



BUSINESS SCHOOL  
FORMATIONS 2017-2018



EN PARTENARIAT AVEC



# GROUPE GLOBAL INSTITUTION

Soucieux d'offrir aux étudiants des parcours d'excellence dans des domaines porteurs, GGI (Groupe Global Institution) a décidé, en partenariat avec l'école de commerce International MBS Paris XIII [Médicis Business School] de mettre son expertise au service de l'enseignement supérieur de haute qualité.

Nous vous proposons de bénéficier de formations haut de gamme dans les secteurs recherchés et bénéficiant d'un incontestable savoir faire français : Le Luxe et l'Industrie des métiers du vin.

La mission première de GGI est votre développement professionnel et personnel à travers un accompagnement pédagogique et humain tout au long de votre parcours scolaire.

Nos valeurs : la diversité, l'humanisme, le pragmatisme, une vision globale, la création et transmission du savoir être et du savoir faire. GGI propose des cursus de formation initiale en 3 ou 5 ans organisés sur le système de crédits ECTS, permettant l'obtention de doubles diplômes universitaires mais également des formations techniques courtes.

Un fort accent est mis sur l'employabilité, le savoir opérationnel et la mise en pratique des connaissances théoriques : de nombreux stages sont programmés, l'intervention de professionnels en poste et référents dans leurs domaines sont au programme.

Les enseignements théoriques sont pris en charge par une équipe pédagogique de premier plan qui vous assure l'acquisition d'un socle de compétences solides.



## LES PARCOURS D'ÉTUDES

### BACHELOR

Chaque année le terrain est au cœur de vos enseignements : visites d'entreprises, cours techniques animés par des professionnels, séminaires internationaux...

**BAC +1**

TRONC COMMUN

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ :

- LUXE
- VIN
- INTERNATIONAL

**BAC +2**

TRONC COMMUN

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ :

- LUXE
- VIN
- INTERNATIONAL

**BAC +3**

TRONC COMMUN

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ :

- LUXE
- VIN
- INTERNATIONAL

### MASTER

Devenez un expert de votre secteur, vous serez formé par des professionnels de haut niveau. Possibilité de 2<sup>ème</sup> année aux USA ou en Australie.

**BAC +4**

TRONC COMMUN

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ :

- LUXE

**BAC +5**

TRONC COMMUN

ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ :

- LUXE
- INTERNATIONAL

## FILIÈRES COURTES DOMAINES & CHÂTEAUX

Sur 3 mois, un enseignement axé sur votre métier vous est dispensé. Il compte de nombreux déplacements en régions. Possibilité de stages post-formation.

**VENDEUR CAVISTE**

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE : ŒNOLOGIE, ANALYSE SENSORIELLE, VISITES D'ENTREPRISES...

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE : RÉGLEMENTATIONS, GESTION, MERCHANDISING...

**EMPLOYÉ DE CHAI**

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE : LES TRAVAUX D'ASSEMBLAGE, LES VIGNOBLES...

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE : FRANÇAIS, INFORMATIQUE APPLIQUÉE, LÉGISLATION...

**CONSEILLER EN SOMMELLERIE**

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE : ŒNOLOGIE, TECHNIQUES DE DÉGUSTATION, VISITES DE CHÂTEAUX, CAVES...

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE : TECHNIQUES COMMERCIALES, GESTION, LÉGISLATION...

#### LES BACHELORS

**Le Bachelor 1 & 2**

Luxe / Management des Métiers du Vin / International

#### Le Bachelor 3

Double diplôme Licence Universitaire  
Luxe / Management des métiers du Vin / International

#### LES MASTERS SPÉCIALISÉS

MBA Strategic Management  
MBA Strategic Management "Luxury"

#### LES FILIÈRES COURTES

Programme "Domaines et Châteaux"  
Vendeur Caviste  
Employé de Chai  
Conseiller en sommellerie

#### L'ÉCOLE LA VIE ÉTUDIANTE ADMISSIONS





# BACHELOR INTERNATIONAL

## 1<sup>ÈRE</sup> + 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE

### LES FONDAMENTAUX

Dès la 1<sup>ère</sup> année, les étudiants auront l'opportunité de choisir d'intégrer le parcours luxe ou le parcours métiers du vin.

