



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE

* *Sud de France*

CAMPUS DE THUIR

LIVRET D'ACCUEIL STAGIAIRE

*Prenez Goût
à l'Excellence*





1

A bonne école en Roussillon

PAGE 02



2

Notre Campus

PAGE 04



3

Notre équipe pédagogique

PAGE 11



4

Nos parrains

PAGE 14



5

Gouvernance et contacts utiles

PAGE 15



6

Se former à l'IRS

PAGE 16

Livret d'accueil



SOMMAIRE

A bonne école en Roussillon

IRS



Avec pour écrin, les Caves Byrrh, ce pôle de formation unique en son genre, offre un (ba)gagne d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin.

L'HUMAIN D'ABORD

Son statut fait toute la différence.

Structure de coopération intercommunale, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France est un projet collaboratif multisite réalisé en partenariat entre la Communauté de Communes Albères, Côte Vermeille, Illiberis (campus de Banyuls) et celle des Aspres (campus de Thuir). Soutenu par le Département des Pyrénées-Orientales, la Région Occitanie Pyrénées Méditerranée, l'Etat et l'Europe, l'IRS place l'humain au centre de ses préoccupations.

Son objectif est de fédérer tous les acteurs du territoire, partenaires institutionnels et professionnels, autour d'un projet porteur de développement économique et d'emplois.

Il permet ainsi d'optimiser et mutualiser des moyens mis à disposition de la Sommellerie française et internationale mais aussi de la filière viti-vinicole et associés (import, export, commercial, marketing, caviste, secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du luxe, du tourisme et de la communication).

I R S

A bonne école en Roussillon

TOUS LES SECRETS DE LA VIGNE ET DU VIN SONT ICI

Avec près de 270 000 ha de vignes le vignoble d'Occitanie est le plus grand vignoble du monde. Il représente à lui tout seul 42 % de la production de vin française et offre la plus grande diversité de vins avec pas moins de 38 cépages autorisés en appellation AOP, ou IGP. Région des innovations, elle a vu naître, la technique du mutage (utilisée dans les vins doux naturels), ainsi que les vins effervescents, bien avant la création de la méthode champenoise.

Plus grand vignoble Bio et biodynamique du monde, qui innove sans cesse face aux défis climatiques du monde actuel.

Berceau des Vins Doux Naturels, fief des Rancios ancestraux et du célèbre Byrrh, le territoire des campus, situé au cœur du vignoble du Roussillon, permet aux oenophiles et amateurs de plonger au cœur des savoirs du vin et de découvrir ces vins, ce terroir.

ART DE VIVRE "SUD DE FRANCE"

L'art de vivre Sud de France est un subtil mélange entre une ambiance typiquement méditerranéenne, une certaine philosophie du « bien-vivre » et du « bien-manger » avec sa gastronomie et ses vins, des décors naturels et des ambiances authentiques de patrimoines culturels et historiques.

Entre Mer et Montagne (Mar i Munt) l'institut propose de vivre cette expérience dans un cadre spectaculaire, au cœur des vignobles des territoires des Aspres, des Albères et de la Côte Vermeille .

PASSEPORT POUR L'EXCELLENCE

1000 m² pour étudier dans des conditions optimales, de la cuisine pédagogique au bar connecté et des caves de conservation aux laboratoires de dégustation. Sans oublier une vue époustouflante depuis les rooftops, à savourer sans modération avant de partir explorer les vignobles environnants.

Quant aux intervenants, ils sont tous issus du monde professionnel et diplômés des plus grandes écoles : maîtres sommeliers, oenologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

De nombreux partenaires , aux échelles nationales et internationales, s'engagent aux côtés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...





CAMPUS DE THUIR

Dans les Aspres, proche de Perpignan, c'est aux Caves Byrrh, que seront accueillis les apprenants. Ce choix ne doit rien au hasard.

Historiquement, l'entreprise matérialise le développement des vins doux du Roussillon par l'apéritif au quinquina, qui a longtemps constitué un débouché essentiel pour les vins doux du Rivesaltais. La Communauté de communes des Aspres, propriétaire des lieux, a su prendre le virage de l'œnotourisme avec des bâtiments rénovés pour un accueil à la page. Fidèle au passé jusque dans les animations en projection et en réalité augmentée, elle illustre la transition du vignoble du Roussillon vers l'accueil et le partage avec le public.

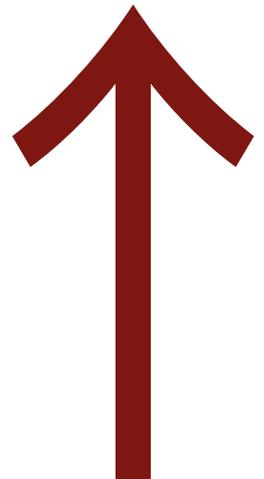
L'institution Byrrh, au charme délicieusement suranné, parle de patrimoine mais aussi d'un temps de rayonnement mondial qui se reflète dans la modernité de la structure créée pour le valoriser.

Le plus grand foudre du monde est bien un monument à lui seul. S'il évoque, par sa taille, un âge de production de masse, il parle aussi d'une ère de prospérité et de sophistication qu'on ne peut que souhaiter pour l'avenir des vins du Roussillon.

Quatre étages de ces bâtiments historiques, ont été complètement repensés : Immense bar de mixologie, salle d'analyse sensorielle, salles de cours connectées, cuisine pédagogie modulable, auditorium...et même un roof-top avec bar à vins pour accueillir des événements !

Campus de Thuir

I R S



I R S

Campus de Thuir - Caves Byrrh

INCONTOURNABLE DU MONDE VITICOLE

L'ambition du Campus de Thuir, porté par sa présidente Nicole GONZALEZ est claire : "devenir un acteur incontournable du monde viticole, en France , comme à l'étranger".

Pour cela, le campus rénové en 2021, dispose de plus de 500 m² pour étudier dans des conditions optimales, de la cuisine pédagogique au bar connecté et des caves de conservation aux laboratoires de dégustation. Sans oublier une vue époustouflante depuis les rooftops, à savourer sans modération avant de partir explorer les vignobles environnants.

Quant aux intervenants, ils sont tous issus du monde professionnel et diplômés des plus grandes écoles : sommeliers, œnologues, consultants, lauréats de concours de sommellerie ou de caviste, journalistes, directeurs ou chefs de projets.

De nombreux partenaires s'engagent aussi aux cotés de l'Institut pour permettre aux stagiaires de s'insérer rapidement dans le monde du travail : restaurants étoilés, bars à vins, vignobles, ...

Aussi de nombreux projets sont en cours de développement, comme la création du premier Incubateur d'entreprises du monde du vin en Occitanie, ou l'ouverture des uniques classes préparatoires aux concours nationaux de sommellerie : MOF Sommelier, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Jeune Sommelier de France, ... et pourquoi pas au concours du Meilleur sommelier du Monde !

TOURNÉ VERS L'INTERNATIONAL

L'objectif principal du projet est "d'offrir une vitrine du territoire, pour permettre à son terroir et ses producteurs de rayonner à l'international".

