



©
COGNAC

VODKA

LIQUEURS

Gin

WHISKY

TEQUILA

RHUM

ÉCOLE | SUPÉRIEURE DES | SPIRITUEUX

AU CŒUR DE LA SPIRITS VALLEY

ēss

ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES SPIRITUEUX



LE SECTEUR DES SPIRITUEUX

Qu'est-ce que l'ESS ?

L'ESS rassemble les organismes de formation implantés en Charente proposant des parcours et diplômes répondant aux besoins du monde des spiritueux. En couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur, de l'élaboration à la mise en marché des spiritueux, l'ESS offre ainsi une gamme complète de formations d'excellence au service d'une filière d'exception.

Les chiffres clés*

En France

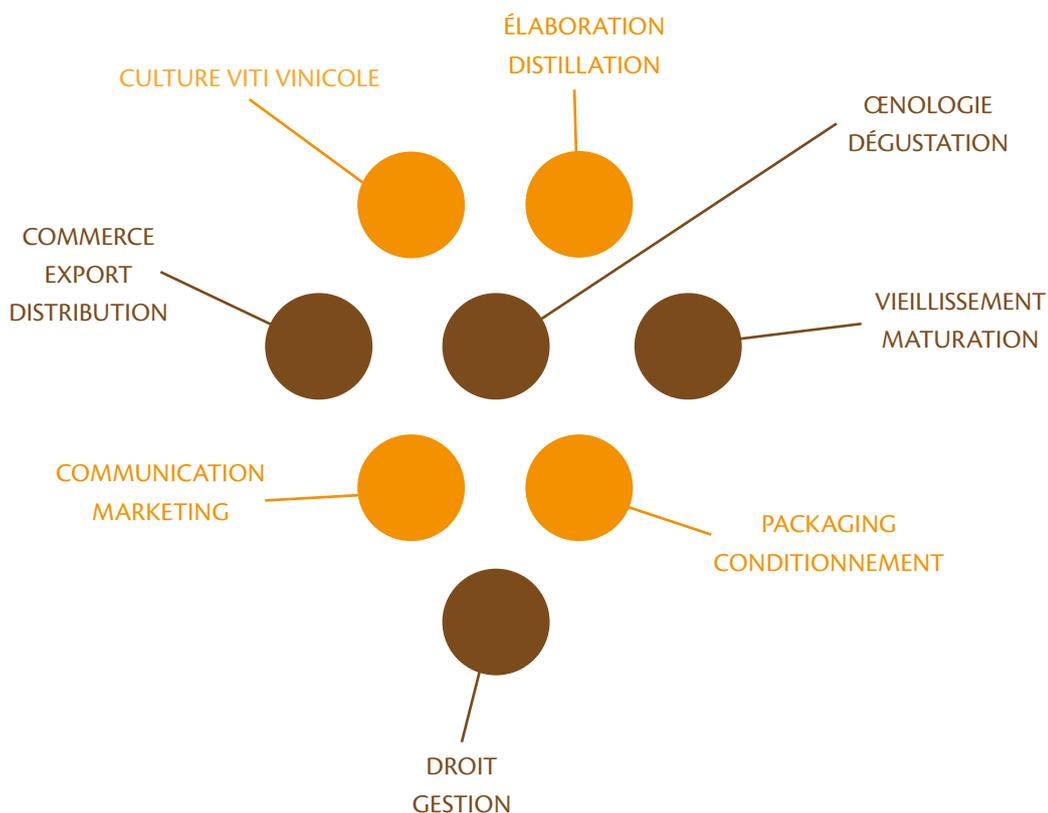
- 100 000 emplois directs et indirects
- 850 millions de bouteilles produites
- 3,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'export

Au sein de la Spirits Valley, cluster des spiritueux super premium.**

- 10 à 15 000 emplois
- 30% de la production française en volume et 80% en valeur
- 2ème poste excédentaire de la balance commerciale en France
- Plus de 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'export



Les compétences développées dans la Spirits Valley





LES FORMATIONS

BTSA Viticulture Œnologie

- Bac + 2
- Lycée de l'Oisellerie (EPLEFPA de la Charente)
- IREO de Richemont
- Formation initiale, continue, apprentissage

Matières fondamentales :

- Techniques viticoles
- Œnologie
- Gestion domaines viticoles
- Distillation



Lycée de l'Oisellerie

Ils sont devenus :