Pour les étudiants la 1<sup>ère</sup> année est la phase dite de découverte et d'initiation. C'est au cours de cette période que l'apprentissage des connaissances, des savoirs et des outils fondamentaux va se réaliser.

Et pour réaffirmer cette initiation théorique, nos étudiants devront réaliser une première immersion pratique en entreprise avec un stage.

Au cours de la 2<sup>ème</sup> année les sujets sont fortement liés à ceux étudiés en première année, l'objectif étant désormais l'assimilation et l'acquisition de concepts, de techniques et d'outils. Les enseignements du tronc commun seront également complétés par un stage pratique de 5 semaines. Pendant le stage, l'étudiant va progressivement apprendre à mettre en œuvre de manière opérationnelle les enseignements reçus et gagner en compétences.

En plus des matières fondamentales, les étudiants s'orienteront vers les sujets concernant la spécialité choisie : le luxe ou les métiers du vin, qui apporteront les éléments techniques et permettront le développement des connaissances liées à ces secteurs.



### 1<sup>ÈRE</sup> ANNÉE / LE TRONC COMMUN

PROGRAMME	CRÉDITS ECTS
FONDAMENTAUX DU MARKETING	4
ÉCONOMIE	4
TECHNIQUES QUANTITATIVES DE GESTION	4
DROIT	4
MANAGEMENT	4
TECHNIQUES D'EXPRESSION	4
RESSOURCES HUMAINES	4
COMMUNICATION	4
ANGLAIS	4
ESPAGNOL	4
PROJET PROFESSIONNEL	12
FINAL PAPER	8

**TOTAL CRÉDITS 60**

### 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE / LE TRONC COMMUN

PROGRAMME	CRÉDITS ECTS
MARKETING	4
ÉCONOMIE	4
TECHNIQUES QUANTITATIVES DE GESTION	4
DROIT	4
MANAGEMENT	4
TECHNIQUES D'EXPRESSION	4
RESSOURCES HUMAINES	4
COMMUNICATION	4
ANGLAIS	4
ESPAGNOL	4
CHINOIS	2
PROJET PROFESSIONNEL	12
FINAL PAPER	6

**TOTAL CRÉDITS 60**



# BACHELOR 1 & 2

## LES SPÉCIALISATIONS



### LUXE

Le Bachelor International Spécialité Luxe vise à former à tous les savoirs permettant d'appréhender la gestion d'une unité commerciale dans le domaine du luxe en permettant aux étudiants de valider une expertise professionnelle «métier» dans le luxe.

Les cursus proposent une pédagogie innovante alliant de formation académique avec des cours fondamentaux et des expertises métiers au travers d'ateliers permettant de découvrir et comprendre les métiers du luxe et du management international au sein des entreprises.

Cette pédagogie est complètement en phase avec le luxe et le management commercial et international et permet de répondre aux besoins d'un secteur complètement globalisé, en mouvement perpétuel ou création et passion sont les maîtres mots.

**Extrait du Programme :**  
*Marchés et Acteurs du luxe, Art et Luxe, Styles & Tendances. Des ateliers ayant pour objet d'apporter des expériences pratiques complétant les enseignements académiques : Visites d'ateliers et de points de vente de grandes marques de Luxe françaises et internationales, visites de salons spécialisés...*

### MANAGEMENT DES MÉTIERS DU VIN



Le Bachelor Management des Métiers du vin prépare de futurs professionnels à prendre en charge l'ensemble des aspects techniques, commerciaux, financiers d'une entreprise spécialisée dans le secteur viticole.

L'école propose un programme complet alliant les connaissances techniques et théoriques en immersion totale : Séminaires professionnels, initiation à la dégustation, découverte des terroirs, déplacements en région, visite de salons... L'ensemble des cours est animé par une équipe pédagogique de premier plan. Les matières professionnelles sont prises en charge par des experts du secteur, en activité dans les plus grands châteaux, restaurants gastronomiques...