Le Campus de Thuir souhaite y répondre de manière ambitieuse en travaillant à la fois :

- Sur des échanges d'étudiants à l'international , afin de créer des partenariats par delà les frontières
- Sur la création de "Tourné vers l'international
- Wine-Expert-Tours" , alliant formation professionnelle et œnotourisme, pour un séjour inoubliable sur le territoire . Séjours mis en place en partenariat avec l'Office de Tourisme des Aspres
- Sur la signature de partenariats avec des associations de sommeliers à l'étranger



IRS

Campus de Thuir - Caves Byrrh

ETAGE 1



Cuisine pédagogique

Capacité : 18 postes + formateur
Postes individuels modulables - Matériel de cuisine
Poste formateur : Gaz, Four, Réfrigérateur, Hôtes aspirantes, matériel de cuisine
Caméra enregistratrice connectée à un écran plat



Cuisine pédagogique

ETAGE 2



Auditorium

Capacité : 50 personnes + formateur
Chaises avec tablette individuelle - Modulable
Ecran géant tactile



Salles de cours x2

Capacité : 30 personnes + formateur
Bureaux et chaises modulables
1 évier
Ecran géant tactile

ETAGE 3



Laboratoire d'analyse sensorielle

Capacité : 18 postes + formateur
Espace de dégustation individuel, évier individuel,
Lumière blanche (dégustation), cave à vin de service
Ecran géant tactile



Bar de mixologie

Capacité : 20 postes + formateur Bar de mixologie modulable en salle de dégustation
Bar équipé, lave verres, évier, réfrigérateurs
Espace de dégustation individuel, tablette rétractable (fond blanc)
Lumière blanche (dégustation), lumière jaune tamisée (bar)
Caméra enregistratrice connectée Ecran géant tactile

ETAGE 4



Roof Top

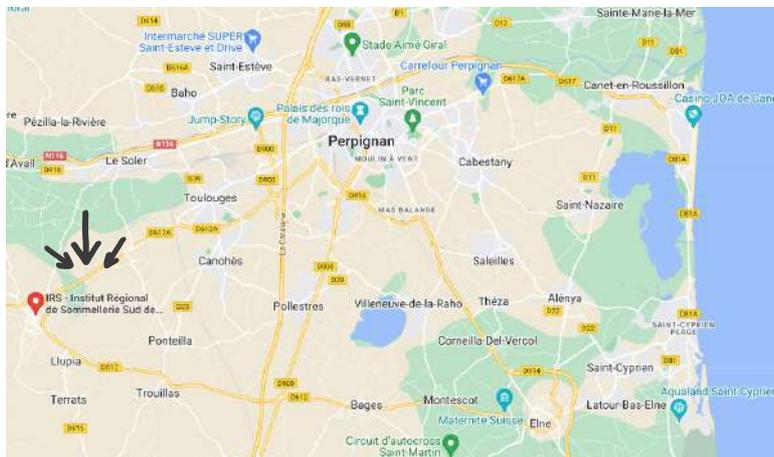
Capacité : 80 personnes + formateur
Espace modulable
Bar équipé, évier, lave verre, réfrigérateurs
Ecran géant tactile



Roof Top

Terrasse avec vue à 360° sur les Aspres, le Canigou et la ville de Thuir

INFOS PRATIQUES



CAMPUS THUIR - CAVES BYRRH

4 Boulevard Violet
66300 THUIR

Tel : +33 4 68 81 82 43

Mail : administration@suddefrance-sommellerie.com

Coordonnées GPS

Latitude : 42.6354844

Longitude : 2.7559577



ACCÈSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous veillons au respect de l'accueil des personnes concernées et étudions les différentes situations afin d'envisager l'accès et le suivi des formations. Pour toute question et afin d'anticiper un aménagement qui serait nécessaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Lactitia MATHIEU : administration@suddefrance-sommellerie.com - tél : +33 (0)6 65 57 86 28

Un parking avec place PMR est situé à 2min .

L'établissement possède un ascenseur et le bâtiment est un ERP respectant les normes d'accessibilité



ACCÈS

- Depuis Perpignan, sortir de Perpignan direction A9 sortie 42 puis suivre D612 A direction « Thuir - Prades »
- Depuis Montpellier, par l'A9, direction Perpignan, sortie 42 (Perpignan-sud), suivre direction D612 "Thuir-Prades"
- aéroport de Perpignan à 20 min
- gare de Perpignan à 18 min



TRANSPORTS EN COMMUN

- Depuis l'aéroport : Bus Ligne 7 direction « Cabestany ». Arrêt à Perpignan : Catalogne. Changer de trottoir pour la ligne 2,6,8,9,13,14,15
- Depuis la gare : Prendre ligne de bus 570 ou 571



RESTAURATION

Les restaurateurs et commerçants de la ville de Thuir vous accueillent pour vous restaurer.

Situé au centre ville, le campus est idéalement placé.

Retrouvez tous nos partenaires restaurateurs sur notre site internet, onglet : nos partenaires / restaurants



HEBERGEMENT

Les hébergeurs du Territoire des Aspres (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, gîtes vigneron) vous accueillent pour votre séjour.

Retrouvez tous nos partenaires hébergeurs sur notre site internet, onglet : nos partenaires / hébergeurs

OENOTOURISME

VISITER LES CAVES BYRRH

Berceau du célèbre apéritif "Byrrh", n'hésitez pas à y retrouver la plus grande cuve en chêne du monde qui s'impose comme une véritable prouesse technique avec sa contenance d'1,000,200 litres!

L'Office de tourisme propose un parcours moderne et innovant, liant nouvelles technologies et patrimoine historique ainsi que de nombreuses animations, ateliers et master class pour découvrir le Byrrh, le vin et la gastronomie locale.

Plus d'informations :
Caves Byrrh : www.caves-byrrh.fr

THUIR: VILLE CULTURELLE ET FESTIVE

Située à seulement 16 km de Perpignan, accessible en transports en commun, cette ville propose tout au long de l'année de nombreuses animations et événements culturels. Thuir célèbre la musique, la danse, le théâtre, les arts, les traditions festives de Catalogne, les arts de la rue , mais aussi et surtout la gastronomie et le vin...

Evènement incontournable : Le Festival Pelliculive qui allie Cinéma, Musique, Vin et Gastronomie

Programmation et infos de la ville de Thuir: www.thuir.fr/

DECOUVRIR LES ASPRES

C'est un territoire aux paysages contrastés où se mêlent patrimoine et gastronomie. Les « Aspres » (terres « arides » en catalan) vont du pied du Canigou, en collines harmonieuses jusqu'à la plaine du Roussillon et offrent de magnifiques points de vue jusqu'à la Mer Méditerranée.

COTE TERROIR

Faites une pause chez nos producteurs locaux et régalez vous en y dégustant leurs produits typiques catalans (miels, canards, escargots, fromages, huile d'olives...). Et surtout n'oubliez pas de vous arrêter dans un de nos nombreux domaines viticoles qui sillonnent le territoire pour déguster nos vins d'excellence en appellation AOP Cotes du Roussillon village Les Aspres ou pour découvrir les vieux millésimes de vin doux naturel en AOP Rivesaltes .





MICHAEL VILLECHENOUX

*Responsable des classes préparatoires
Formateur en Sommellerie*

Maitre Sommelier, Michael Villechenoux prépare depuis longtemps les sommeliers et jeunes sommeliers aux concours régionaux et nationaux, avec passion et bienveillance.

Au service de la sommellerie française depuis 35 ans, il exerce en tant que Chef sommelier, Acheteur vin, caviste, et Responsable de salle dans de nombreux établissements prestigieux : Ministère de la Défense, Domaine du Grand Veneur, "La Table d'Alain Jaume", Le Palais du Carré, ...



BAPTISTE ROSS-BONNEAU

Formateur en Sommellerie

Lauréat du Challenge de la Sommellerie Sud de France national et internationale en 2018, Baptiste est consultant en sommellerie et ambassadeur des vins du sud de la France. Il intervient dans la restauration mais aussi auprès de Syndicats d'appellation régionaux et de grands domaines du Languedoc tels que : Gerard Bertrand, Anne de Joyeuse, la Maison Ventenac, Borie de Maurel, ...

Auparavant, il avait exercé en tant que Chef Sommelier au restaurant étoilé du prestigieux Hôtel de la Cité de Carcassonne



ISABELLE CUTZACH-BILLARD

Formatrice en Oenologie

Oenologue et Docteur en Sciences Biologiques option oenologie et Ampélographie, Isabelle a fait ses armes dans les plus belles maisons (Rotschild, Tonnellerie Seguin et Moreau) ainsi qu'auprès de nos fiertés catalanes (Dom Brial, GICB)

Après plus de 10 ans au sein du Laboratoire RIERE, elle en est aujourd'hui co-gérante et accompagne une grande partie des vigneron et caves coopératives locales. Elle intervient aussi en tant que consultante au développement R&D pour des sociétés ayant un rôle important dans la filière vitivinicole comme Diam Bouchage.

Aromaticienne et spécialiste de l'analyse sensorielle, elle élabore et améliore de nouveaux arômes pour les coffrets Nez du vin, Nez du Café et nez du Whisky des éditions Jean Yves Lenoir.



NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



GEORGES GRACIA

*Formateur en Sommellerie et
Gastronomie*

Maître Sommelier, il a officié en tant que Chef Sommelier et Directeur de la Restauration d'établissements prestigieux : Les Prés d'Eugénie restaurant du chef Michel Guérard, Hostellerie du Vallon de Valrugues, l'Hôtel de la Cité de Carcassonne,...

Depuis plus de 10 ans, Georges intervient désormais en tant que formateur, coach et consultant dans la restauration française .

Il est aussi au service de la sommellerie française à travers l'asso des Sommeliers Languedoc-Roussillon et Rhône Sud.



SYLVIE TONNAIRE

Formatrice en Relations Presse

Rédactrice en Chef du magazine national Terre de Vins depuis près de 25 ans, Sylvie Tonnaire valorise au quotidien les acteurs du monde viticole français.

Son rôle est de concevoir et organiser la réalisation du magazine, d'encadrer ses contenus et ceux du site terredevins.com, de choisir et organiser les dégustations, de participer à la création et au déroulement de leurs événements : Trophées, Datings, et Tastings et bien sur, de représenter la marque Terre de Vins auprès des différents interlocuteurs de la filière Vins et Spiritueux



STEPHANE VATTEPAIN

*Formateur en Sommellerie, Management,
Commercialisation,
Formateur référent Anglais*

Sommelier depuis 25 ans, Stéphane Vattepain a démarré son parcours en France à l'Hotel de Crillon, au Bistrot du Sommelier Philippe Faure Brac ainsi qu'en tant que Responsable Commercial zone Europe de la Maison Riedel. Il s'est ensuite ouvert à une belle carrière à l'étranger : 5 ans en Angleterre, 3 ans au Japon chez Hiramatsu, 10 ans en Turquie,...

Ses conceptions de cartes de vins, innovantes et spectaculaires ont été récompensées de 15 Wine Spectator Restaurant Awards .



MARIE-HELENE DAL-CIN

*Formatrice en Sommellerie, Oenologie et
Viticulture*

Après avoir démarré une première carrière en tant qu'œnologue dans notre belle Région, Marie Hélène Dal-Cin reprend ses études pour passer sa Mention Complémentaire en Sommellerie afin d'obtenir une vision plus complète du monde du vin. Elle redémarre sa carrière en tant que Sommière au Bistrot du Sommelier Philippe Faure Brac avant de redescendre dans le Sud sur le projet œnotouristique VIAVINO. Pendant 9 ans , elle va y occuper une place d'œnologue , de Sommière et de responsable clientèle.

Aujourd'hui, Marie Hélène se consacre pleinement à la transmission de sa passion par l'animation et la formation professionnelle pour adultes.

NOTRE EQUIPE PEDAGOGIQUE



SIMON PAGES

Formateur en Spiritueux

La passion de Simon Pages pour les spiritueux est née au sein des mythiques caves Aux Grands Vins de France , à Montpellier pour lesquelles il a travaillé pendant près de 10 ans, en tant que conseiller clientèle Vins et Spiritueux et responsable commercial CHR.

Il y a 3 ans, il décide de passer le diplôme du WSET Spirits niveau 2 (plus haut niveau) et se lance dans l'accompagnement commercial des vigneron du Languedoc, la formation, et l'animation de soirées entreprises.

Vigneron sur le domaine familial et passionné de mixologie et de l'univers du bar, il crée en 2021 sa propre marque : Bal Pages , un apéritif du midi basé sur une recette de ses aïeux.



HELENE CADEAU

Formatrice en Œnotourisme

De formation « Développement économique local et Tourisme », elle exerce depuis 19 ans dans ce secteur. Elle se spécialise dans le tourisme viti-vinicole en Hérault durant 12 années en tant que responsable filière chez Hérault Tourisme. Elle a impulsé l'émergence de 7 destinations Vignobles & découvertes, soit un réseau œnotouristique de plus de 700 professionnels du Tourisme et du Vin!

L'animation Territoriale, les partenariats public/privé, l'Œnotourisme et son ouverture d'esprit l'ont aussi mise sur les rails de la « Facilitation en intelligence collective ».



PAUL BONNO

Formateur en Commercialisation, Marketing , Luxe et Œnotourisme

De première formation en Commerce International, Communication et Marketing, Paul a dirigé de nombreux établissements: Château Vaux le Vicomte, Châteaux La Bastidié, La cité de l'Espace de Toulouse et le mythique musée du Vin de Paris .

Parallèlement, il entreprends aussi un BTS Viti-Oeno ainsi qu'un Diplôme d'Œnologue (DNO) , avant d'installer son domaine viticole sur le Cru Banyuls en 2012.

Depuis, il se consacre à la transmission de sa passion par la formation, l'œnotourisme et intervient en tant que consultant en œnologie et stratégie d'entreprise viti-vinicole.



QUENTIN FIGUERES

Formateur en Zythologie

Plus connu sous le nom de @the_hoppy_sommelier, Quentin, obtient une première licence en viticulture et œnologie avant de passer son diplôme de sommelier. Il démarre sa carrière chez De Lauzun * avant de se tourner vers le métier de sommelier caviste .

Passionné de bières, il se forme au brassage et aux faux goûts de la bière et réoriente sa carrière vers un poste de conseiller clientèle en cave à bières où il y anime aussi de nombreux ateliers d'initiation à la bière et au micro brassage.

PARRAIN DE L'IRS

FRANÇOIS-XAVIER DEMAISSON
ACTEUR, COMÉDIEN, PRODUCTEUR ET
DIRECTEUR DE THÉÂTRE



“

Je suis heureux d'accompagner cet institut multisite qui voit le jour dans cette belle région ! L'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie est un pari réussi !
Et puis, l'un des sites, Thuir, m'a adopté et a vu naître ma femme, ses amis, sa famille. Thuir qui a aussi accueilli et continuera d'accueillir le festival Pelliculive qui met à l'honneur gastronomie, cinéma live et musique.
Je ne pouvais que me sentir honoré d'accompagner ce beau projet d'institut régional de Sommellerie multisites : Banyuls-sur-Mer station balnéaire de la côte vermeille et Thuir porte des Aspres .
Vive le vin !

BIOGRAPHIE

Nommé aux Molières en 2007, François-Xavier Demaison est aussi nommé au César du meilleur acteur. Il enchaîne dès lors une cinquantaine de films et tourne avec les plus grands réalisateurs -Antoine De Caunes, Hugo Gélin, Eric Toledano, Olivier Nakache, ..., et donne la réplique à François Berléand, Pierre Niney, Thierry Lhermitte, Virginie Efira, Gerard Depardieu, Franck Dubosc, Valérie Lemercier, Christian Clavier, François Cluzet, Omar Sy, etc..

Producteur et directeur du Théâtre de l'Œuvre à Paris, il monte également sur scène pour endosser son habit d'humoriste. Son dernier spectacle « Di(x) Vin(s) » dévoile d'ailleurs l'une de ses grandes passions : le vin. Son respect pour la terre, l'identité des produits, le font rêver et faire son propre vin apparaît comme une évidence.

Tombé amoureux d'une catalane, il s'attache aussi au terroir et au territoire et devient un dingue de vins du Roussillon...

Son amour pour l'art de vivre local et la gastronomie, l'amène aussi à participer et parrainer le festival annuel Pelliculive qui a élu domicile à Thuir, et met à l'honneur vins, gastronomie, musique et cinéma

“

Je suis convaincue que l'éducation est essentielle dans le monde du vin pour encourager la diversité et la créativité et honorer la qualité de vie.

Le Campus de Thuir dispose de tous les moyens à la pointe de la pédagogie , pour former les professionnels d'aujourd'hui et de demain , à cet univers passionnant qu'est celui du vin et de la gastronomie.

Il a aussi une vraie volonté d'ouverture sur l'international et une envie certaine de représenter avec fierté les vins qui me passionnent. Je suis donc très enthousiaste à l'idée d'être impliquée dans ce nouvel Institut.

”

BIOGRAPHIE

Née à New York (USA) , elle démarre sa carrière avec un diplôme en histoire de l'Europe médiévale et quelques années d'expérience dans l'édition, le théâtre et les voyages à travers le monde - notamment en visitant des vignobles en Californie, en Nouvelle-Zélande et en Australie .

