

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

MFR DE VAYRES - IREO -
ANTENNE CFA
Amel JARRY
05.57.74.85.30
a.jarry@mfr-vayres.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 :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4
européen)

Conditions d'accès :

BAC S- BAC STAV- BAC PRO VIGNE ET
VIN/TECHNICIEN VENTE ET CONSEILS EN
PRODUITS DU TERROIR- CCTAR AUTRES
BACS OU BREVET DE TECHNICIEN SUR
ÉTUDE DE DOSSIER

Prérequis pédagogiques :

Aucun, mais être intéressé par la filière.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Les emplois occupés par les techniciens supérieurs s'appuient tous sur la maîtrise de l'ensemble « itinéraire technique de production de raisin et de sa transformation ». On trouve tout d'abord et pour l'essentiel, des viticulteurs responsables d'une exploitation viticole, une conséquence logique à mettre en relation avec la forte proportion de jeunes issus du milieu viticole. En tant que chef d'exploitation, le technicien supérieur assure quasiment l'intégralité des activités inventoriées. Ils sont à la fois producteur, transformateur, commercial et responsable du pilotage et de la conduite de l'entreprise, une situation généralement qualifiée de complexe mais aussi reconnue comme difficile. D'autres emplois bien identifiés sont ceux qui s'articulent autour des travaux de vinification. Selon la taille de l'entreprise, le titulaire de ce diplôme peut conduire l'intégralité de la vinification ou travailler en équipe: dans ce cas, il doit trouver sa place à côté de l'opérateur caviste et de l'oenologue. Enfin une autre catégorie d'emplois apparaît avec l'importance accordée aux préoccupations environnementales qui résulte d'un choix de conduite de l'entreprise dans une perspective de durabilité ou parce qu'il y a un engagement avec un cahier des charges spécifique. De plus, la recherche d'une production de raisin de qualité est devenue une priorité. Une telle situation exige du personnel qualifié sur un plan technique afin de pouvoir conseiller le viticulteur. Avoir une réelle connaissance de la pratique viti-vinicole, Favoriser l'initiative et la prise de responsabilités, Accéder aux poursuites d'études, Réussir l'insertion professionnelle, Donner la qualification professionnelle pour l'installation des jeunes viticulteurs, Acquérir une formation de cadre des entreprises viti-vinicoles par un enseignement technico-scientifique de haut niveau. Conduire une vigne, connaître le cycle végétatif, pratiquer les opérations manuelles ou mécaniques, Élaborer un vin, pratiquer les travaux de vinification et d'élevage, Appréhender et interpréter les analyses sensorielles (dégustation) et chimiques, Repérer les innovations en viticulture-oenologie, Se former à la gestion d'une exploitation viticole (objectifs de production, contraintes

...

Contenu et modalités d'organisation

La formation est réalisée en 4 semestre avec des évaluations de fin de semestre. Les + de réaliser la formation à la MFR de Vayres : Accompagnement au projet personnel et professionnel, La plupart des formateurs sont des anciens professionnels, Internat disponible pour les étudiants, Nombreux partenariats avec des entreprises réalisant des projets avec les apprenants Possibilité de passer le WSET2 Possibilité de continuer en licence générale commerce international à la MFR de Vayres Possibilité de continuer en faisant un titre bac+3 Responsable QHSE des entreprises viti-vinicoles à la MFR de Vayres ... Le programme se compose en capacités Générales et professionnelles. Compétences attestées : Capacités générales C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique C1.2 Se situer dans des questions de société C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers C2.4 Conduire un projet C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public C3.2 Communiquer en langue étrangère C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés Capacités professionnelles et techniques : C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel C4.2 Piloter la production viticole C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles C4.4 Évaluer a posteriori un itinéraire technique C5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin C5.2 Piloter l'élaboration d'un vin C5.3 Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin C5.4 Évaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin C6.1 Gérer une équipe au travail C6.2 Mettre en œuvre la démarche QSE C6.3 Gérer l'activité de production de l'entreprise C7.1 Évaluer une stratégie de production C7.2 Proposer une évolution du système de production de l'entreprise C8.1 Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique C8.2 Produire des références techniques C8.3 Formuler des conseils

Commentaires sur la durée hebdomadaire Suivant le parcours passé de l'apprenant ou des difficultés identifiées, un parcours personnalisé est étudié entre l'apprenant et l'entreprise.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable les semaine de cours sont à 35h, et l'alternance est en adéquation avec la saisonnalité des entreprises. Les apprenants ont 2 à 3 semaines au CFA et 2 à 4 ou 6 semaines en entreprise.

Validation(s) Visée(s)

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

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



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Possibilité de continuer en licence générale commerce international à la MFR de Vayres Possibilité de continuer en faisant un titre bac+3 Responsable QHSE des entreprises viti-vinicoles à la MFR de Vayre Débouchés: chef exploitation, maître de chai, responsable technique, travail à l'étranger Viticulteur chef d'entreprise (jeune agriculteur), Responsable vignoble, Technicien de chai,...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00164939	du 02/09/2019 au 25/06/2021	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA			
00183637	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA			

00221017	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	  
00256774	du 01/09/2022 au 28/06/2024	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	  
00350343	du 04/09/2023 au 27/06/2025	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 
00350344	du 04/09/2023 au 27/06/2025	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	 
00337034	du 04/09/2023 au 27/06/2025	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 
00350747	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 
00350749	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	 
00350748	du 02/09/2024 au 30/06/2026	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 
00539080	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	 
00539098	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 
00539100	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Vayres (33)	MFR DE VAYRES - IREO - ANTENNE CFA	Non éligible 