

BTSA Viticulture oenologie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFPPA DE LA GIRONDE - SITE
BLANQUEFORT
Luc Faure
05.56.35.61.15
contact@formagri33.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

Niveau 4 de formation

Prérequis pédagogiques :

FORMATION CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION 1- Parcours individualisé sur prérequis suivant (justifiés par la copie du diplôme et des certificats de travail ou bulletins de salaires) : * Bac + 2 * ou Bac ET 2 ans d'expérience professionnelle (droit commun ou apprentissage) en vigne et vin ou 3 ans en agriculture ou 5 ans dans un autre domaine. Autre situation : nous consulter 2- Satisfaire à l'entretien et aux tests de positionnement. FORMATION PAR APPRENTISSAGE 1- BAC 2- Satisfaire à l'entretien et aux tests de positionnement.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

OBJECTIF DE FORMATION Former des techniciens hautement qualifiés en capacité de gérer un domaine, de maîtriser les cycles de productions viti-vinicoles Permettre l'obtention de la capacité professionnelle agricole pour s'installer avec ou sans les aides (DJA). **OBJECTIF MÉTIER / DÉBOUCHES** Devenir technicien supérieur et/ou responsable d'entreprise compétent en production de raisins, de bois et/ou plants de vigne, en élaboration et conditionnement de vins. Faire face à l'évolution des attentes des consommateurs en termes de qualité, traçabilité et respect de l'environnement (sécurité alimentaire, production biologique, changement climatique...). Exercer des fonctions dans diverses organisations : domaine viticole, coopérative, syndicat de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce Assure aussi, selon les postes occupés, des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative Code NSF211 : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures - ROME : A1405 Arboriculture et viticulture - A1413 Fermentation de boissons alcoolisées - A1301 Conseil et assistance technique en agriculture Emploi : Vigneron, chef de culture viticole, maître de chai

Contenu et modalités d'organisation

Bloc 1. S'inscrire dans le monde aujourd'hui Bloc 2. Construire son projet personnel et professionnel Bloc 3. Communiquer dans des situations et des contextes variés Bloc 4. Conduire une production viticole. Bloc 5. Conduire une production viticole Bloc 6. Organiser le travail Bloc 7. Proposer une stratégie de production vitivinicole Bloc 8. Accompagner le changement technique

Commentaires sur la durée hedmomadaire formation par alternance avec 1.050h à 1.440h en centre
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé
Commentaires sur la parcours personnalisable Journée de 7h généralement en semaine entière de 35h.hebdo selon calendrier fixé annuellement en conseil d'administration

Validation(s) Visée(s)

BTSA viticulture-oenologie - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

EMPLOI : chef d'entreprise à son compte ou employé, en France ou à l'étranger, comme chef de culture, régisseur de domaines ou chef d'équipe selon le domaine. Il peut être caviste ou maître de chai en domaine ou cave-coopérative ou négoce. Ou encore conseiller, technicommercial ou contrôleur en coopératives viticoles, chambres d'agriculture, instituts techniques spécialisés ou agro-fournisseurs. **FORMATION** : Diplôme national d'œnologie ou ingénieur. cff. : www.onisep.fr

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259122	du 01/09/2022 au 30/08/2024	Blanquefort (33)	CFPPA DE LA GIRONDE - SITE BLANQUEFORT		  	