*Chef d'exploitation viticole,
chef de culture, maître de chai,
conseiller technicien viticole,
technicien en laboratoire
œnologique...*

BTSA technico-commercial Vins et Spiritueux

- Bac + 2
- IREO de Richemont
- Formation par apprentissage et continue

Matières fondamentales :

- Techniques viticoles
- Compétences managériales et de gestion des entreprises
- Marketing



MFR de Richemont

Ils sont devenus :

*Gérant d'exploitation viticole,
assistant commercial, export...*

Formation Supérieure du Packaging FSPACK

- Bac + 3
- Lycée Louis Delage
- Formation initiale, 3 mois de stage

Matières fondamentales :

- Design Packaging
- Gestion de projet
- Contrôle qualité
- Logistique



Lycée Louis Delage

Ils sont devenus :

*Concepteur packaging, qualicien,
infographiste, responsable projet
packaging...*

LES FORMATIONS

Licence Pro Commerce et Professionnelle Droit des Métiers des Vins et Spiritueux

- Bac + 3
- Domaine agro-viticole de l'Oisellerie
- Diplôme délivré par l'Université de Poitiers
- Formation initiale - Alternance : Contrat pro et Apprentissage
- Reprise d'études : VAPP, VAE

Matières fondamentales

- Connaissance du secteur et des produits
- Droit de la production, droit de la commercialisation
- Marketing et commerce
- Projet tutoré et mission professionnelle



Université de Poitiers

Ils sont devenus :

Responsable/directeur d'exploitation viticole, et adjoint au responsable d'exploitation, directeur technique, directeur de cultures, maître de chai, responsable commercial et marketing, chef de secteur, conseiller juridique et conseiller de gestion, consultant...

Master 2 Droit Gestion Commerce des Spiritueux

- Bac + 5
- Site universitaire de Segonzac
- Couplage avec le Master 2 Commerce international
- Diplôme délivré par l'Université de Poitiers
- Formation initiale - Alternance : Contrat pro et Apprentissage
- Reprise d'études : VAPP, VAE

Matières fondamentales :

- Droit appliqué à la filière
- Gestion financière, stratégie et marketing, techniques d'exportation
- Connaissance des produits et du secteur
- Conférences, visites pédagogiques dont Spirits Tour
- Anglais appliqué



Université des eaux
de vie de Segonzac
Université de Poitiers

Ils sont devenus :

Juriste spécialisé, responsable zone export, responsable communication, responsable de relations publiques, responsable de production...

Centre International des Spiritueux (CIDS)

- Avoir une première expérience professionnelle quel que soit le secteur d'activité.
- CIDS Segonzac
- Formation continue

Matières fondamentales :

- Connaissance des spiritueux : analyse sensorielle, dégustation
- Techniques de production : distillation, élaboration, vieillissement, assemblage, arômes
- Techniques de vente : distribution, réseaux sociaux, marketing
- Fonctions transverses : suivi informatique, contrôle qualité
- Gestion de projet : création de distillerie



Segonzac

Ils sont devenus :

Chef d'entreprise, distillateur, Employé de chai, maître assembleur...



LES CONTACTS FORMATIONS

OISELLERIE

Contact : Philippe Taillecourt

Adresse postale :

Château de l'Oisellerie

16400 La Couronne

Tél. : 05 45 67 10 04

Mail : legta.angouleme@educagri.fr

Web : www.epl-charente.com

MFR

Contact : Pascal Davy

Adresse postale :

12 route Ancien Séminaire

16370 Cherves-Richemont

Tél. : 05 45 83 16 49

Mail : mfr.richemont@mfr.asso.fr

Web : www.charente.mfr.fr

FS PACK LYCÉE LOUIS DELAGE

Contact : Jérôme Fruchard

Adresse postale :

27 rue de Balzac

16100 Cognac

Tél. : 05 45 35 86 70

Mail : packagingcognac@gmail.com

Web : www.fspack.fr

CENTRE UNIVERSITAIRE DE LA CHARENTE

Contact : Sandrine Villard

Adresse postale :

37 rue Gaston Briand

16130 Segonzac

Tél. : 05 45 83 35 35

Mail : sandrine.villard@univ-poitiers.fr

Site web : droit.univ-poitiers.fr

CIDS

Contact : Quitterie Fourquet

Adresse postale :

