

Rapport d'activité 2024 de l'EPL

Campus Banyuls



Janvier 2024

Audit Qualiopi

Après avoir obtenu le NDA en 2023, le Campus Banyuls a été auditionné par l'organisme CERTIFOPAC le 10 janvier 2024. Nous avons formalisé nos pratiques afin d'obtenir le label Qualiopi, qui certifie pour 3 ans la qualité de nos processus de formation et permet à nos futurs stagiaires de se faire financer par leurs OPCO.

Cet audit fera l'objet d'un audit intermédiaire mi-2025.



Site Internet

Avec notre partenaire Jarvisweb nous avons conçu et mis en ligne le site internet du Campus Banyuls, « campusbanyuls.fr » ainsi que le référencement google de l'établissement.

Formation vin et sommellerie au Campus Banyuls.

Porté par la communauté de communes des Albères, côte Vermeille et Illibérès, le Campus de Banyuls a pour objet de professionnaliser les acteurs locaux de la ...

Le mas Reig

Le mas Reig ... Le Mas Reig est un ancien Mas fortifié du XIIIe ...

La côte Vermeille

Campus Banyuls sur la côte Vermeille dans les Pyrénées ...

Atelier d'assemblage

Pratique, ludique, instructif ! Pendant deux heures ...

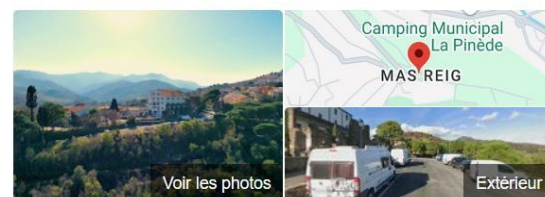
Formations Longues

Les formations longues au Campus Banyuls, formation de ...

Ateliers dégustation vin

Ateliers découverte dégustation vin et gastronomie, Mas Reig ...

[Autres résultats sur campusbanyuls.fr »](#)



Campus Banyuls

5,0 ★★★★★ 2 avis ⓘ

Centre de formation à Banyuls-sur-Mer

[Site Web](#) [Itinéraire](#) [Avis](#) [Enregistrer](#)

[Partager](#) [Appeler](#)

Adresse : Chem. du Mas Reig, 66650 Banyuls-sur-Mer

Horaires : Ferme bientôt · 17:00 · Ouvre à 09:00 jeu. ▼

Téléphone : 06 73 57 93 50

Février 2024

Préparation opérationnelle

Le mois de février est consacré à la rencontre des différents partenaires identifiés pour le Campus afin de voir comment continuer les collaborations initialement envisagées avec l'IRS.

Nous confirmons notre collaboration avec le lycée Christian Bourquin et le GRETA, ainsi qu'avec l'école Sup du Vin.

Nous avons aussi commencé notre prospection commerciale pour vendre nos modules de formations.

Un conseil d'administration s'est tenu le 26 février pour exposer et valider la stratégie du Campus auprès des élus membres.

Mars 2024

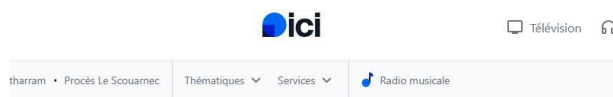
Première formation au Mas Reig !

Le 4 mars nous avons effectué notre première formation d'une journée sur les vins de Collioure/Banyuls. Ce module a été conçu par le Campus Banyuls et animé par Jauffrey Canier, œnologue du GICB et Sylvain Pech, formateur en sommellerie.



A cette occasion, nous avons convié la presse à visiter les installations du Campus. Nous avons eu des articles sur France 3 région, France bleu Roussillon, l'indépendant, Vignette... etc.





Banyuls-sur-Mer

PHOTOS – De nouvelles formations sur les vins du Roussillon proposées au campus de Banyuls



Le site du Mas Reig, sur les hauteurs de Banyuls, a été réhabilité pour accueillir des formations. © Radio France - Mélanie ...

Mélanie Juvé

Publié le lundi 4 mars 2024 à 18:41



Publicité



Ouverture lundi 4 mars du campus Banyuls dédié aux métiers du vin

29 février 2024



Nous avons enchainé le 18 mars avec une **formation en intra** pour un établissement réputé de Port-Vendres, le restaurant **la Côte Vermeille**.

Au cours de cette formation nous avons formé les équipes de salle du restaurant à la connaissance des vins du Roussillon, au service et aux des accords mets et vins.



