



**LE CORDON BLEU®**  
PARIS



**DIPLÔME ART, SCIENCE ET  
MANAGEMENT DU VIN**

***ART, SCIENCE AND WINE  
MANAGEMENT DIPLOMA***

[CORDONBLEU.EDU/PARIS](https://CORDONBLEU.EDU/PARIS)

# DIPLÔME ART, SCIENCE ET MANAGEMENT DU VIN

Cette formation à temps plein permet aux étudiants d'acquérir des connaissances approfondies sur le monde du vin grâce à une formation théorique et pratique.

Considéré comme l'un des programmes dédiés au monde du vin les plus innovants et professionnels de France, le diplôme permet aux étudiants de développer une large gamme de compétences pour évaluer la qualité d'un vin, des connaissances approfondies sur la viticulture et les vignobles, des aptitudes managériales et financières, une compréhension avertie des tendances du secteur, ainsi que de découvrir et de réaliser des associations mets et vins.

La formation de l'étudiant est complétée par 4 voyages dans différents vignobles français, de nombreuses rencontres avec des professionnels et 3 stages évolutifs.

## Objectifs du programme

- Évaluer la qualité d'un vin par l'analyse organoleptique et analyser les productions viticoles mondiales
- Acquérir des compétences en management, en business et en finance
- Découvrir les accords mets et vins et apprendre à créer ses propres associations
- Acquérir une connaissance approfondie des vignobles français avec une ouverture d'esprit sur les vins du monde afin de mieux comprendre l'univers viticole

## Contenu de la formation

- Stage pendant les vendanges en France (2 semaines)
- Étude et visite des vignobles
- Apprentissage des techniques de dégustation écrites et orales - dégustation de 1000 vins
- Participation à de nombreux événements professionnels
- Commerce et vente en lien avec le monde du vin
- Accords mets et vins
- Pratique de sommellerie
- Stage dans un établissement lié au vin (6 semaines)
- Stage d'insertion professionnelle (8 semaines)

### INFORMATIONS CLÉS :

**Durée :** 10 mois (600 heures)

**Date de début :** septembre

**Méthodes d'enseignement :** cours magistraux, stages, conférences, visites de terrain, ateliers, cours de pratique culinaire et démonstrations

**Langues :** cours dispensés en Anglais et en Français

### PRÉREQUIS :

- Maîtriser l'anglais et/ou le français
- Avoir 18 ans ou plus
- Baccalauréat ou équivalent

**PRIX :** 19 800 € (les frais de scolarité comprennent les frais d'inscription, 4 voyages dans les vignobles, toutes les dégustations et l'uniforme)



# ART, SCIENCE AND WINE MANAGEMENT DIPLOMA

This programme is a full time course where students acquire in-depth knowledge of the wine industry through both theory and practical training.

Considered as one of the most innovative and professional wine courses in France, the diploma enables students to develop a broad range of skills from wine assessment, knowledge of viticulture and vineyards, managerial and financial skills, an understanding of trends in the sector, and food and wine pairings.

The course is complemented by 4 visits to the vineyards, numerous meetings with professionals and 3 internships.

## Programme objectives

- Evaluate the quality of a wine by organoleptic analysis and be able to analyse wines on a worldwide level
- Master management, business, and financial technology skills
- Discover food and wine pairing in a curious and open minded manner and learn how to make your own pairings
- Gain in-depth knowledge of French vineyards as well as the open-minded approach to world wines essential for understanding wine production worldwide

## Course content

- Internship during the harvest period in France (2 weeks)
- Study and visit of viticultural countries
- Learning of written and oral tasting techniques - tastings of a 1000 wines
- Participation to numerous professional events
- Business and sales force related to the wine business
- Food and wine pairing
- Practice of sommellerie
- Internship in a wine related establishment (6 weeks)
- Internship of professional insight (8 weeks)

### KEY FACTS:

**Duration:** 10 months (600 hours)

**Start date:** September

**Teaching methods:** Lectures, internships, conferences, field visits, workshops, culinary practical and demonstration classes

**Language:** Courses in English and French

### ENTRY REQUIREMENTS:

- French and/or English Language proficiency
- 18 years or older
- High school diploma, baccalaureate or equivalent

**Tuition fees:** 19 800 € (Full tuition includes registration fees, 4 vineyards visits, all tastings and student uniform)

## PROFIL DES DIPLÔMÉS

Les diplômés en Art, Sciences et Management du Vin ont acquis une compréhension approfondie des vins et des spiritueux et les compétences pour devenir des professionnels du secteur des vins et des boissons, en les distinguant dans un marché de plus en plus concurrentiel.

### Exemple de carrière potentielle:

- Caviste
- Sommelier
- Chef de département nourriture et boissons
- Agent de vignerons
- Entrepreneur/commercial
- Journaliste spécialisé
- Acheteur / importateur
- Consultant / formateur en vin
- Coordinateur d'événements
- Organisateur e oenotourisque

## GRADUATE PROFILE

Graduates of Le Cordon Bleu Art, Science and Wine Management Diploma have acquired a thorough understanding of wines and spirits, and the proficiency to become wine and beverage professionals, setting them apart in an increasingly competitive marketplace.

### Example of potential careers:

- Wine merchant / retailer
- Sommelier / Wine waiter
- Food and beverage manager
- Wine agent
- Wine business entrepreneur
- Wine journalist / broadcaster
- Wine buyer / importator
- Wine consultant / educator
- Wine events coordinator
- Wine tourism organiser

## ALUMNI



### RADHIKA PUAR

(India / Inde) 2014

Wine journalist and founder of the-grape-vine.net

*Journaliste spécialisée en Vin et fondatrice de the-grape-vine.net*



### EASON WU

(China / Chine) 2015

Sommelier at Sarmant, global wine importer

*Sommelier pour Sarmant, importateur de vins internationaux*



### STÉPHANE LECENES

(France) 2014

Entrepreneur and founder of La Cave à Riton

*Entrepreneur and fondateur de La Cave à Riton*



### AMANDA THOMSON

(Great Britain / Grande Bretagne) 2012

Entrepreneur and founder of Skinny Champagne

Alumni Award 2017 for Best Business Concept in the Winegrowing Industry

*Entrepreneur and fondateur de Skinny Champagne Alumni Award 2017 pour Le meilleur concept dans l'industrie vinicole*



**LE CORDON BLEU®**  
PARIS

Le Cordon Bleu reserves the right to modify the admission procedure, tuition fees, dates, organisation and structure of the programmes. Le Cordon Bleu is a private higher education establishment.

 Le Cordon Bleu Paris

 @pariscordonbleu

 Le Cordon Bleu Paris

 @lecordonbleuparis

**LE CORDON BLEU PARIS**

**Tel: +33 (0)1 85 65 15 00 - [paris@cordonbleu.edu](mailto:paris@cordonbleu.edu)**

**[cordonbleu.edu/paris](http://cordonbleu.edu/paris)**