

De multiples voies d'accès pour des profils variés

De nombreuses modalités de financements et de bourses accessibles

Le cursus est ouvert à des candidats directement après un premier diplôme de niveau bac+3 français ou équivalent international, après avoir travaillé.

ADMISSIONS

> DIFFÉRENTES MODALITÉS

Le Master International Vintage existe en formation initiale (parcours étudiant), en formation continue ou en modules « à la carte ». Ces deux dernières modalités sont ouvertes à un public adulte, en activité ou en recherche d'emploi (situations examinées au cas par cas).

> PROFIL DES CANDIDATS

Vous devez être titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur de base scientifique ou économique, de niveau minimum BSc ou licence avec un bon niveau d'anglais et de français* :

- Bachelor of Science, Master of Science ;
- en France : Licence, Licence Professionnelle, Master, DNO (Diplôme National d'Oenologie) et École de commerce ;
- ou un diplôme correspondant d'un autre pays.

* Le + au Groupe ESA : des cours de mise à niveau de langue française peuvent être suivis avant le début de la formation.

INSCRIPTION

L'admission s'effectue sur examen du dossier de candidature (résultats académiques, lettre de motivation, niveau de langues en français et en anglais...) et sur entretien.

VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE EN LIGNE :

OLAGE.GROUPE-ESA.COM/

DATES LIMITES DE DÉPÔTS DES DOSSIERS :

- Pour les boursiers Erasmus Mundus : **début janvier**
- Pour les autres étudiants : **début mai**

SCOLARITÉ ET FINANCEMENTS

De nombreuses bourses sont disponibles :

- Bourses d'études Erasmus Mundus pour tous les étudiants, quelle que soit leur nationalité.
- Bourses de mobilité pour l'Afrique du Sud, le Chili et la Suisse pour les étudiants européens boursiers Erasmus Mundus.
- Bourses via le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.



Tous les détails sur les frais de scolarité
et les financements possibles :

WWW.VINTAGEMASTER.COM



... et à comprendre le concept de vins de terroir.

Pour en savoir plus :

Contactez le service Information-Orientation
du Groupe ESA au 02 41 23 55 55
ou au info-orientation@groupe-esa.com

Devenir un expert des filières viti-vinicoles internationales

Erasmus Mundus Consortium : 11 institutions dans le monde

- **France**
Groupe ESA
École Supérieure d'Agriculture
Contact : Chantal MAURY
www.groupe-esa.com
- **Italie**
Università di Bologna
Contact : Sergio GALASSI
www.unibo.it
Università Cattolica Del Sacro
Cuore di Piacenza
Contact : Stefano PONI
www.unicatt.it
- **Portugal**
Universidade de Trás-os-Montes
e Alto Douro (UTAD), Vila Real
Contact : Vicente SOUSA
www.utad.pt
- **Roumanie**
Universitatea De Stiinte Agronomice Si
Medicina Veterinara Bucuresti
Contact : Arina ANTOCE
www.usamv.ro
- **Afrique du Sud**
Stellenbosch University
Contact : Wessel DU TOIT
www.sun.ac.za
- **Espagne**
Universidad Politécnica de Valencia
Contact : Jose-Luis ALEXANDRE-BENAVENT
www.upv.es
- **Suisse**
Haute École Spécialisée - Suisse Occidentale
École d'Ingénieurs de Changins
Contact : Stéphane BURGOS
www.eichangins.ch
- **Partenaire associé**
- **Grèce**
Technological Educational Institutions
(TEI's) of Athens
Contact : Elias NERANTISIS
www.teiath.gr



photos : © AZIMUTS - © oyo - © Makem Shebeko - réalisation : www.net-concept.fr

Contacts

CHANTAL MAURY
Responsable du Master International
Vintage
Email : c.maury@groupe-esa.com

SERVICE INFORMATION
ORIENTATION
DU GROUPE ESA
Tél. : + 33 (0) 2 41 23 55 55
Fax : + 33 (0) 2 41 23 55 04
Email : info-orientation@groupe-esa.com