L'école bénéficie de relations privilégiées avec de nombreux domaines viticoles français, les étudiants auront un accès au cœur même des vignes !

**Extrait du programme :**  
*Œnologie, Spécificités des vignobles français, Initiation à la dégustation, Présence sur les salons spécialisés «vins», Déplacements en région viticoles, Anglais spécialisé «Métiers du vin»...*

**LE BACHELOR MANAGEMENT DES MÉTIERS DU VIN EST PROPOSÉ AVEC LE DIPLÔME LICENCE PRO UNIVERSITAIRE «TECHNIQUE DE COMMERCIALISATION» OPTION PRODUITS ET SERVICES VERTS.**



### OPTION À L'INTERNATIONAL

Notre partenariat avec MBS nous permet aussi d'offrir un module additionnel aux étudiants souhaitant vivre des expériences pédagogiques et personnelles à l'international.

Vous pouvez participer des séminaires internationaux d'une durée de 2 à 3 semaines d'une école ou université étrangère pendant l'été. Vous allez vivre l'expérience d'un étudiant international en immersion et aurez le choix de vos destinations, que ce soit en Europe ou aux USA, en Asie, en Australie...







# BACHELOR INTERNATIONAL

## 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE

### LES FONDAMENTAUX

Cette 3<sup>ème</sup> année est destinée à l'approfondissement des connaissances des étudiants dans les grandes disciplines de management et la consolidation des compétences autour de nos spécialisations du luxe et du vin.

Toutes les méthodes, les techniques et les outils nécessaires seront finalement acquis pour cristalliser le projet professionnel, que ce soit pour une entrée sur marché du travail ou pour affiner la préparation en allant vers des formations Bac+4 et Bac+5.

Ceux ayant choisi un parcours international auront l'option d'une «Summer Session» dans une prestigieuse université américaine. En fin de cycle, une attestation sur les cours pris à l'étranger sera délivrée par les universités partenaires.

Il faut noter l'opportunité exceptionnelle de préparer votre Bachelor en **DOUBLE DIPLÔME AVEC UNE LICENCE PRO UNIVERSITAIRE** délivrée par l'Université de la Réunion. Vous optimisez ainsi votre parcours pédagogique en cumulant les atouts de la formation opérationnelle et technique du Bachelor avec l'analyse et la théorie de l'Université.

### → LE DOUBLE DIPLÔME : LA POSSIBILITÉ D'OBTENIR UNE LICENCE UNIVERSITAIRE.

Les étudiants suivront un double cursus : ils obtiendront, en plus du Bachelor international, le diplôme national de la Licence Professionnelle «Technico-Commercial» après avoir satisfait aux conditions de validation de cette licence.

Cette Licence est offerte à Paris, suite à une convention entre l'Association Internationale Interdisciplinaire de la Décision (A2ID) et l'ULR. Les cours ont lieu dans les locaux de GGI-MBS, suite à une convention entre l'A2ID et GGI-MBS.

L'élève du Bachelor sera autorisé à s'inscrire à cette licence et obtenir la carte d'étudiant de l'Université après avis favorable donné par la Commission de validation des acquis. Il suivra les cours et passera les examens correspondants.



### 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE / LE TRONC COMMUN

PROGRAMME	CRÉDITS ECTS
MARKETING	4
ÉCONOMIE	4
TECHNIQUES QUANTITATIVES DE GESTION	4
DROIT	4
MANAGEMENT	4
TECHNIQUES D'EXPRESSION	4
RESSOURCES HUMAINES	4
COMMUNICATION	4
ANGLAIS	4
ESPAGNOL	4
CHINOIS	6
PROJET PROFESSIONNEL	12
FINAL PAPER	2
<b>TOTAL CRÉDITS</b>	<b>60</b>



# BACHELOR 3 LES SPÉCIALISATIONS



## OPTIMISEZ VOTRE 3<sup>ÈME</sup> ANNÉE, OBTENEZ UNE LICENCE UNIVERSITAIRE.



### MANAGEMENT DES MÉTIERS DU VIN



La troisième année du Bachelor Management des Métiers du Vin voit une intensification des cours de spécialité qui représentent le 1/3 du volume de formation. Les étudiants vont perfectionner leur apprentissage et devenir des spécialistes de leur domaine.