Avril 2024

Réception des sommeliers du lycée hôtelier de Tain l'Hermitage

Dans le cadre du soutien à la filière vitivinicole locale, nous avons mis en place un partenariat avec le prestigieux lycée hôtelier de Tain l'Hermitage. Pendant deux jours, nous avons accueilli les élèves sommeliers sur le cru et leur avons fait découvrir avec nos partenaires institutionnels (syndicat) et viticoles (vignerons indépendants et

caves coopératives) les spécificités du cru Collioure Banyuls. Ils en sont repartis ravis et enchantés, avec une posture d'ambassadeur de ces crus d'exception qu'ils ont approché de près et dont ils ont foulé le terroir.



Juin 2024

Ateliers à destination des particuliers

Dans le cadre de la diversification des activités du Mas Reig-Côte Vermeille, le Campus Banyuls est sollicité par la Communauté de communes Albères Côte Vermeille Ilibérès pour créer et animer des ateliers de découverte autour du vin, destinés aux particuliers. Le responsable pédagogique du Campus propose alors de faire des ateliers d'assemblage de vin dont il élabore le contenu.

Le 27 juin, un groupe de 21 personnes accompagné en séminaire par l'entreprise « Entre deux events » est accueilli dans les salles du Campus Banyuls pour un atelier de dégustation.

Accompagné par Valérie Grillon, œnologue, le responsable pédagogique du Campus anime cet atelier qui sera très apprécié par les participants.



Juillet 2024

Formation du personnel de l'hôtel-restaurant Villa Camille à Banyuls-sur-Mer

Le Campus Banyuls est sollicité pour former le personnel saisonnier de ce nouvel établissement haut de gamme qui vient d'ouvrir ses portes à Banyuls-sur-Mer. Un programme sur mesure est proposé à l'équipe de salle pour bien connaître et savoir vendre les vins des AOP Collioure et Banyuls.



Septembre 2024

Recrutement de la première apprentie sur le Certificat de spécialisation de sommellerie

Dans le cadre du partenariat avec le GRETA et le lycée Christian Bourquin, le Campus Banyuls se charge de recruter et de placer en apprentissage les élèves de sommellerie par apprentissage.

Nous intégrons ainsi une élève à la rentrée 2024. Le Campus lui permet de trouver un stage pour la vinification ainsi qu'une entreprise pour l'apprentissage, le restaurant étoilé l'Almandin à St Cyprien. Le Campus assure également le suivi de l'élève dans le cadre de la mission Conseiller Référent en Entreprise (CRE).

Formation Master Level sud France

En partenariat avec l'Ecole Sup du Vin, le Campus Banyuls a accueilli, le 30 septembre, 7 stagiaires pour la formation « Master Level sud de France », formation diplômante de 14 heures sur les vins du Languedoc Roussillon. Les stagiaires présents étaient issus de la restauration ou de la vente au détail de vin.



Octobre 2024

Animation d'un atelier de dégustation pour le Mas Reig-Côte Vermeille

Un atelier sur mesure de dégustation des vins du Languedoc est proposé à un groupe le 8 octobre et animé par le responsable pédagogique du Campus Banyuls.



Novembre 2024

Animation d'un atelier d'assemblage pour le Mas Reig-Côte Vermeille

Un atelier d'assemblage est organisé pour des particuliers dans le cadre de la mise en place régulière d'une offre oenotouristique qui vise à être pérennisée sur le site du Mas Reig-Côte Vermeille. Cet atelier est proposé à 6 personnes.



Cours au Campus Banyuls pour les élèves du Certificat de spécialisation en Sommellerie

Dans le cadre du partenariat avec le GRETA et le lycée Christian Bourquin sur le Certificat de spécialisation en Sommellerie, les élèves sont venus passer une journée au Campus Banyuls afin d'y recevoir des enseignements spécifiques avant de se rendre sur le terrain.

Le 15 novembre nous avons arpenté le cru avec les enseignants du lycée au domaine Saint-Sébastien sous la direction de Romuald Péronne, vigneron et Président du Syndicat des Vignobles de la côte Vermeille.



Décembre 2024

Finalisation de la plaquette des ateliers d'animation du Mas Reig-Côte Vermeille.
En partenariat avec les services de la Communauté de communes Albères Côte Vermeille Iliébris, le Campus Banyuls conçoit et rédige le catalogue d'animations qui va être proposé dès 2025 au grand public.