Prise de passion pour le vin , elle évolue dans cet univers depuis 1986 et devient Master of Wine en 1998. Elle se spécialise alors dans les vins du Sud de la France, de l'Europe centrale et devient référente mondiale des vins rosés. Elle enseigne d'ailleurs ses spécificités à de nombreux étudiants en France.

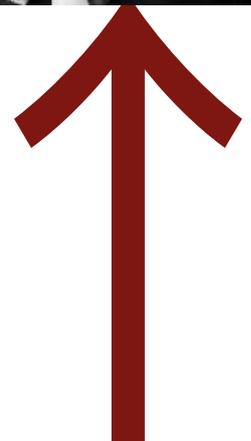
Elle a aussi créé son activité de consulting, spécialisée dans le vin, avec son fils Ben (Master Economy) et son mari David (Harvard MBA),

Tout naturellement, elle s'installe donc en famille, dans le Sud-Est de la France, entre le Languedoc -Roussillon, la Provence et l'Italie (Liguria/Piemont) en 2022.

Enfin, après 20 ans de collaboration avec la Hongrie et les vins d'Europe centrale, elle intervient sur la création d'un premier rosé avec un producteur Slovaque et décide de créer son propre vin en Slovaquie , en partenariat avec Vladimir Magula. Le premier millésime sera bientôt disponible !

MARRAINE DU CAMPUS DE THUIR

ELIZABETH GABAY
MASTER OF WINE
SPECIALISTE MONDIALE
DES ROSES



NOS PARRAINS

“

Je suis très investi dans la transmission au quotidien, avec une structure d'équipe articulée autour d'un responsable de salle et d'une brigade de sommeliers, de stagiaires et d'apprentis, dans mon restaurant au Bistrot du Sommelier à Paris. Je travaille en étroite collaboration avec l'Education Nationale pour faire réévaluer les formations diplômantes de la sommellerie, la mention complémentaire et le brevet professionnel.

Dans cet esprit, il est primordial de promouvoir le dynamisme et les initiatives qui s'engagent vers l'avenir de la sommellerie. Le projet de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'inscrit dans cette philosophie de rayonnement et de diffusion des valeurs de notre métier c'est pourquoi c'est un plaisir et un honneur pour moi que d'être le parrain de la première promotion de Mention complémentaire Sommellerie de l'Institut.

”

BIOGRAPHIE

En 1984, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, ouvre, à Paris, le Bistrot du Sommelier, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis. Lui qui fut pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France, a signé également la carte des vins du pavillon de la France à l'exposition Universelle de Milan 2015.

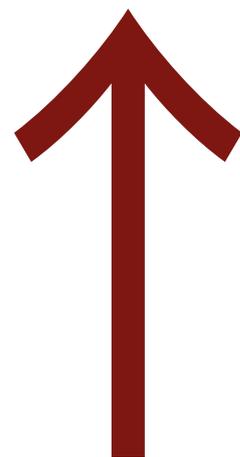
Pendant dix ans président de l'Association des sommeliers de Paris Île-de-France, il est depuis 2004, membre du bureau de l'Association de la Sommellerie Internationale. Il est également président de l'Union de la Sommellerie Française depuis 2016. Il préside, depuis sa création en 2000, le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe sommellerie dont il a reçu en 2015, à la Sorbonne, le titre de M.O.F. Honoris Causa.

Il participe à la rédaction de nombreux articles, il co-anime tous les week-ends au côté d'Alain Marty « In vino Sud Radio », une émission hebdomadaire consacrée au vin. Il a publié de nombreux livres chez EPA-Le Chêne dont en 2020 « Accords Vins & Mets ».

Chevalier du mérite agricole et du mérite national, il a été promu en janvier 2018 « Officier du Mérite Agricole ».



NOS PARRAINS



ORGANISATION



PRESIDENTE
Nicole GONZALEZ

*CC des Aspres
Elue au Tourisme
Présidente OT Aspres Thuir*

& LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

**CHARGÉE DE MISSION
PÉDAGOGIQUE**

DIRECTRICE

*Fabienne VIDAL
CC des Aspres*

VOS CONTACTS UTILES

**REFERENTE:
PÉDAGOGIQUE
ENTREPRISE
& HANDICAP**

Laetitia MATHIEU

COMPTABILITE

*Fabienne VIDAL
CC des Aspres*

**INSCRIPTIONS
&
SECRETARIAT GENERAL**

*Chargée de
Mission
Pédagogique*

PRESSE

*Sarah HAGREAVES
Agence IN THE MOOD*

04 68 81 82 43

administration@campus-thuir.com

Se former à l' IRS

NOS FORMATIONS

Les programmes de ces formations sont disponibles dans notre catalogue de formations professionnelles disponible sur notre site internet. N'hésitez pas à vous y connecter www.suddefrance-sommellerie-thuir.com ou à nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.



Un programme "cousu main", pour répondre aux attentes des professionnels de la filière viticole et associée en matière de recrutement.

Les titulaires du Bachelor sont des managers polyvalents, experts en vins, et qui maîtrisent les leviers de valorisation de la production viticole : commercialisation, marketing, communication et œnotourisme.

- => Accès BAC+2 ou VAE
- => Accessible en alternance par contrat pro
- => Uniquement disponible sur le Campus de Thuir



Expert dans l'art de servir et de déguster le vin, les spiritueux et autres boissons, le sommelier offre une réelle expérience client.

Proche des vignerons qu'il rencontre pour mieux connaître leur production, mais aussi du chef pour affiner ses propositions d'accords mets et vins, il est très recherché en France comme à l'étranger.

Partenariat GRETA 66 et Lycée Christian Bourquin

- => Accès niveau IV
- => Accessible en alternance
- > Non disponible sur le Campus de Thuir



Des formations courtes, adaptées à vos besoins d'évolution des compétences qui permettent:

- de compléter son parcours professionnel dans le cadre d'une reconversion
- de former rapidement ses salariés dans le but d'offrir une meilleure expérience client et de développer son chiffre d'affaire
- de créer son projet d'entreprise
- de se faire plaisir en obtenant un niveau d'expertise digne des professionnels.

Se former à l'

I R S

FAIRE FINANCER SA FORMATION

Pour financer votre formation, différentes options s'offrent à vous :

- Financer en fonds propres
- Utiliser votre compte CPF (uniquement valable pour la MC Sommellerie)
- Faire une demande de financement à votre OPCO , si vous êtes gérant ou salarié d'une entreprise
- Faire financer votre formation par votre employeur
- Faire financer votre formation dans le cadre d'un contrat pro (uniquement disponible pour les formations longues)
- Faire financer votre formation dans le cadre d'un contrat d'alternance (uniquement disponible pour la MC Sommellerie)
- Demander une Aide Individuelle au Financement (AIF) à Pôle Emploi
- Demander un financement CAP EMPLOI
- Obtenir un financement Région (uniquement valable pour les formations enregistrées dans le cadre du dispositif Innov Emploi Expérience)

Notre secrétariat est à votre écoute , et vous accompagne gratuitement dans vos démarches :

administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

NOS PARTENAIRES FINANCEURS



PROCEDURE D'ACCÈS

ETAPE 1 :

Après la réception de votre demande d'information (mail, téléphone ou formulaire de contact), notre équipe vous recontacte dans les plus brefs délais. Elle répondra à votre demande et vous aiguillera vers la formation la mieux adaptée à vos besoins et/ou votre projet professionnel. Nous répondrons aussi, à toutes vos questions concernant le financement de votre formation.

ETAPE 2:

Vous remplissez le dossier de pré-inscription en ligne, en joignant votre CV, et en décrivant : vos motivations, vos besoins et votre projet professionnel . Cette étape nous permettra, de valider les prérequis à votre inscription, et d'adapter nos formations aux besoins du groupe d'apprenants.

ETAPE 3 :

Si vous avez besoin d'adaptations, afin de faciliter votre entrée en formation, n'hésitez pas à le mentionner dans le formulaire de pré-inscription ou à contacter directement notre référent Handicap

Lactitia MATHIEU : administration@campus-thuir.com 04 68 81 82 43

ETAPE 4 :

Après étude de votre dossier, nous validons la première étape de votre inscription.