Groupe ESA

Master International Vintage
55, rue Rabelais - B.P. 30748
49007 ANGERS Cedex 01

WWW.GROUPE-ESA.COM

Tél. : + 33 (0) 2 41 23 55 55
Fax : + 33 (0) 2 41 23 55 00

Devenir un expert des filières viti-vinicoles internationales

Master International Vintage

L'alliance de la viticulture, de l'œnologie et du marketing

Une formation d'excellence

Une double compétence technique et marketing à l'échelle internationale

Pour avoir une connaissance complète de la filière viti-vinicole, la pédagogie du Master International Vintage repose sur les liens entre les enseignants des universités partenaires et les professionnels. Au service de l'acquisition de savoir-faire professionnels, le Master est au plus proche des enjeux du marché mondial du vin.

UN CURSUS COMPLET SUR LA FILIÈRE VITI-VINICOLE

De l'étude des terroirs jusqu'aux comportements des consommateurs, le Master International Vintage allie des connaissances technologiques, économiques et marketing, ainsi que de nombreuses expériences de terrain.

Ce Master permet le développement de :

- **compétences techniques** : conduite de la vigne, élaboration de la qualité du raisin et des vins, techniques de vinifications, influence du terroir, contraintes environnementales...
- **savoirs stratégiques** : enjeux économiques et marketing des vins de terroirs, stratégies des filières nationales et internationales...

UNE PÉDAGOGIE LIÉE AUX ENJEUX CONTEMPORAINS

Le Comité Pédagogique, composé d'enseignants-chercheurs de chaque partenaire universitaire et d'experts professionnels, assure la cohérence, la qualité et la mise à jour du programme et du parcours pédagogique.

> LA RECHERCHE

La pédagogie employée s'appuie sur la solidité scientifique des équipes enseignantes. Au sein des établissements partenaires, les enseignants-chercheurs sont impliqués dans des laboratoires de recherche de notoriété internationale.

> LE MONDE PROFESSIONNEL

Les interventions des professionnels ainsi que les nombreuses études de cas permettent de vous confronter aux problématiques liées au domaine viti-vinicole.

- Avec le Master International Vintage, vous affinez votre projet professionnel :
- Interventions de professionnels, experts dans leur secteur d'activité ;
 - Nombreuses études de cas ;
 - Voyages d'études ;
 - Stage de plusieurs mois en entreprise.



De la vigne au vin : une connaissance complète de la filière viti-vinicole...

UN DIPLÔME INTERNATIONAL D'EXCEPTION

Le Master International Vintage est un **Diplôme National de Master** habilité par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche français. Des doubles diplômes peuvent être délivrés par les partenaires universitaires en fonction du parcours de l'étudiant et permet l'entrée en doctorat.

> DES ÉTUDIANTS VENUS DU MONDE ENTIER

Le multiculturel se vit au quotidien : les promotions sont constituées de **25 étudiants de 10 à 15 nationalités** et les professeurs viennent d'une dizaine de pays différents.

> LES INSTITUTIONS PARTENAIRES

Sur l'ensemble du cursus, les modules se déroulent à la fois au Groupe ESA d'Angers, pôle de formation et de recherche dont les domaines de compétences s'étendent de la production agricole jusqu'à la protection de notre cadre de vie, et au sein d'une université partenaire dans au moins trois pays parmi les suivants : Afrique du Sud (Stellenbosch) - Chili (Santiago) - Espagne (Valencia) - Hongrie (Budapest) - Italie (Bologna et Piacenza) - Portugal (Vila Real) - Roumanie (Bucarest) - Suisse (Changins) - Grèce (Athènes).

> LE VINTAGE MASTER BUSINESS CLUB

Avec le Vintage Master Club, vous pouvez développer des liens privilégiés avec le réseau d'entreprises françaises et internationales de renom de la filière viti-vinicole regroupé autour du Master.

