

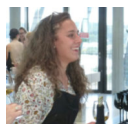
L'ISNAB se situe en zone urbaine près de la rocade (sortie rocade n°17 direction Talence) et des lignes de bus (Bus n° 20-34-87). Situé sur un vaste espace arboré, l'ISNAB offre un cadre de vie agréable aux portes du campus universitaire.



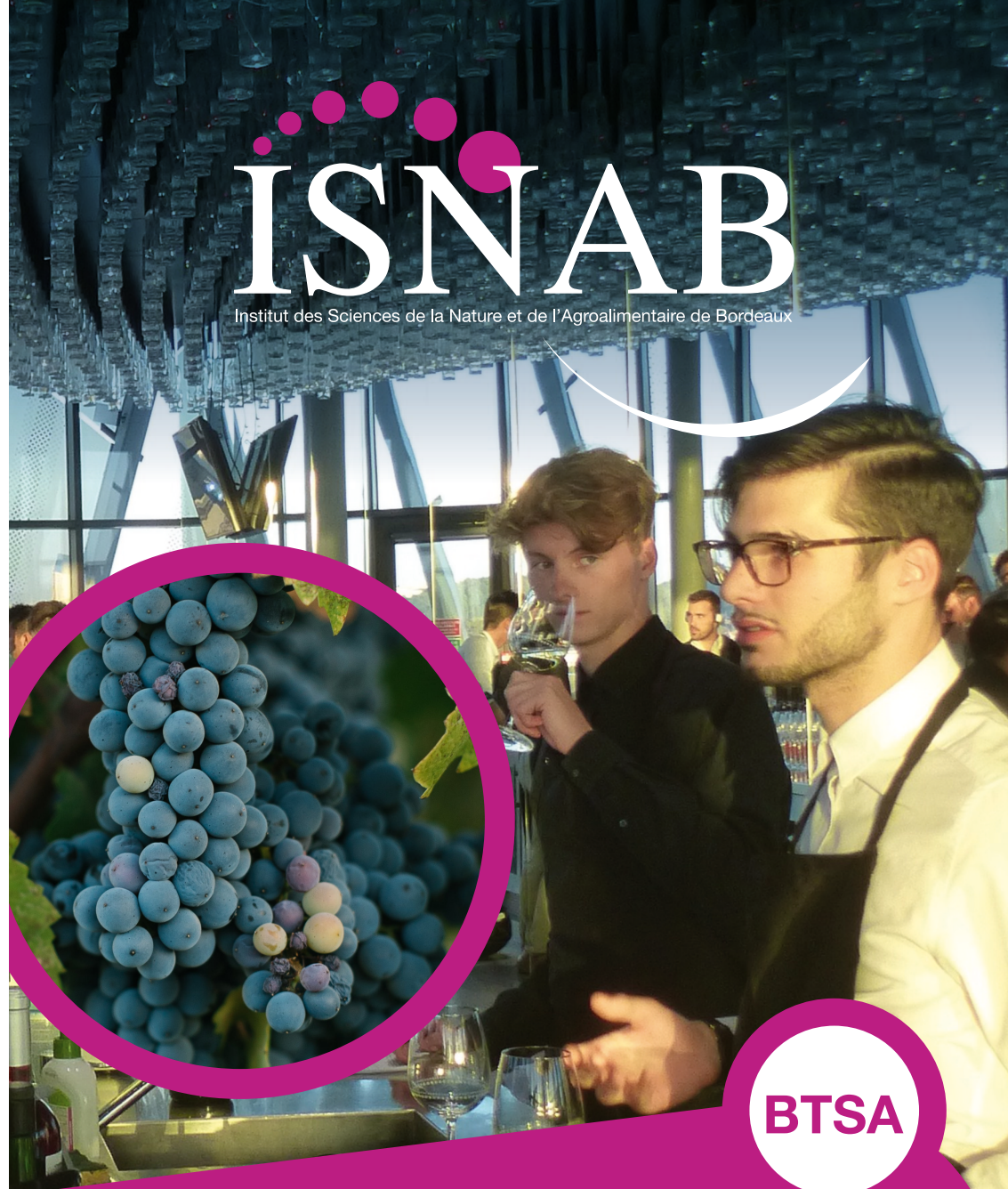
Martin JABOT (promotion 2014-2016) actuellement business developer chez Vins + Vins. « Le BTSa TC vins et spiritueux de l'ISNAB fut essentiel à mon parcours scolaire. Cette formation, encadrée par des « pros », nous fournit des bases solides permettant d'accéder directement au monde professionnel. Elle nous apporte également de larges connaissances du monde du vin, permettant une polyvalence remarquable d'orientation à la sortie. »