ETAPE 5 :

Nous vous convoquons à un entretien individuel, pour la seconde étape de votre inscription.

- Si vous souhaitez intégrer le Bachelor Wine Business Management : nous vous convoquerons à un entretien individuel avec notre responsable pédagogique. Par principe d'équité, vous serez évalué(e) sur la base d'une grille d'entretien pendant une durée de 30 minutes.
- Si vous souhaitez intégrer une formation courte, et que votre dossier de pré-inscription a été validé, nous vous confirmerons votre inscription en formation.

ETAPE 6:

Suite aux entretiens individuels, nous vous confirmons par mail ou par téléphone, votre inscription en formation.

ETAPE 7:

Nous vous établissons un devis et une convention, ou un contrat, de formation .

Selon les modalités de financement choisis, ces documents pourront prendre des formes différentes : dématérialisation sur le plateforme KAIROS pour les demandeurs d'emploi, dématérialisation sur la plateforme de certains OPCO*ou version pdf pour les autres demandes.

Cas particulier Bachelor : Dossier Innov Emploi Expérience. Votre formation est entièrement financée. Notre chargée de mission établira les documents nécessaires à votre entrée en formation.

Afin de faciliter votre accès en formation, notre secrétariat vous accompagne gratuitement dans vos démarches administratives et demandes d'aides au financement de votre formation.

N'hésitez pas à nous contacter : administration@campus-thuir.com

ETAPE 8 :

Dès réception de votre paiement (fonds propres) ou de votre accord de prise en charge de votre formation (par Pôle Emploi, ou votre OPCO), votre inscription sera effective.

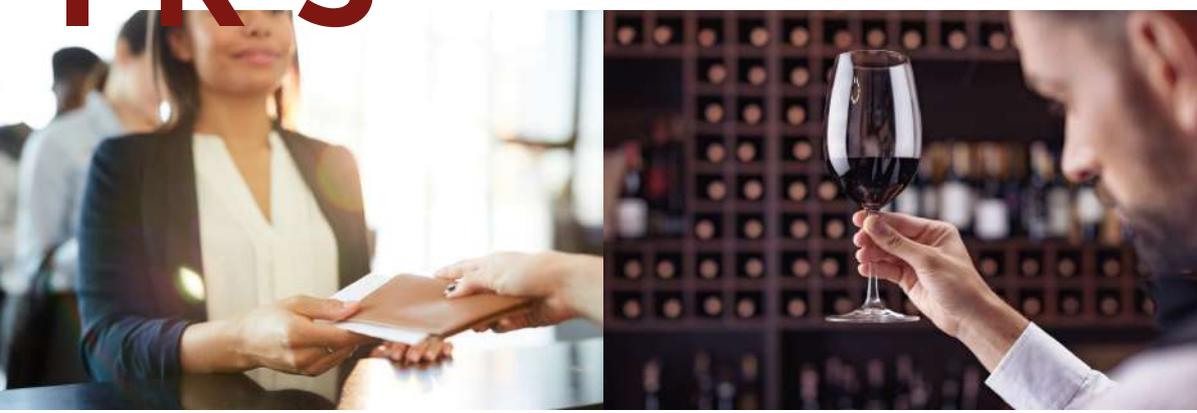
Votre accord de prise en charge devra être confirmé au plus tard 15 jours avant votre entrée en formation.

ETAPE 9 :

Avant votre entrée en formation, vous recevrez un email récapitulatif concernant l'organisation de votre formation.

Se former à l'

IRS





ASSIDUITE

Vous devez être présent aux horaires de formation indiqués sur le contrat/convention signé avec notre organisme de formation ainsi que sur le mail de convocation (ou planning remis en début d'année pour les formations longues)

Une feuille d'émargement sera signée pour chaque demi-journée de formation.

La vérification de votre identité sera réalisée en début de formation en vue du passage de l'examen.

ABSENCES

Vous devez impérativement nous contacter et justifier votre absence auprès de notre chargée de mission pédagogique
administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, cette absence sera communiquée à votre entreprise par email, par notre référent entreprise.

Dans le cadre d'un financement OPCO, Pole Emploi ou Région, votre absence sera automatiquement communiquée sur votre dossier.

NB: En cas de réclamation, se référer aussi aux CGV et à votre convention/contrat de formation

DISPOSITIONS EN CAS DE DIFFICULTÉS

A la moindre difficulté, n'hésitez pas à en parler !

Pour prévenir l'échec et l'abandon, notre équipe pédagogique est à votre écoute et est tenue de nous faire part de vos difficultés à chaque étape de votre formation. Pour chaque session de module enseigné, ils tiennent un registre des difficultés rencontrées par leurs apprenants et nous font part de leurs commentaires.

Si vous rencontrez des difficultés, notre responsable pédagogique vous contactera pour évaluer avec vous les nécessités d'adaptations et d'ajustement pour prévenir l'abandon.

Vous pouvez aussi la contacter directement.

administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

Pour les élèves de Bachelor Wine Business:

Le jour de la rentrée, deux délégués seront élus par les apprenants afin de les représenter auprès de l'équipe pédagogique et des différents services administratifs. Ils seront, entre autres, chargés de prévenir l'équipe pédagogique et/ou la responsable pédagogique en cas de difficultés.

Vous serez aussi amené, tous les 3 mois, à remplir un questionnaire de suivi en ligne. Si une difficulté y est exprimée, notre équipe vous recontactera dans les plus brefs délais.

Se former à l'

IRS



Se former à l' I R S

PEDAGOGIE ACTIVE & EXPERIENTIELLE

Nos formateurs utilisent un ensemble de méthodes pédagogiques qui ont toutes en commun la volonté de rendre l'étudiant acteur de ses apprentissages. A l'inverse de la pédagogie traditionnelle qui part de la théorie pour aller vers la pratique, nous partons du principe que c'est en faisant que l'on apprend. Nous privilégions les situations authentiques de recherche, d'investigation au cours desquels l'étudiant doit comprendre et maîtriser les différentes ressources que le formateur met à sa disposition .

Quelques postulats liés à notre pédagogie :

- On apprend par l'expérience pratique, pas seulement dans un contexte académique => apprentissage expérientiel
- On apprend mieux avec les autres => socio-constructivisme. apprentissage collaboratif
- On apprend mieux quand on rencontre un problème particulier => apprentissage par problème
- On apprend mieux quand on est impliqué dans un projet particulier = apprentissage par projet

“ C'est en faisant que l'on apprend ”

Notre équipe pédagogique favorise donc les méthodes de pédagogie active et expérientielle.

Ainsi dans le cadre de nos formations longues , nous proposons à nos apprenants de travailler sur la base de cas pratiques , concrets et réels dans la mesure du possible , en partenariat avec des entreprises et interprofessions. Par exemple, les étudiants pourront travailler la création d'une offre oenotouristique pour les Caves Byrrh ou un domaine viticole des Aspres, dans le cadre de leur module de formation en Oenotourisme.

Dans le cadre de nos formations courtes, nous proposons à nos apprenants de venir travailler leur problématique ou leur projet professionnel, pendant leur formation. Par exemple, un vigneron ou un restaurateur pourra créer son propre site internet, ou travailler sa stratégie de commercialisation , ou créer son évènement oenotouristique, dans le cadre du module de formation correspondant.

Les connaissances et compétences ne peuvent être acquises que dans 3 cas de figures :

- Si l'apprenant s'engage lui-même dans cette démarche. En littérature pédagogique, on parle alors de « motivation intrinsèque pour l'apprentissage », autrement dit, l'apprenant est motivé parce que cela lui procure une certaine satisfaction et non parce qu'il existe une rétribution (rémunération par exemple) ou tout autre facteur externe susceptible de l'influencer.
- Si l'apprenant est impliqué dans un effort d'apprentissage collaboratif ou coopératif (en littérature pédagogique, différents courants apportent des définitions différentes à ces concepts.)
- Si l'apprenant est engagé dans un processus d'action-expérience et qu'il peut ainsi tester en temps réel ce qu'il entreprend et valider ou invalider lui mêmes ses hypothèses, ou en les débattant avec d'autres apprenants.

