



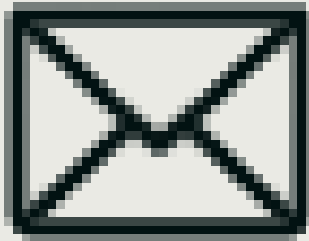
# ICP

UNIVERSITAS  
CATHOLICA  
PARISIENSIS

Zoom  
sur

## De la culture de la vigne à la communication : découvrez les stages des étudiants du master Management responsable

*En fin de première année, les étudiants du Master Management responsable : Valorisation des vins de Champagne / Développement durable des PME/PMI et ETI de l'ICP campus de Reims réalisent un stage de 2 à 5 mois. Grandes maisons de Champagne, institutions, banque : tour d'horizon de leurs expériences.*



Recevez l'actualité de l'ICP !

**Je choisis mes centres d'intérêts**

Portes Ouvertes à Reims



ICP

>> Participez à la Soirée Portes Ouvertes le 10 juin



REIMS FORMATION INSERTION PROFESSIONNELLE

En fin de première année, les étudiants du Master Management responsable : Valorisation des vins de Champagne / Développement durable des PME/PMI et ETI de l'ICP campus de Reims réalisent un stage de 2 à 5 mois. Le Master Management responsable : Valorisation des vins de Champagne / Développement durable des PME/PMI et ETI, ouvert en septembre 2025 sur le campus de l'ICP à Reims, s'inscrit pleinement dans l'écosystème champenois au cœur de Reims. Ces stages permettent aux étudiants de découvrir le savoir-faire des grandes maisons de Champagne, des structures indépendantes, des institutions ou encore des entreprises de services.

## Des lieux de stage variés dans l'univers du Champagne

L'écosystème champenois offre une diversité remarquable d'environnements professionnels. Les étudiants évoluent au sein de grandes maisons prestigieuses, de coopératives et producteurs indépendants où la dimension humaine reste centrale, d'institutions culturelles dédiées à la connaissance du vignoble champenois, ou encore d'entreprises de services accompagnant cet environnement dynamique. Cette variété permet d'appréhender toutes les facettes du secteur.

Cette année, les étudiants ont intégré différentes structures, allant des grandes maisons aux entreprises de services :

### Grandes maisons de Champagne, coopératives et producteurs indépendants :

Champagne Mumm (groupe Pernod Ricard)  
Champagne Veuve Clicquot (groupe LVMH)  
Champagne Daniel Dumont  
Champagne Gaston Cheq  
Champagne Besserat de Bellefon  
Champagne Esterlin

### Institutions :

Musée du Vin de Champagne et d'Archéologie Régionale  
Comité Champagne

### Entreprises de services :

Crédit Agricole  
Polyexpert Hauts de France

## Des missions diversifiées, du terrain à la stratégie

Les stages couvrent un large éventail de fonctions et services :

Achats  
Marketing  
Communication  
Oenotourisme  
Fonctions support et expertise  
Viticulture

Selon le rôle occupé, les étudiants participent à des activités variées : certains accompagnent les travaux de la vigne et découvrent les techniques de dégustation, d'autres organisent des événements œnotouristiques ou gèrent la relation client. Cette diversité de missions permet d'accueillir différents profils, chaque structure cherchant le profil correspondant à ses besoins spécifiques.

Certains étudiants ont décidé de découvrir le terrain, participant directement aux travaux de la vigne, au plus près du produit et de son environnement. C'est notamment le cas de Loan, en stage au sein de la Maison de Champagne Mumm : *Je découvre et consolide mes connaissances des vignes et du terroir tout en mettant un pied dans une grande maison de champagne !* Cette approche concrète reflète l'importance accordée à la compréhension des filières et du produit.

Type de mission	Structure d'accueil	Compétences développées
Viticulture et œnologie	Maison de Champagne	Connaissance du terroir, techniques viticoles, vinification
Oenotourisme	Producteur indépendant	Organisation d'événements, accueil client, animation de dégustations
Marketing et communication	Grande maison	Stratégie de marque, gestion de projets, relation client
Fonctions support	Institution viticole	Expertise technique, gestion administrative, conseil aux adhérents

## Un tremplin vers les métiers du Champagne

Ces stages représentent un condensé d'expériences uniques qui ouvrent les portes de multiples carrières au sein de l'écosystème champenois. Qu'il s'agisse d'œnotourisme – secteur en pleine expansion depuis l'inscription des coteaux et caves au patrimoine mondial de l'Unesco –, de commerce, de viticulture ou de communication, les débouchés sont nombreux et variés. L'ancrage territorial du master dans le patrimoine rémois permet aux étudiants de tisser des liens durables avec les professionnels locaux. Cette immersion concrète constitue ainsi un véritable tremplin professionnel, facilitant l'insertion dans un secteur qui génère 30 000 emplois directs et continue d'attirer des talents passionnés par l'excellence viticole.

## Une formation professionnalisante ancrée dans le territoire

### Des compétences concrètes acquises sur le terrain

Les stages de première année permettent aux étudiants de développer un large éventail de compétences professionnelles directement mobilisables dans le secteur viticole. Effectués à temps plein sur une période de 2 à 5 mois, ces immersions offrent l'occasion d'appliquer les enseignements académiques dans des contextes professionnels réels. Les étudiants renforcent ainsi leurs aptitudes en communication, management interculturel, relation client et service client, tout en approfondissant leur compréhension du secteur viticole champenois.

Cette expérience concrète s'inscrit dans une logique de responsabilité directe auprès des responsables de maison ou d'institution, permettant aux stagiaires de saisir les enjeux stratégiques et opérationnels du monde du Champagne.

### Les témoignages des étudiants

Ces premières expériences marquent pour beaucoup le début d'un nouveau chapitre professionnel, permettant aux étudiants d'explorer la diversité des environnements accessibles : grandes maisons, structures indépendantes, institutions ou entreprises de services. Comme le souligne Jeanne : *« J'ai adoré échanger avec des personnes venant des quatre coins du monde, j'ai pu mettre en pratique nos cours de management interculturel ! »*

#### Jeanne, en stage au sein du Champagne Daniel Dumont

*Ce stage m'a permis de développer des compétences professionnelles variées, notamment en communication et en relation client. Il m'a également apporté une meilleure compréhension du secteur viticole et du fonctionnement d'une Maison de Champagne indépendante. De plus, mon entreprise d'accueil possède une pépinière viticole, j'ai donc acquis des connaissances plus techniques en matière de viticulture.*

#### Lilou en stage au sein du Champagne Gaston Cheq

*J'ai appris énormément de choses sur la vinification et le fonctionnement d'une coopérative. Cela diffère beaucoup d'une Maison de Champagne et nous donne davantage de missions, car nous n'avons pas que les clients à satisfaire, mais tout un travail de gestion de 80 adhérents coopérateurs. Il faut s'assurer que chacun livre conformément ses données, que leurs vignes se portent bien, répondre à leurs attentes en termes de vinification et techniques utilisées, le millésime ou cuvée qu'ils veulent développer selon des critères de vinification très précis.*

>> En savoir plus sur le master Management responsable : Valorisation des vins de Champagne / Développement durable des PME/PMI et ETI

>> Participez à la Soirée Portes Ouvertes du mercredi 10 juin

## Découvrez le master en vidéo

*Publié le 5 juin 2026 – Mis à jour le 9 juin 2026*

### A lire aussi

À LA  
UNE

FORMATION

INSERTION  
PROFESSIONNELLE

REIMS

**Tous les tags**