

CONFERENCES 2018/2019

Nous souhaitons que nos élèves puissent accéder à l'emploi dès la fin de leur année de formation. Pour répondre à cet objectif, les professionnels des métiers de la vigne et du vin et les restaurateurs sont partie prenante de la formation.

1. Cycle de 12 semaines de Formation en Entreprise

- 2 semaines de vendanges dans les vignes du Château HAUT BRION 1^{er} Grand Cru Classé en 1855.
- 2 semaines en vinification dans les chais de 6 Châteaux en Cru Classé de Pessac-Léognan.
- 3 semaines en bar à vin ou boutique.
- 5 semaines en restaurant gastronomique, par exemple :
 - o **Paris** : La Tour d'Argent - Le Grand Véfour Mandarin Oriental - Bistrot du Sommelier
 - o **Vonnas** : Georges BLANC
 - o **Biarritz** : Hôtel du Palais
 - o **Évian** : Hôtel le Royal
 - o **Londres** : Le Gavroche – Le Sketch
 - o **Madrid** : Grupo LEZAMA

2. Cycle de 25 conférences

Conférences	Description
Saint-Émilion	Conférence et dégustation.
Médoc 1	Conférence et dégustation.
Médoc 2	Verticale : dégustation d'un même château sur plusieurs millésimes.
Graves & Pessac-Léognan	Conférence et dégustation en présence d'un propriétaire.
Blaye – Côtes de Bordeaux	Conférence et dégustation.
Cadillac – Côtes de Bordeaux	Conférence et dégustation.
Bergerac et Côtes de Duras	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Vins du Sud-Ouest	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Vins de Bordeaux	Conférence et dégustation + visite de la Cité du Vin.
Louis Jadot	Conférence et dégustation donnée par un représentant de la Maison Louis Jadot.
BIVB 1	Conférence et dégustation sur le vignoble de Chablis
BIVB 2	Conférence et dégustation sur le vignoble de la Bourgogne.
Interloire	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Vallée du Rhône	Conférence et dégustation donnée par une œnologue du Comité Interprofessionnel.
Roussillon	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Languedoc	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Alsace	Conférence et dégustation donnée par le Comité Interprofessionnel.
Champagnes de Vignerons	Conférence et dégustation donnée par un vigneron indépendant.
Duval Leroy	Conférence et dégustation donnée par M Leroy.
Billecart Salmon	Conférence et dégustation donnée par le directeur marketing.
Armagnac	Conférence et dégustation donnée par un viticulteur : maison Dartigalongue.
Amorim	Entreprise leader sur le marché du bouchon liège. Conférence suivie d'un quizz - le lauréat du quizz gagne un voyage au Portugal.
Présentation de l'UDSF	Présentation de l'Union De le Sommelier Française par le Président Aquitaine
ANPAA	Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie. Conférence donnée par un bénévole sur la prévention en alcoologie.
Dotations sans conférencier :	
Jura	Dégustation
Beaujolais	Dégustation
Porto	Dégustation

D'autres vignobles sont traités sur site : Médoc, Sauternes et Cognac.

En plus des conférences, tous les vignobles sont abordés par les enseignants dans le cadre de cours classiques.

3. Préparation aux concours

Voir document « CONCOURS 2018/2019 »

4. Sorties pédagogiques & insertion professionnelle

Voir document « PROJETS 2018/2019 »

5. Réseau anciens élèves depuis 1984