Digiforma-Juillet 2022

DEVELOPPEMENT DES SOFT SKILLS

Les soft skills, ou compétences comportementales, comme la capacité d'adaptation, la maîtrise de soi, le fait de parler en public ou la capacité à gérer son stress, font partie sont des compétences que nous développons aussi à travers nos modules de formation.

Ils sont évalués sur chaque formation , selon des critères différents en fonction des modules.

OUTILS PEDAGOGIQUES

Nous utilisons différents outils pédagogiques dans le cadre de nos formation :

- Simulations
- Jeux de rôle
- Cas pratiques
- Immersions dans le vignoble
- Ateliers de Design Thinking
- Ateliers de facilitation
- Supports powerpoint (qui vous seront remis en version pdf par chaque intervenant)
- Manuel de formation (pour le Master Level Sud de France, qui vous est envoyé avant le début de la formation ou remis en main propre à la rentrée pour les étudiants en Bachelor)
- Study Kit (pour les Bachelors dans le cadre du module WSET, qui vous sera remis en main propre à la rentrée)
- Vidéos (projetées en cours)
- Jeux de dégustation
- Dégustation de vins (sélectionnée par les intervenant en adéquation avec les objectifs pédagogiques , le rythme de la formation et les partenaires professionnels de l'IRS)

CONTRAT PRO/ STAGE

L'Institut Régional de Sommellerie permet aux apprenants de Bachelor d'effectuer une période d'expérience en entreprise soit :

- Dans le cadre d'un contrat pro - infos : <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-en-alternance-10751/contrat-de-professionnalisation>
- Dans le cadre d'un stage d'une durée de 4 à 6 mois (à partir de Mars)

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'appuie sur son expertise, son réseau d'entreprises partenaires et une référente entreprise pour offrir un accompagnement de proximité à chaque apprenant.

Référent entreprise - Laetitia MATHIEU : administration@campus-thuir.com 04 68 81 82 43

Lors d'une année en contrat pro les droits de scolarité doivent être intégralement pris en charge par l'entreprise, qui rémunère également l'apprenant.

Lors d'une année en format initial, les droits de scolarités sont réglés par l'étudiant (ou autre solution de financement) et son stage de 4 à 6 mois est rémunéré, à minima, selon la réglementation en vigueur.

SUIVI DE L'APPRENANT EN ENTREPRISE

Dans un souci de suivi de ses apprenants mais aussi des entreprises qui font confiance à l'IRS, un suivi de l'apprenant en entreprise est mis en place à travers un livret de suivi en entreprise, une attestation, ainsi qu'un questionnaire de suivi et d'évaluation en ligne.

Ce livret est remis à l'entreprise soit par l'apprenant, soit par le référent entreprise.

L'attestation est incluse dans le [livret de suivi en entreprise](#). Elle doit être remplie et renvoyée, en fin de contrat, par le tuteur en entreprise au référent entreprise :

Référent Entreprise : administration@campus-thuir.com -04 68 81 82 43

Un suivi sera aussi effectué auprès du tuteur de l'apprenant à travers :

- Un questionnaire de suivi et d'évaluation en ligne à remplir tous les 3 mois par le tuteur
- Une ou plusieurs visites en entreprise du référent entreprise si nécessaire.

Un suivi sera aussi effectué auprès de l'apprenant à travers :

- Un questionnaire en ligne à remplir tous les 3 mois par le stagiaire
- Une ou plusieurs visites en entreprise du référent entreprise si nécessaire

En cas de difficultés en dehors de ces temps de suivi, l'apprenant et le tuteur peuvent solliciter l'intervention du référent entreprise:

Référent Entreprise : administration@campus-thuir.com - 04 68 81 82 43

EVALUATION DE L'APPRENANT

Il existe deux types d'évaluation de la période d'immersion du stagiaire/salariée en contrat pro, en entreprise :

EVALUATION DU STAGE - LE RAPPORT DE STAGE

La loi n°2014-788 du 10 juillet 2014 a rendu obligatoire une restitution de la part de l'étudiant à la fin de son stage. Cette restitution par l'étudiant doit faire l'objet d'une évaluation de stage par son établissement de formation.

Pour valider son année de Bachelor, l'apprenant devra remettre un rapport de stage et soutenir son rapport à l'oral face à un jury sélectionné par l'IRS composé d'un professionnel du monde du vin, du tuteur en entreprise, de la responsable pédagogique et d'un formateur de l'IRS.

Le rapport de stage doit être envoyé par email à la Responsable pédagogique avant le 31 Aout. La soutenance de stage aura lieu pendant la première ou la seconde semaine de Septembre, suivant la remise du rapport de stage.

EVALUATION DE L'APPRENANT PAR LE TUTEUR EN ENTREPRISE

La période d'immersion en entreprise (en stage, en alternance en contrat pro) a pour but de confirmer la maîtrise de certaines compétences professionnelles mais aussi de son comportement en entreprise (soft-skills).

L'objectif de cette évaluation n'est pas de juger le stagiaire, mais plutôt de l'aider à adopter des comportements et des attitudes qui lui seront favorables tout au long de sa vie professionnelle. Cela permettra aussi à l'IRS de confirmer que les compétences acquises lors de la période de formation ont bien été utilisées dans un cadre professionnel.

Cette évaluation sera effectuée via un questionnaire en ligne, tous les 3 mois., jusqu'à la fin du stage. L'étudiant est noté sur plusieurs critères d'évaluation. La notation varie de 1 à 5. Le 1 est la meilleure note que le stagiaire puisse obtenir.

Le questionnaire d'évaluation est rempli par le maître de stage et réceptionné par le référent entreprise.

Se former à l'

IRS



NOS CHIFFRES CLÉS

L'Institut Régional de Sommellerie - Campus de Thuir ouvrira ses portes en Octobre 2023..

A partir de cette date , et dans un soucis d'amélioration continue, tous les 6 mois, nous vous communiquerons les statistiques suivantes :



Se former à l'

IRS



REGLEMENT INTERIEUR



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE

Sud de France

CAMPUS DE THUIR

L'Institut Régional de Sommelierie Sud de France est un organisme de formation public dont les exigences de la vie en commun nécessitent que soient définies les règles de discipline et de fonctionnement dont l'observation, seule, permettra à la formation dispensée d'atteindre son but et une réelle efficacité.

La gouvernance de l'Institut Régional de Sommelierie Sud de France Campus de Thuir, représentée par sa Présidente, s'attache à entretenir un climat de concertation et de coopération entre les formateurs et les stagiaires avec le souci commun de tendre vers une valorisation de la formation.

Ce règlement intérieur est à signer et à transmettre au secrétariat général avant ou le jour de votre entrée en formation :

- Par email : inscriptions@campus-thuir.com
- Par voie postale : 4 Boulevard Violet 66300 THUIR
- En main propre au chargée.e de mission pédagogique, le jour de votre entrée en formation

Article 1 :

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3 à L 6352-5 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du travail

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie. Conformément à l'article L6352-4 du code du travail, ce règlement intérieur détermine :

- 1° Les principales mesures applicables en matière de santé et de sécurité dans l'établissement ;*
- 2° Les règles applicables en matière de discipline, notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que les droits de ceux-ci en cas de sanction ;*
- 3° Les modalités selon lesquelles est assurée la représentation des stagiaires pour les actions de formation d'une durée totale supérieure à cinq cents heures.*

Section 1- HYGIENE ET SECURITE

Article 2 : Principes généraux

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect :

- des prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur les lieux de formation ;*
- de toute consigne imposée soit par la Direction de l'organisme de formation soit par le constructeur ou le formateur s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.*

Chaque stagiaire doit ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité.

Il est conseillé de ne pas avaler les vins dégustés dans le cadre des formations afin d'éviter un état d'ivresse. Des éthylo-tests pourront être proposés aux participants à l'issue des séances. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

S'il constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il en avertit immédiatement la Direction de l'organisme de formation. Le non-respect de ces consignes expose la personne à des sanctions disciplinaires.

Article 3 - Consignes d'incendie

Conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de formation. Un point de rassemblement est prévu et visible sur le plan.

Le stagiaire doit en prendre connaissance.

En cas d'alerte, le stagiaire doit cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'organisme de formation ou des services de secours.

Tout stagiaire témoin d'un début d'incendie doit immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone portable et alerter un représentant de l'organisme de formation.