ERASMUS MUNDUS, UN LABEL D'EXCEPTION

Labellisé **Master d'excellence Erasmus Mundus**, le Master International Vintage est unique en Europe dans le secteur viti-vinicole.

Le programme Erasmus Mundus, lancé en 2004 par l'Union européenne, a pour objectifs de promouvoir la mobilité des étudiants et des universitaires internationaux, la coopération entre l'Europe et les pays tiers, la visibilité de l'enseignement supérieur européen et l'offre de qualité au niveau Master en Europe. Il finance des formations de Master de très bonne qualité et octroie des bourses significatives aux étudiants et universitaires.



Un programme international et professionnalisant

Acquérir des expériences professionnelles en France et à l'international

Tout au long de l'année, les études de cas, les voyages d'études et le stage de fin d'études vous permettent d'affiner votre projet professionnel.



En formation sur le terrain au cœur d'un vignoble.

LE CURSUS EN QUELQUES CHIFFRES

- 3 semestres de formation
- 3 pays d'enseignement
- 2 langues vivantes en plus de votre langue maternelle
- 1 voyage d'études dans 2 à 3 pays
- 6 mois de projet professionnel en entreprise
- 120 crédits ECTS

	Module	Titre et contenu	ECTS*	Durée	Lieu
Semestre 1	N° 1	Deux langues appliquées au secteur viti-vinicole en plus de la langue maternelle	10	5 semaines	Angers (France) et même lieu que module n° 4
	N° 2	Terroirs viticoles européens Caractérisation des terroirs, liens terroir/typicité des vins, terroir et valorisation commerciale...	6	3 semaines	Angers (France)
	N° 3	Filières viticoles européennes Économie mondiale du vin et organisation des bassins de productions viticoles Marché mondial du vin, fonctionnement d'une filière viticole, enjeux internationaux d'un bassin de production... Marketing des vins et stratégies des entreprises viticoles Connaissance du marché, attentes des consommateurs, marketing produit, stratégie et plan marketing, marketing des vins de terroir.	24	12 semaines	Angers (France)
Semestre 2	N° 4	Viticulture et environnement Itinéraires techniques, systèmes de production, contraintes environnementales...	12	6 semaines	Selon l'année : Vila Real (Portugal), Piacenza (Italie) ou Valencia (Espagne)
	N° 5	Voyage d'études des vignobles européens	8	3 semaines	2 ou 3 des pays partenaires ou associés
Semestre 3	N° 6	Oenologie Sciences et technologies de la vinification, analyse sensorielle, chimie du vin...	22	10 semaines	Selon l'année : Bologna (Italie), Budapest (Hongrie) ou Valencia (Espagne)
	N° 7	Préparation au « projet professionnel » Formation à la démarche scientifique (statistiques, gestion de projet, synthèse bibliographique).	8	4 semaines	Même lieu que le module n°6
Semestre 4	N° 8	« Projet professionnel » (stage de fin d'études) Mise en situation professionnelle et résolution de problématiques posées par la structure d'accueil, rédaction d'un mémoire.	30	6 mois	Au choix