**Extrait du Programme :**  
Œnologie, Spécificités des vignobles du monde, Initiation à la dégustation, Présence sur les salons spécialisés «vins», Déplacement en vignobles, Visites en restaurant étoilés : rencontre de chefs. Travaux accords mets / vins, Anglais spécialisé «Métiers du vin»...

LE BACHELOR MANAGEMENT DES MÉTIERS DU VIN EST PROPOSÉ EN DOUBLE DIPLÔME AVEC LA LICENCE PRO UNIVERSITAIRE TECHNIQUE DE COMMERCIALISATION OPTION PRODUITS ET SERVICES VERTS. UNE DOUBLE COMPÉTENCE UNIQUE ET RECONNUE POUR ENTAMER VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL !



### OPTION À L'INTERNATIONAL

Le partenariat avec Médicis Business School permet aux étudiants de vivre une expérience unique à l'international. Les étudiants après avoir satisfait à l'examen du TOEFL, vont intégrer une «Summer Session» en qualité d'étudiant international aux USA (Visa F1). Les plus grandes universités classées sont proposées, UCLA, 9<sup>ème</sup> université au Monde, Berkeley, 1<sup>er</sup> campus californien, San Diego...

Il s'agit là d'une réelle opportunité permettant de valoriser le CV de l'étudiant mais également de préparer un futur départ pour une poursuite d'études à l'étranger.

LE BACHELOR INTERNATIONAL EST PROPOSÉ EN DOUBLE DIPLÔME AVEC LA LICENCE PRO UNIVERSITAIRE TECHNIQUE DE COMMERCIALISATION OPTION DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL ET EXPORT. NE MANQUEZ PAS CETTE OPPORTUNITÉ EXCEPTIONNELLE D'OPTIMISER VOTRE PROFIL.



### LUXE

La troisième année du Bachelor Management du Luxe voit une intensification des cours de spécialité qui représente le 1/4 du volume de formation. Les étudiants vont perfectionner leur apprentissage et devenir des spécialistes de leur domaine.

**Extrait du Programme :**  
Ateliers techniques pour approfondir les connaissances théoriques : Art & Design d'intérieur, Merchandising, Visites de professionnels du secteur...





# MASTERS SPÉCIALISÉS

## MBA Strategic Management MBA Strategic Management – Luxury

### MBA – MANAGEMENT STRATÉGIQUE (BAC+5)

The GGI-MBS is a modular, advanced master in management degree, taught in English. The degree ends with the opportunity for participants to apply their new knowledge and skills: under the guidance of a professor, they include a professional immersion in France.

#### Our MBA distinctive features :

- Distinguished, international faculty with extensive experience: both from leading international business schools and from strategic consulting companies.
- Personalized learning experience: thanks to the small class size of fifteen to twenty participants, exchanges between participants and faculty are meaningful and tutoring ensures that each individual gains the maximum from the courses.
- Balance between theory, concepts, and applied learning: permanent and guest instructors share their knowledge and guide participants in the practical application of new concepts and competences.
- Outstanding location: a breathtakingly beautiful setting for inspired learning.

**DURATION : 2 YEARS**  
**LOCATION : PARIS**  
**EACH YEAR : COURSES FROM OCTOBER TO APRIL. INTERNSHIP IN FRANCE OR ABROAD FROM APRIL TO AUGUST.**



### PROGRAM : MASTER 1

MARKETING RESEARCH AND COMMUNICATION  
 EUROPEAN ECONOMY  
 OPERATIONAL MANAGEMENT  
 BUSINESS LAW  
 INTERNATIONAL BUSINESS RESOURCES  
 BUSINESS FINANCE  
 BUSINESS ENGLISH  
 FINAL PAPER