Article 4 - Boissons alcoolisées et drogues

L'introduction ou la consommation de boissons alcoolisées dans les locaux est formellement interdite (hors vins proposés à la dégustation dans le cadre de la formation). Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans les lieux de formation de l'Institut Régional de Sommelierie Sud de France ou lors de déplacements "immersion dans le vignoble"

Article 5 - Interdiction de fumer

Conformément au décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006, il est formellement interdit de fumer dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Cette interdiction s'applique notamment aux salles de cours où se déroulent les formations comme dans tous les locaux où figure cette interdiction.

Article 6- Covid-19

Au regard de la situation sanitaire occasionnée par la pandémie de COVID-19, il est obligatoire de respecter les mesures sanitaires en vigueur au moment de la formation.

REGLEMENT INTERIEUR

Section 2- DISCIPLINE GENERALE

Article 7 - Formalisme attaché au suivi de la formation

Les stagiaires sont tenus de suivre toutes les séquences programmées par le prestataire de formation, avec assiduité et ponctualité, et sans interruption. Des feuilles de présence sont émargées par les stagiaires, par demi-journées, et contresignées par l'intervenant. Les stagiaires sont tenus de renseigner les éléments suivants pour évaluer le déroulement de la formation :

- questionnaire de positionnement et d'évaluation à chaud
- évaluation éventuelle en cours de formation
- questionnaire d'évaluation à froid à l'issue de la formation (6 mois)

Article 8 - Horaires de formation

Les stagiaires doivent se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions. Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de formation ou de stage.

Article 9 - Absences, retards ou départs anticipés

Dans la mesure du possible le stagiaire doit prévenir l'établissement en cas de maladie, d'accident ou d'indisponibilité. Un certificat médical pourra être demandé.

Tout événement non justifié par des circonstances particulières ne permettra pas le report de la formation et sera intégralement dû financièrement.

Article 10 - Accès aux locaux de formation

Sauf autorisation expresse de la gouvernance de l'organisme de formation, le stagiaire ne peut :

- entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation ;
- y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme ;
- procéder, dans ces derniers, à la vente de biens ou de services.

Article 11 - Utilisation du matériel

Sauf autorisation particulière de l'organisme de formation, l'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation.

L'utilisation du matériel à des fins personnelles est interdite. Le stagiaire est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation. Il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur.

Article 12 - Comportement

Les stagiaires s'engagent à observer les comportements en usage dans toute collectivité ainsi que les règles fixées par le formateur.

Ils s'engagent à respecter le devoir de réserve et de discrétion permettant la libre expression du groupe.

Ils s'imposent un maximum de correction et de courtoisie entre eux et vis à vis des personnels qu'ils sont appelés à côtoyer.

Section 3- DISCIPLINE - SANCTIONS - PROCÉDURE

Article 10 :

Tout agissement considéré comme fautif par le directeur de l'organisme de formation ou son représentant pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de d'une sanction ci-après par ordre d'importance :

- rappel à l'ordre de la part du formateur
- exclusion définitive de la formation et non remboursement.

Article 11 :

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé des griefs retenus contre lui.

Article 12 :

Lorsque la gouvernance de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation. Le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien. Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

La gouvernance de l'organisme de formation informe l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

Section 4- PROCÉDURE DE RÉCLAMATION

Article 13 :

Les différentes parties prenantes à l'action de formation (clients, bénéficiaires, formateurs) ont la possibilité à tout moment de faire une réclamation relative aux offres et prestations de formations de l'organisme de formation ou de faire remonter auprès du même organisme tout incident ou dysfonctionnement constaté lors de la réalisation de la prestation.

Dans le cadre de la procédure de gestion des événements indésirables de l'organisme de formation ; les parties prenantes peuvent formuler leur réclamation :

- par téléphone ou en face-à-face auprès du secrétariat général ou du responsable pédagogique (dans les deux cas, la réclamation sera enregistrée dans un formulaire de déclaration d'un événement indésirable).
- par courrier postal adressé à : 4 Boulevard Violet 66300 THUIR
- ou par courrier électronique à : administration@campus-thuir.com

Chaque réclamation sera étudiée et une réponse sera apportée au déclarant dans les meilleurs délais

Un exemplaire du présent règlement est affiché dans les locaux et disponible sur le site internet.

Nom :

Prénom :

Signature du stagiaire précédée de la mention "Lu et approuvé"



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE



CAMPUS DE THUIR

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I. DESIGNATION

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France - Campus de Thuir est un centre de formation professionnelle spécialisé dans les métiers du vin.

Son siège social est fixé 4 Boulevard Violet - 66300 THUIR

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, élabore et dispense des prestations de formation au sein de son centre de formation, seule ou en partenariat.

Les formateurs de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France sont des professionnels, enregistrés auprès de la DREETS en tant que formateur professionnel.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

« Client » : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France

« Stagiaire » ou « Participant » : la personne physique qui participe à la formation.

« CGV » : les conditions générales de vente, détaillée ci-dessous.

« OPCO » : les opérateurs de compétences chargés de collecter et gérer l'effort de formation des entreprises.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de formations engagées par l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France pour le compte d'un Client. Le fait de s'inscrire ou de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes conditions générales de vente prévalent sur tout autre document du Client, et en particulier sur toutes les conditions générales d'achat du Client.

II. ACHAT DE PRESTATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats qui souhaitent s'inscrire à des cours comportant des exercices de dégustation doivent être âgés d'au moins 18 ans. Ils doivent impérativement nous adresser dûment complétés et signés : le formulaire de pré-inscription en ligne, les CGV ci-présentes, le règlement intérieur, la convention ou contrat de formation.

L'achat de formation à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France prend la forme suivante :

L'accueil téléphonique ou le contact par mail à inscriptions@suddefrance-sommellerie.com permet d'obtenir, du lundi au vendredi, des informations sur nos offres de formation, leurs conditions d'accès et leurs réalisations. L'échange commercial et l'entretien individuel (si nécessaire) permet de valider si les conditions d'admission sont remplies.

À la signature du contrat ou de la convention, ou à la validation de votre entrée en formation via la plateforme KAIROS vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours pour changer d'avis.

III. CONDITIONS FINANCIÈRES, RÈGLEMENTS ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Tous les prix sont indiqués en euros et hors taxes. Les prix des prestations de formation de L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France font références aux stipulations contractuelles. Sauf dispositions particulières, ils incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et/ou ateliers de formation ainsi que celle du matériel pédagogique. Concernant les formations professionnelles, le prix n'inclut ni le coût des repas, ni celui de l'hébergement.

Le règlement du prix de la formation est à effectuer par chèque ou virement bancaire, à réception de facture, au comptant, sans escompte à l'ordre de L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France.

Cependant, des facilités de paiement peuvent être mises en place dans le cadre des formations Bachelor et Classe Prépa.

Les prestations de formation d'une durée de moins de six jours sont facturées à la signature de la convention ou du contrat de formation, exceptée pour les cas de prise en charge par un OPCO ou Pole Emploi ou Cap Emploi, assortie d'une subrogation de paiement au profit de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France

Pour les actions de formations inférieures à trois mois : il sera demandé 50% d'avance à la date de signature de l'acte contractuel. Solde facturé à l'issue de la formation.

Pour les actions de formations supérieures à trois mois : il sera demandé 30% d'avance à la date de signature de l'acte contractuel. Facturation intermédiaire mensuelle. Solde facturé à l'issue de la prestation.

En cas de règlement par l'OPCO dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer sa demande de prise en charge avant le début de la formation. L'accord de financement doit être communiqué au moins 15 jours avant la date d'entrée en formation afin de rendre l'inscription effective.

En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la différence sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge du Client ne parvient à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France au plus tard 15 jours ouvrables avant le démarrage de la

formation, l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France, se réserve la possibilité de refuser l'entrée en formation du Stagiaire ou de facturer la totalité des frais de formation au Client.

La date de facture constitue le point de départ pour le calcul des pénalités de retard. Le taux des pénalités de retard est égal au taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à son opération la plus récente, majoré de 10 points de pourcentage.

La facturation des pénalités de retard peut intervenir à tout moment, sans rappel préalable de la part L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce.