* Système européen de transfert et de cumul de crédits

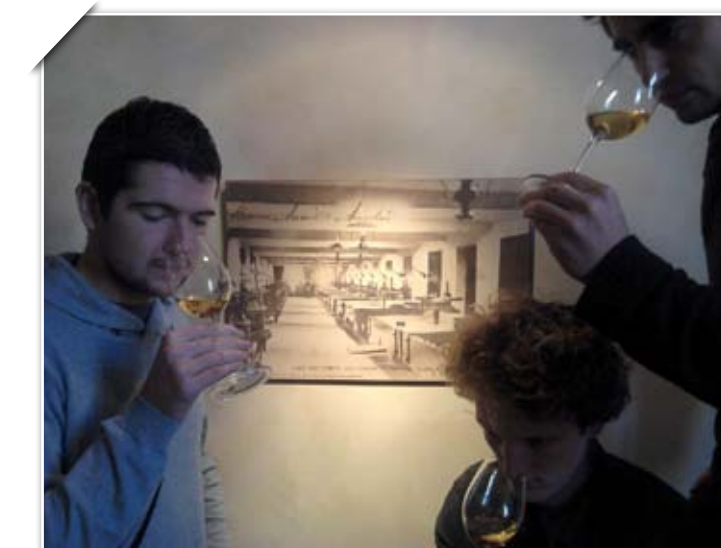
Une spécialisation de haut niveau

Des valeurs multiculturelles recherchées par les entreprises

Flexibilité, mobilité et aptitude à travailler en équipe sont des qualités qui permettent d'accéder plus rapidement à des postes à responsabilités. En multipliant les opportunités d'échanges et d'expériences professionnelles internationales et en favorisant l'approche complète « de la production à la commercialisation », le Master International Vintage réunit les conditions indispensables à une insertion professionnelle réussie.

AU CŒUR DES ENJEUX DE LA VITICULTURE INTERNATIONALE

L'évolution constante et la mondialisation du marché du vin créent de nouveaux besoins pour les entreprises et les organisations viti-vinicoles. Pour y répondre, le Master forme des cadres et des dirigeants flexibles et innovants, faisant preuve de solides compétences pour intervenir sur la valorisation du produit au niveau technique, stratégique et commercial. Dotés d'une bonne connaissance de la viticulture européenne et disposant de réseaux nationaux et internationaux, ils sont capables de comprendre et de gérer les différences culturelles de leurs divers interlocuteurs.



L'analyse sensorielle : pour une démarche qualité en œnologie.

Témoignage

« L'aspect international de ce Master est important parce qu'il permet d'intégrer dans les équipes des collaborateurs originaires de différents pays dont le cursus de formation est également international. Cela constitue un vrai plus par rapport aux formations classiques françaises. »

GILLES DUPUY
DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT DE BUCHER VASLIN,
LEADER MONDIAL EN MATÉRIEL DE VINIFICATION

DES MÉTIERS À RESPONSABILITÉS

> DES POSTES ALLIANT COMPÉTENCES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE STRATÉGIQUES

Les diplômés du Master Vintage sont appelés à occuper des postes nombreux et variés, en France comme à l'international.

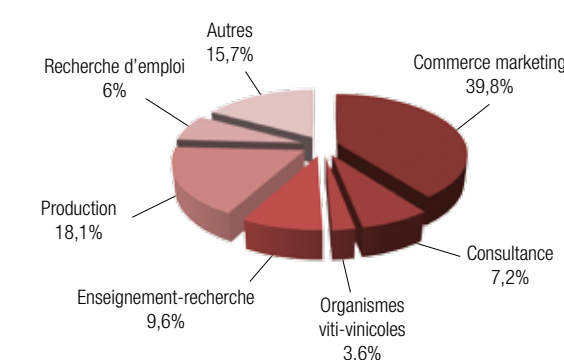
Exemples de postes occupés par les diplômés :

- Consultant marketing vin pour une société internationale de négoce ;
- Gérant d'une société de conseils et prestations de service en viticulture dans le Bordelais ;
- Responsable commercial en œno-fouritures ;
- Responsable de domaine viticole en Italie ;
- Maître de chai en Australie ;
- Responsable qualité en entreprise de négoce...

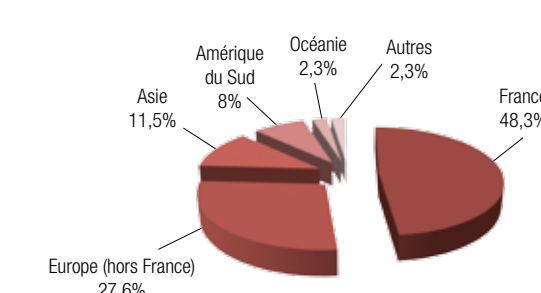
> UNE INSERTION PROFESSIONNELLE RAPIDE

80% de la promotion est en poste le jour de la remise du diplôme.

Principales fonctions occupées après le Master Vintage



Répartition géographique



Chiffres des sept dernières promotions