### PROGRAM : MASTER 2

INTERNATIONAL BUSINESS LAW & ECONOMICS  
 MARKETING RESEARCH AND COMMUNICATION  
 INTERNATIONAL HUMAN RESOURCES  
 CORPORATE FINANCE  
 BUSINESS ENGLISH  
 FINAL PAPER



### LUXURY SPECIALIZATION

THIS IS AN INTERNATIONAL LUXURY MODULE, TRAINING STUDENTS IN LUXURY MANAGEMENT AND FOR ALL ACTIVITIES THAT ARE NECESSARY TO BE SUCCESSFUL IN THIS FIELD : BUSINESS POLICY, CONTROL AND FINANCIAL MATTERS TO TRAIN CANDIDATES TO BECOME, IN THE MEDIUM AND LONG RUN, GENERAL MANAGERS AND SPECIALISTS OF LUXURY IN MAJOR STRATEGIC FEATURES.



# DOUBLE DIPLÔME FRANCO-AMÉRICAIN MBA/MIB



### UN DIPLÔME CLASSÉ !



**LE DOUBLE DIPLÔME FRANCO-AMÉRICAIN MBA/MIB A ÉTÉ CLASSÉ PARI MI LES 25 MEILLEURS MASTER DANS LE CLASSEMENT 2017 EDUNIVERSAL.**



### LES DOUBLES DIPLÔMES A L'ÉTRANGER EN MASTER 2.

Le partenariat avec MBS Paris, permet aux étudiants ayant validé leur programme MBA de 1<sup>ère</sup> année d'opter pour une internationalisation de leur programme d'étude et de bénéficier des accords de double diplôme passés avec de prestigieuses université anglo-saxonnes.

Vous pourrez ainsi préparer en une année à Paris et une année à l'étranger un :

- MBA - Management Stratégique / MIB avec l'université FIU de Floride [16<sup>ème</sup> université américaine].
- MBA - Management Stratégique / MBA avec l'université ACU de Sidney [classée parmi les 20 meilleures universités australiennes].







# LES FORMATIONS COURTES

## FILIERE "DOMAINES ET CHATEAUX"

### DOMAINES ET CHATEAUX

GGI bénéficie de prestigieux partenaires dans le domaine de l'œnologie et a créé avec eux un ensemble de filières courtes, extrêmement professionnelles et correspondant aux besoins de ce marché dynamique et en pleine croissance.

Indéniablement associé à l'excellence française, il est aisé de se rendre compte en quelques chiffres de l'extrême dynamisme de ce secteur :

- La France produit 16 % du Vin de la planète et compte 558000 acteurs de la vigne et du vin, des viticulteurs aux cavistes en passant par les négociants, les sommeliers...
- 85 % des ménages français ont acheté du vin en 2016.
- 10 Millions d'œnotouristes par an...

Intégrez l'un des programmes et développez, à des fins personnelles ou professionnelles des compétences techniques de haut niveau dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie.

Si les métiers de la production restent majoritaires, le secteur recherche aujourd'hui de plus en plus de professionnels formés aux techniques de la vente, de la dégustation, du conseil...

En trois mois, vous serez mis en situation professionnelle, rencontrerez les acteurs du secteur, serez formés pour être directement opérationnels en et développerez un réseau important.

Déplacements en région viticole, visite de restaurants étoilés, échanges avec des chefs de renom et des sommeliers d'expérience, visites de caves... Ce programme, associé à des enseignements théoriques vous permettra d'étoffer votre socle de connaissances professionnelles ou d'entamer une reconversion.

#### ÉCONOMIE



LA FRANCE PRODUIT

**16%**

DU VIN DE LA PLANÈTE.



**558 000**

ACTEURS DE LA VIGNE ET DU VIN.

#### CONSOMMATION

**85%**

DES MÉNAGES FRANÇAIS ONT ACHÉTÉ DU VIN EN 2016.

#### SOCIÉTÉ



**10 millions**

D'ŒNOTOURISTES PAR AN.

