

Connaissances du vignoble et du vin

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 20171073S01880

Organisme responsable et contact

SOCRATE CONSEIL &
FORMATIONS - LIBOURNE
Julie Boissonneault
05.57.51.77.64
julie.boissonneault@socrateconseil.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

Stagiaires engagés dans la composante
qualifiante "serveur en restauration"

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir des compétences complémentaires pour la gestion et l'approvisionnement d'une cave d'établissement, sa commercialisation et sa valorisation auprès d'une clientèle internationale.

Contenu et modalités d'organisation

La filière et le vignoble en Libournais et en Médoc - Fonctionnement et dynamique de la filière et des territoires viti-vinicoles... - 63 h Vin et production viticole - Système de classement des vins, législation, sensibilisation à la prévention et santé-sécurité au travail dans les métiers viti-vini, dimensions techniques des vins et spiritueux à des fins commerciales, connaissances relatives à la vigne et au chai - 42 h Vin est oenotourisme en Libournais et en Médoc - relation entre qualité du produit et terroir en vue d'un argumentaire de vente, étapes de dégustation, mettre en oeuvre une dégustation, conseil, lexique et vocabulaire professionnel - 42 h Intégration - Enjeux et objectifs de la composante, sensibilisation au travail de groupe, règles et engagements dans le parcours - 14 h Positionnement - Mes besoins en formation, préconisations, verbaliser ses attentes et son objectif, contractualisation - 7 h Evaluations et bilans - Valider ses orientations professionnelles, évaluer sa progression et son degré d'autonomie, rédiger un rapport de stage, valider la suite de parcours, définir un plan d'action individualisé - 7 h Stage en entreprise - Découverte de l'entreprise viti-vinicole et la filière, s'intégrer à une équipe, réaliser des actions professionnelles dans le but de découvrir et de comprendre les particularités du monde viti-vinicole - 70 h

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel guide accompagnateur touristique - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00073673	du 06/11/2017 au 22/12/2017	LIBOURNE (33)	SOCRATE CONSEIL & FORMATIONS - LIBOURNE		Non éligible	
00073672	du 15/01/2018 au 21/02/2018	BLANQUEFORT (33)	INFA AQUITAINE - BORDEAUX		Non éligible	
00087485	du 22/10/2018 au 10/12/2018	LIBOURNE (33)	SOCRATE CONSEIL & FORMATIONS - LIBOURNE		Non éligible	

00087484

du 25/10/2018 au
14/12/2018

VENDAYS
MONTALIVET
(33)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible



00159968

du 21/10/2019 au
10/12/2019

LIBOURNE (33)

SOCRATE CONSEIL
& FORMATIONS -
LIBOURNE

Non
éligible



00161221

du 04/11/2019 au
23/12/2019

VENDAYS
MONTALIVET
(33)

INFA AQUITAINE -
BORDEAUX

Non
éligible

