelais (Château D'YQUEM, Château LAFITE-ROTHSCHILD, Château LATOUR, Château MARGAUX, etc...)

Un voyage à l'étranger pour étudier les tendances de la consommation sur les marchés mondiaux.

Se former en EUROPE !



Le Campus s'est vu accorder par l'EUROPE une Charte Universitaire et des bourses ERASMUS pour les stages à l'étranger.

Une pédagogie ouverte sur l'extérieur : visites d'entreprises, de structures commerciales, cavistes, salons du vin ; concours de dégustation, mises en situation.

Les cours et travaux pratiques sont basés sur de véritables partenariats avec des Professionnels. Ces derniers interviennent en cours et confient des projets concrets aux étudiants.

Devant l'Institut des vins de PORTO



Voyage au Portugal en Octobre 2007

ADMISSION sur le site national post bac : www.admission-postbac.fr

Après un BAC S, un BAC ES, un BAC L

Après un BAC TECHNO : STG, STAV, Hotellerie

Après un BAC PRO Vente, Vins et spiritueux

Production, Viticulture Œnologie,

OBTENTION DU DIPLOME

120 ECTS

50 % CONTROLE CONTINU sur 2 ans

50 % en EXAMEN TERMINAL

POURSUITE D'ETUDES

Licences Professionnelles

ex : **Marketing et Commerce International des vins de terroir** de l'Université et de l'ESA d'ANGERS avec les Campus Charles PEGUY et BRIACE.

STATUT ETUDIANT

Régime Sécurité Sociale Etudiante (LMDE ou SMEBA)

Bourses de l'Enseignement Supérieur Agricole (*dépot dossier en Juillet*).

Fichiers d'adresses de logements.