**VOUS POURREZ POURSUIVRE LA FORMATION PAR UNE IMMERSION EN STAGE ENTREPRISE EN FRANCE OU À L'ÉTRANGER POUR IMMÉDIATEMENT METTRE EN PRATIQUE VOS ACQUIS.**



# VENDEUR CAVISTE

## FILIERE "DOMAINES ET CHATEAUX"

Devenez un professionnel de la vente de vins et spiritueux.

Aujourd'hui, la clientèle européenne et internationale est en recherche de produits de qualité. Les consommateurs ont besoin de conseils avisés pour être guidés dans leurs achats au milieu une offre de vins venant du monde entier et de pratiques culinaires de plus en plus variées.

Le caviste est un acteur indispensable dans la vente et le conseil des vins et spiritueux.

#### Débouchés :

Plus de 80 % des français ont acheté du vin en 2016, le nombre de points de vente dans le secteur du commerce de détail de vins et boissons est en hausse de près de 28 % depuis 10 ans, les débouchés professionnels sont donc nombreux, tant en France qu'à l'international ou les acheteurs ont encore plus besoin d'être orientés.

- *Vendeur spécialisé.*
- *Responsable de rayon vin en grande distribution.*
- *Responsable de cave œnotouristique.*
- *Adjoint ou Responsable de point de vente de vins et spiritueux.*
- *Animateur d'ateliers de dégustation.*



### PROGRAMME

#### ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

ORGANISATION DE LA PROFESSION, RÉGLEMENTATION DU POINT DE VENTE  
LÉGISLATION SUR LES BOISSONS ET LEUR COMMERCIALISATION  
NOTIONS DE RÉCEPTION ET DE STOCKAGE  
NOTIONS DE GESTION DES STOCKS  
TENUE DE CAISSE  
IMPLANTATION ET MISE EN AVANT DES RAYONS  
TECHNIQUES DE VENTE, FIDÉLISATION  
ENTRETIEN DU MAGASIN ET HYGIÈNE

#### ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET ŒNOLOGIQUE

CONNAISSANCE DES CÉPAGES ET DE LEUR HISTOIRE  
LES VIGNOBLES FRANÇAIS, LES VIGNOBLES DANS LE MONDE  
NOTIONS D'ŒNOLOGIE  
ANALYSE SENSORIELLE, TECHNIQUES DE DÉGUSTATION ET DE SERVICE DU VIN. LES ACCESSOIRES LIÉS AU VIN.  
APÉRITIFS ET DIGESTIFS  
LES ACCORDS METS / VIN

**TOUS LES COURS D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE SONT ASSURÉS PAR DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER.**







# EMPLOYÉ DE CHAI

## FILIÈRE "DOMAINES ET CHÂTEAUX"

Avec 67 destinations labellisées dans 66 départements viticoles, 142 000 viticulteurs, la France compte 10% de la surface mondiale de vignes et exporte pour 7.9 milliards d'euros de vin par an [2<sup>ème</sup> secteur excédentaire d'exportation]. Le pays produit près de 16 % du vin de la planète !

Il s'agit d'un secteur où les besoins en main d'œuvre qualifiée sont importants. L'employé de chai intervient à tous les stades de la fabrication du vin, depuis la réception des pieds de vigne jusqu'à la mise en bouteille.

La formation va donner aux étudiants les bases principales de leur métier afin de leur permettre d'intégrer une exploitation pour mettre en pratique leurs connaissances.

### Débouchés :

- EMPLOYÉ EN EXPLOITATION VITICOLE, GROUPEMENT D'EXPLOITATIONS, CAVE COOPÉRATIVE OU SOCIÉTÉ DE NÉGOCE EN LIEN DIRECT AVEC LE MAÎTRE DE CHAI.