Germain RABY (promotion 2013-2015) Dirigeant de la société GRAF Spirits & Wine. « Le BTSa Vins et Spiritueux de l'ISNAB ouvre aussi bien les portes du monde professionnel que celles des études supérieures. Ayant effectué par la suite une licence et un master, ce BTSa avec son enseignement et ses enseignants fut un réel tremplin. »



Paula ALBUCHER (promotion 2016-2018). « Mes deux années de BTSa TC vins et spiritueux à l'ISNAB se sont très bien passées. Elles m'ont permis de grandir, d'apprendre autant professionnellement que socialement. C'est une formation complète avec des professeurs aux petits soins de leurs élèves afin de les pousser à donner le meilleur d'eux-mêmes ! »



B TSA

TC **TECHNICO-COMMERCIAL VINS BIÈRES ET SPIRITUEUX**

• Formation sous statut scolaire ou par apprentissage (en mixité des publics)

TC TECHNICO-COMMERCIAL VINS BIÈRES ET SPIRITUEUX

- Formation sous statut scolaire ou par apprentissage (en mixité des publics)

Une double compétence : élaboration technique, marketing et commerce des vins et spiritueux

BTSA



L'œnologie, la dégustation, la relation commerciale vous intéressent ?

Vous êtes dynamique et aimez le contact avec le client ? Ce BTSA est fait pour vous.

CONDITIONS D'ADMISSION

- **Baccalauréats** : Général — Technologique — Professionnel
- **Universitaires** : gestion, droit, économie, langues, biologie...
- **Sommeliers**

Inscription sur www.parcoursup.fr

LES « PLUS » DE CE BTSA À L'ISNAB

- Des expérimentations en laboratoire (vinifications, distillations...)
- Découverte de la dégustation (œnologie)
- Des conduites de projets avec des partenaires (viticulteurs, brasseries, négociant Joanne, Super U...)
- LV2 : espagnol ou chinois
- Approches de l'œnotourisme et de l'export
- Préparation du WSET (Wine & Spirit Education Trust), niveaux 1 et 2
- Voyage professionnel à l'étranger
- Formation aux premiers secours

MÉTIERS

- Caviste
- Commercial Négoce
- Commercial Import / Export
- Chef de rayon grande distribution
- Viticulteur
- Commercial Coopératives

PROFIL RECOMMANDÉ

- Attrait pour l'œnologie, la dégustation
- Goût pour la communication, l'innovation, les relations humaines
- Disponibilité, dynamisme, mobilité

CONTENU DE LA FORMATION

BLOCS DE COMPÉTENCES GÉNÉRALES

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations variées

Disciplines associées :

— communication, économie, anglais

BLOCS DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Gestion d'un espace de vente
- E marketing
- Management
- Politique commerciale
- Relation client ou fournisseur

Disciplines associées :

— technique produits, œnologie, dégustation

ACTIVITÉS PRATIQUES

- 16 semaines de stages techniques et commerciaux
- Visites en milieu professionnel
- Des actions professionnelles menées par les étudiants
- Formation aux premiers secours

EXAMENS

- 100 % contrôles certificatifs validant les ECTS



POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

- Licences professionnelles / Bachelors
- Écoles supérieures de commerce
- Sommellerie