VI. ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Tout module commencé est dû dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation au Client de L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France. Toute formation commencée et interrompue pour des raisons exceptionnelles (pandémie, confinement...) sur décision de l'État et/ou l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France se verra reportée. Toute formation commencée et interrompue sur décision de L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France suite à une procédure disciplinaire engagée à l'encontre d'un Stagiaire sera due dans son intégralité.

À partir du moment où l'apprenant est inscrit à une session, il est dans l'obligation de se présenter à l'examen préparé. Dans le cas contraire, son chèque de caution sera encaissé.

Toute demande d'annulation de prestation ou d'interruption de formation à l'initiative du Client doit être notifiée à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France par écrit.

Si lors de l'inscription à une session de formation, la solution de financement indiquée par le participant (employeur, OPCO, CPF) n'est finalement plus possible, et que le participant ne souhaite pas financer la formation lui-même, son inscription sera irrecevable, il sera considéré comme non-inscrit mais son chèque de caution sera encaissé si l'annulation intervient moins de 30 jours avant le début de la formation.

Si le participant annule son inscription au minimum 30 jours ouvrés avant la date de session en nous informant par email à inscriptions@suddefrance-sommellerie.com, le remboursement pourra être étudié selon les frais déjà engagés (envoi de brochure, commande ou non des examens notamment).

Si le participant souhaite reporter son inscription à une autre date pour cause de maladie ou de force majeure (accident, décès, épidémie), il est prié d'en informer le plus tôt possible l'Institut et de fournir un justificatif (ex: certificat médical ou autre). D'autres dates pourront lui être communiquées. Si la demande intervient moins de 15 jours ouvrés avant la date de session initiale, des frais pédagogiques (brochures, commandes d'examen et de pénalités pour non présentation facturés par le WSET/Master Level) pourront lui être refacturés. À compter de 15 jours ouvrés précédant le début de la session, si vous annulez sans motif, votre chèque d'acompte sera encaissé en totalité.

En cas de force majeure, si l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France se voyait dans l'obligation d'annuler une session, des dates de reports seraient proposées. Le candidat sera averti par courrier électronique et par téléphone avant la date de formation et il disposera de 15 jours pour confirmer ou non sa présence pour la nouvelle session selon les choix proposés. Si malgré les différentes solutions proposées le candidat décide tout de même d'annuler sa participation, un remboursement sera étudié. Attention, des frais correspondant aux documents pédagogiques et autres frais, seront retenus.

VI. CERTIFICATION /DIPLOME / ATTESTATION

En cas de réussite du bénéficiaire aux épreuves d'examen sera adressé par voie postale au stagiaire :

- Pour le Bachelor : une attestation de la Région au Master level, l'attestation de réussite au Bachelor, la certification et relevé de notes WSET, la certification HACCP, le DU Préparation au TOEIC, le relevé de notes du TOEIC
- Pour Master Level : une attestation de la Région
- Pour le WSET : un diplôme ainsi qu'un relevé de note
- Pour toute autre formation : une attestation

VII. PROTECTION DES DONNÉES

L'Institut Régional de Sommellerie conservera vos données pour une durée de 3 ans, pour son usage personnel (statistiques, courrier électronique avec votre consentement) et sera amené à transmettre ces informations à la Région Occitanie dans le cadre du Master level, à l'École des Vins du Languedoc dans le cadre du WSET, à l'UPVD dans le cadre du DU TOEIC. Aucune donnée ne sera vendue à une personne tierce. Le candidat est informé que les informations et données personnelles demandées sont nécessaires à la gestion et au traitement de sa formation et aux relations commerciales entretenues avec l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces informations et données sont conservées pour permettre à l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France d'assurer le bon déroulement des commandes et le suivi des clients. L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France se réserve également le droit de traiter ces informations pour créer des emails ciblés auxquels vous pourrez facilement vous désabonner.

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées (loi "Informatique et Libertés"), l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France vous informe que ce site a fait l'objet d'une déclaration de traitement automatique de données à caractère personnel, données à la CNIL (récépissé n° en attente) et vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant

Pour cela, il suffit de le demander par courrier ou par courrier électronique à l'adresse suivante : Institut Régional de Sommellerie Sud de France- Campus de Thuir, 4 Boulevard Violet 66300 THUIR Email: administration@campus-thuir.com

VIII. DIVERSITE ET EGALITE

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France applique un principe de non-discrimination et d'égalité de traitement pour tous les candidats dans tous les cours proposés.

IX. ACCESSIBILITE

L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France s'engage à soutenir le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation d'handicap. Pour une prise en compte de son handicap, le stagiaire doit contacter, au moins 4 semaines avant le début de la formation, notre référente handicap (Laetitia MATHIEU : administration@campus-thuir.com - 06 65 57 86 28 / 04 68 81 82 43) qui identifiera les besoins au regard des différentes composantes de l'environnement de formation et tentera de proposer des aménagements.

X. FAUTE PROFESSIONNELLE ET MAUVAISE ADMINISTRATION

En cas de non-respect de nos politiques tels que : tricherie, utilisation de matériel ou d'appareils non autorisés, comportement perturbateur pendant les examens, plagiat, usurpation d'identité, lecture / modification / copie / distribution non autorisée de travaux d'examen et violation de la confidentialité sera soumis aux sanctions visées par le Règlement intérieur. En cas de non-respect des règles de procédure, la direction peut décider des sanctions à appliquer. Ceux-ci peuvent aller de l'avertissement à l'exclusion finale. L'exclusion ne peut en aucun cas être remboursée.

XI. LOI APPLICABLE ET REGLEMENT DES DIFFERENDS

Ces accords généraux sont soumis au droit français.

Les parties s'efforceront de trouver une solution amiable avant de porter l'affaire devant les tribunaux. Si tel est le cas, le tribunal de Perpignan sera alors compétent. Chaque plainte ou appel concernant une formation doit être rédigé par écrit avec toutes les informations nécessaires à la compréhension de la situation et dans les 5 jours suivant la formation. Le meilleur moyen de trouver une solution est, le cas échéant, de contacter directement le responsable pédagogique de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France ou de parler directement au formateur.

XII. POLITIQUE DES RECOURS

En cas de plainte d'un apprenant / étudiant / candidat contre l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France le plaignant doit soumettre sa plainte (formulaire de réclamation) par courrier électronique à administration@suddefrance-sommellerie.com dès que l'affaire se produit et au plus tard 3 jours après la fin du cours. Nous garantissons la confidentialité et que la plainte ne nuira pas à l'étudiant. Le plaignant doit fournir les éléments suivants:

- Nom, adresse et coordonnées
- Les détails complets de la plainte, c'est-à-dire la cause de l'insatisfaction à l'égard des opérations, actions ou comportements concernant les pièces justificatives (documents pertinents, dates, lieux, témoins)
- Détails de toutes les tentatives précédentes pour résoudre l'insatisfaction identifiée
- Quelle action ou quelle réponse cherche-t-il à résoudre l'insatisfaction ?

Nous vous ferons parvenir dans les 3 jours ouvrables un accusé de réception de votre plainte et vous recevrez une réponse dans les 20 jours ouvrables suivant l'accusé de réception. Si vous n'êtes toujours pas satisfait de la solution proposée, vous devez en informer par écrit le président de l'Institut Régional de Sommellerie Sud de France dans un délai de 7 jours ouvrables pour que la plainte se poursuive à l'étape suivante. Un accusé de réception sera envoyé par écrit dans un délai de 3 jours ouvrables. Et nous communiquerons avec le plaignant dans les 30 jours ouvrables. La durée de l'enquête ultérieure dépendra de la nature et de la gravité de la plainte et de la complexité de la réponse requise. Dans certains cas, l'enquête peut durer plus longtemps et, dans de tels cas, le plaignant sera informé du calendrier révisé.

Nom :

Prénom :

Signature du stagiaire précédée de la mention "Lu et approuvé"



INSTITUT
RÉGIONAL
SOMMELLERIE
Sud de France

CAMPUS DE THUIR



CAMPUS DE THUIR

4 Boulevard Violet

66300 Thuir

04-68-81-82-43

www.suddefrance-sommellerie-thuir.com

administration@campus-thuir.com