### PROGRAMME

**ATTENTION, CETTE FILIÈRE, TRÈS PROFESSIONNELLE IMPLIQUE DE LÉGÈRES VARIATIONS DES CONTENUS EN FONCTION DE LA SAISON, NOTAMMENT POUR LES ASPECTS DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE.**

#### ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

**FRANÇAIS :** VOCABULAIRE PROFESSIONNEL, TEXTES RÉGLEMENTAIRES SPÉCIFIQUES, COMMUNICATION  
**INFORMATIQUE :** LES OUTILS ET LOGICIELS DE BUREAUTIQUE SPÉCIFIQUES AU MÉTIER  
**MATHÉMATIQUES :** OPÉRATIONS DE BASE, PROPORTIONS ET VOLUMES  
**DROIT ET RÉGLEMENTATION :** RÈGLES DE SÉCURITÉ, D'HYGIÈNE, NORMES, MATIÈRES DANGEREUSES  
**GESTION DES STOCKS**

#### ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

DÉCOUVERTE DES CÉPAGES ET DE LEUR HISTOIRE  
LES VIGNOBLES FRANÇAIS, LES VIGNOBLES DANS LE MONDE  
LES TRAVAUX D'ASSEMBLAGE DES VINS  
LES TRAVAUX DE CHAI : PRISE D'ÉCHANTILLONS, TRANSFERTS SIMPLES, MISE À NIVEAU DES FÛTS

**TOUS LES COURS D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE SONT ASSURÉS PAR DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER.**



# CONSEILLER EN SOMMELLERIE

## FILIÈRE "DOMAINES ET CHÂTEAUX"

La sommellerie est un métier de conseil et de service. Le sommelier est un acteur clé d'une équipe dans une cave ou une brigade. Il travaille en étroite collaboration avec les Chefs de cuisine à l'élaboration de la carte des vins.

Il sélectionne les vins, gère les achats auprès des fournisseurs, compose la carte, veille à la mise à température et à sa cave... C'est un métier polyvalent qui nécessite rigueur, passion et goût du travail en équipe.

Le développement mondial d'une clientèle amatrice de vin implique la formation de professionnels à même de les conseiller.

### Débouchés :

- *Sommelier, Sommelière.*
- *Conseiller de vente.*
- *Responsable rayon liquide.*



### PROGRAMME

EN FONCTION DU NIVEAU DE CHAQUE SESSION, LES ENSEIGNEMENTS THÉORIQUES ET TECHNIQUES SERONT APPROFONDIS POUR PERMETTRE LE PASSAGE DES NIVEAUX 1 & 2 DU WSET. PROGRAMME ET CALENDRIER SUR DEMANDE

#### ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

TECHNIQUES DE COMMERCIALISATION  
GESTION COMMERCIALE  
LÉGISLATION DE LA FILIÈRE VIN  
ŒNOLOGIE  
ANGLAIS TECHNIQUE ET COMMERCIAL

#### ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

CONNAISSANCE DES CÉPAGES ET DE LEUR HISTOIRE  
LES VIGNOBLES FRANÇAIS ET LES VINS DU NOUVEAU MONDE  
ANALYSE SENSORIELLE  
TECHNIQUE DE DÉGUSTATION ET DU SERVICE DU VIN  
LE MATÉRIEL LIÉ AU VIN  
APÉRITIFS ET DIGESTIFS  
LES ACCORDS METS / VINS

**TOUS LES COURS D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE SONT ASSURÉS PAR DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER.**





# VIE ÉTUDIANTE

GGI s'est développé avec l'objectif de faciliter la vie aux étudiants en apportant les moyens de faire vivre chaque jour davantage cet esprit convivial et solidaire.

Dans l'ensemble de nos formations, Un dispositif d'accueil aux étudiants étrangers et nationaux est disponible. Une équipe apporte le conseil et le support pour réaliser les formalités administratives obligatoires, la recherche de logement et en général la vie à Paris.

## ÉTUDIANTS INTERNATIONAUX

GGI propose des cours de français de «Préparation aux études supérieures» pour les étudiants étrangers souhaitant acquérir le niveau de langue adéquat afin de suivre des études supérieures en France.

L'objectif de ce programme est l'acquisition du niveau B2-C1 et la préparation aux diplômes du DELFB2-DALF C1 en 1<sup>er</sup> semestre, puis l'acquisition de la méthodologie de travail en 2<sup>ème</sup> semestre.

