

Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole




Des capacités pour exercer une large gamme de métiers

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière Viticole
- Vigneron Manipulant / Vigneronne manipulant
- Régisseur d'exploitation Viticole
- Responsable d'exploitation viticole Caviste
- Caviste
- Aide caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Maître / Maîtresse de Chai

Pré-requis

- Être sensible à l'agroécologie
- Être sensible au secteur viti-vinicole
- Disposer d'aptitudes aux travaux physiques et en cave
- Disposer d'aptitudes à la communication interpersonnelle

Conditions d'accès :

- Être titulaire d'un CAPa, CAP
- Ou avoir suivi l'intégralité de la classe de Seconde Générale et Technologique
- Ou avoir suivi l'intégralité d'une Seconde professionnelle
- Autre diplôme niveau 4 ou + (Double compétence)
- Pour la formation en apprentissage avoir un contrat d'apprentissage

Examen

- Diplôme du Ministère de l'Agriculture –
- Obtention du diplôme en Contrôles en Cours de Formation (CCF) 50%, répartis selon un plan d'évaluation prévisionnel validé par les autorités académiques et 50% d'épreuves ponctuelles terminales
- Baccalauréat Professionnel ou Blocs de compétences
- N° RNCP : 29259

Poursuites d'études et Post BAC

- BTSa Viticulture Œnologie
- BTSa Technico-Commercial Vins et Spiritueux
- Création d'entreprise viti-vinicole

Un tremplin pour...

Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans les métiers transverses liés à la Vigne et au vin.

Quelques chiffres ⁽¹⁾ 100 % de réussite à l'examen

Tarifs

Formation Initiale :
De 624 à 779 Euros / Trimestre (sur 3 ans)

Formation Apprentissage :
De 300 à 597 Euros / Trimestre (sur 3 ans)

Uniquement pour la restauration et l'hébergement / pas de frais de scolarité.
Détails sur l'onglet Tarifications du site MFR Richerenches.

Formation accessible pour les PSH –

Nous consulter

Modalités pédagogiques



- Les modalités de formation sont en présentielle, distancielle (en cas de confinement), expérientielle (période en milieu professionnel)
- Les méthodes pédagogiques sont inductives (Travail d'alternance, travaux pratiques en entreprise) et déductives
- Les moyens pédagogiques sont constitués de vidéoprojecteurs dans les salles de cours, d'une salle informatique de 20 PC
- Formations SST, PIX, Gestes et Postures

DUREE ET DELAI D'ACCES

« A LA FORMATION »

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en alternance
- 18 semaines de cours par an
- 22 à 23 semaines de stage

NIVEAU 4 du cadre européen des certifications

STATUTS

- Ministère de l'Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 29 ans (participation financière pour l'hébergement, la restauration et l'animation)

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise
- Mobilité : ERAMUS + « Hongrie »

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Stage Principal : Domaine Viticole
- Stage Ponctuel:
- Cave Particulière
- Cave Coopérative
- Négociant
- Laboratoire d'analyse
- Etc...

ACTIVITES REALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Opérations manuelles et mécanisées dans le vignoble
- Activités manuelles et mécaniques de vinification et d'élevage des vins
- Activités de dégustation et de valorisation des vins et de commercialisation



LA FORMATION EN MFR

Blocs de compétences :

BLOC DE COMPETENCE

Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

BLOC DE COMPETENCE

Piloter une entreprise vitivinicole

BLOC DE COMPETENCE

Conduire la production viticole

BLOC DE COMPETENCE

Conduire les travaux de cave

BLOC DE COMPETENCE

Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

BLOC DE COMPETENCE

Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services et S'adapter à des enjeux professionnels particuliers



MFR – CFA RICHERENCHES

« Enclave des Papes »

85, Chemin des Abeillers

84600 RICHERENCHES

TÉL : 04-90-28-00-21

Courriel : mfr.richerenches@mfr.asso.fr
Site internet : www.mfr-richerenches.org