37 rue Gaston Briand

16130 Segonzac

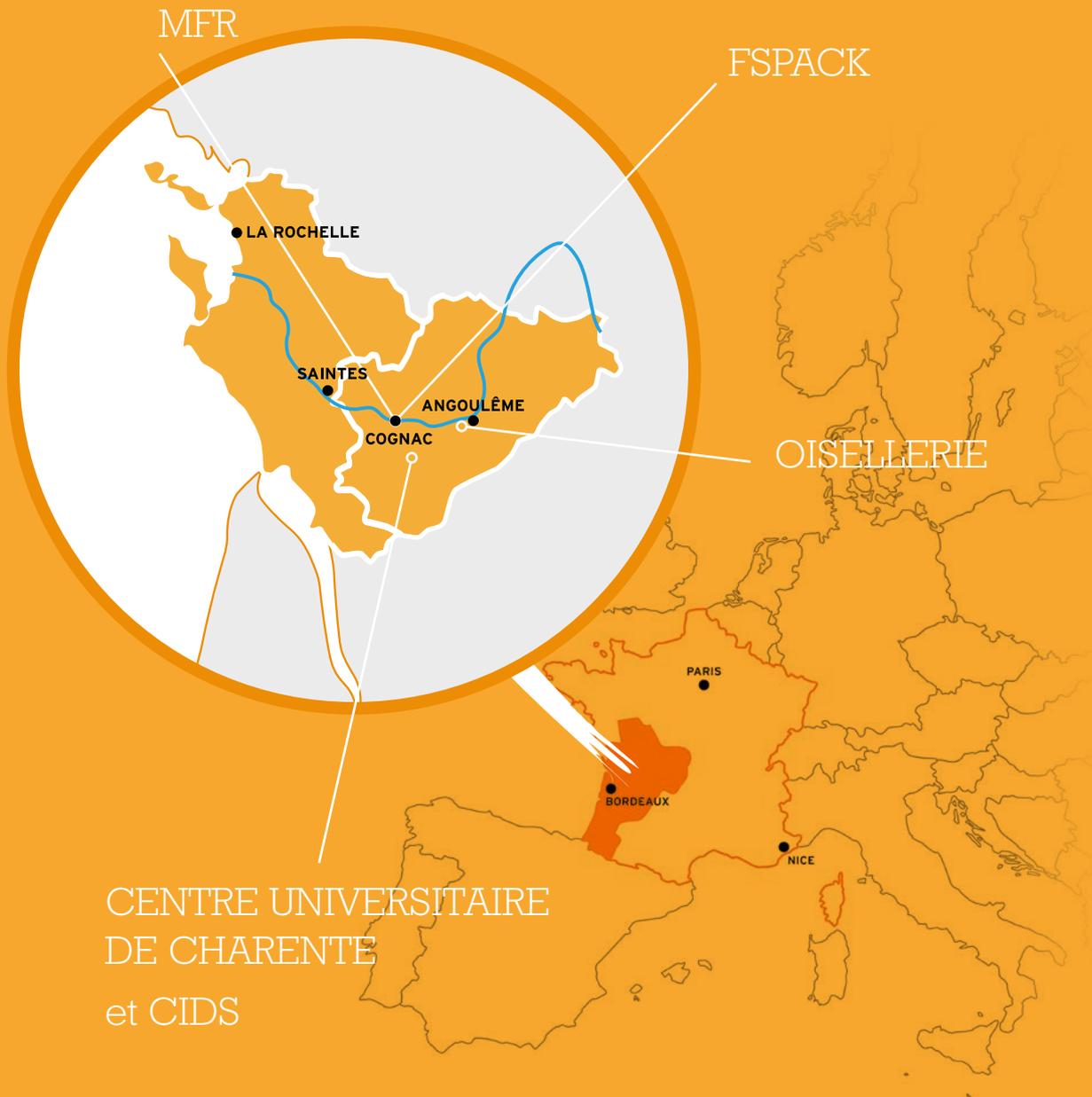
Tél. : 05 45 83 63 30

Mail : contact@centre-spirits.org

Site web : formations-centre-spirits.org

ÉCOLE | SUPÉRIEURE DES | SPIRITUEUX

AU CŒUR DE LA SPIRITS VALLEY



CENTRE UNIVERSITAIRE
DE CHARENTE
et CIDS