# LOCALISATION

GGI est située au cœur du XIII<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, au milieu d'une vie culturelle et artistique toujours en effervescence. GGI est directement accessible par les stations de métro PLACE D'ITALIE ou CORVISART en plus d'être près de nombreux cafés, restaurants et terrasses fréquentés par les étudiants.



# ADMISSION

Pour vous inscrire à GGI, vous devez nous transmettre :

- Votre dossier de candidature dûment complété.
- Pour les élèves de terminale, vos bulletins scolaires de l'année en cours et ceux de l'année précédente.
- Pour les autres candidats, une copie de votre dernier diplôme obtenu (y compris le relevé de notes) ainsi que les bulletins de l'année en cours.
- Pour les étudiants étrangers, une copie des diplômes obtenus et leur équivalent français et une copie des relevés de notes des deux dernières années.

À la suite de l'étude par notre commission de votre dossier pédagogique, un entretien de motivation et d'évaluation de votre niveau vous sera proposé afin d'apprécier vos aptitudes à suivre notre cursus.

Formation Souhaitée	Niveau requis
Bachelor 1	Bachelier
Bachelor 2	Bac+1 validé
Bachelor 3	Diplôme Bac+2 ou 3 années d'expérience professionnelle
MBA1	Diplôme Bac + 3 ou 4 années d'expérience professionnelle
MBA2	Diplôme Bac+4 ou 5 années d'expérience professionnelle



# LES PARTENAIRES

Afin de vous garantir la meilleure expérience, GGI s'est entouré d'une équipe d'enseignants de haut niveau et de professionnels en activité, références dans leurs domaines, qui vous délivreront des compétences immédiatement opérationnelles.



## MBS Paris XIII

MBS est une école de commerce international, membre du Groupe d'enseignement supérieur Medicis. MBS propose depuis de nombreuses années des filières permettant l'accès des étudiants à des carrières prestigieuses. Le partenariat entre nos deux établissements offre aux étudiants l'opportunité d'accéder à des séminaires internationaux de haut niveau, d'intégrer en qualité d'étudiants les plus grandes universités américaines (UCLA, Berkeley, Florida International University), australiennes (Bond University, ACU...).

Afin de s'assurer une parfaite maîtrise de la Filière des métiers du vin, que ce soit sur les formations longues mais aussi sur les filières courtes, GGI a décidé de s'entourer des meilleurs professionnels et de vous faire bénéficier de la puissance de leur réseau :



## Education & Culinary Arts

Damien Julia, Président de Education & Culinary Arts bénéficie d'une expérience professionnelle internationale de premier plan : Directeur de l'école Le Cordon Bleu, Membre du comité exécutif de l'École Ferrières, une carrière dans les plus grands palaces : Hilton, Crillon, Intercontinental, Caesar Palace, Kempiski... Il encadre la rédaction des référentiels au sein de GGI, organise les déplacements terrain des étudiants et vous permettra de vivre une expérience professionnelle unique de part la richesse de son réseau.

GGI c'est également une collaboration étroite avec de grandes entreprises du luxe pour vos stages et vos premières expériences professionnelles : Hôtel Plaza Athénée, Le Ritz, Shiseido, Fragonard et bien d'autres encore. Profitez de ce tremplin pour lancer votre carrière et développer votre réseau.



# RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

✉ GGI - MBS CAMPUS COLONIE  
40, RUE DE LA COLONIE  
75013 PARIS

GGI - MEDICIS CAMPUS RECULETTES  
5, RUE DES RECULETTES  
75013 PARIS

www WWW.GGINSTITUTION.COM

☎ 01 83 647 640

@ CONTACT@GGINSTITUTION.COM





GROUPE  
**GLOBAL**  
INSTITUTION



## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

GGI - MBS CAMPUS COLONIE  
40, RUE DE LA COLONIE  
75013 PARIS

GGI - MEDICIS CAMPUS REULETTES  
5, RUE DES REULETTES  
75013 PARIS

[WWW.GGINSTITUTION.COM](http://WWW.GGINSTITUTION.COM)

01 83 647 640

[CONTACT@GGINSTITUTION.COM](mailto:CONTACT@GGINSTITUTION.COM)