



Viticulture Oenologie

Formation en 2 ans

Niveau 5

Apprentissage

- > Permet d'acquérir les compétences techniques nécessaires à l'exercice du métier de vigneron
- > Permet d'acquérir l'aptitude et la capacité professionnelle agricole pour l'installation

Spécificités de la formation

- ✔ Une **formation en alternance**
- ✔ Possibilité d'**adaptation du parcours** en fonction des besoins
- ✔ Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la **VAA**)
- ✔ Une **équipe de formateurs issu du monde professionnel**
- ✔ Des **intervenants professionnels spécialisés**
- ✔ Des **équipements et matériels professionnels**
- ✔ Une **Plateforme Régionale d'Expérimentation** en lien avec l'Institut Français du Vin
- ✔ Possibilité de **voyage d'étude** en appui au projet pédagogique
- ✔ L'obtention du "**CERTIPHYTO**" décideur
- ✔ Des **infrastructures dédiées** : un domaine viticole, un chai, un point de vente

pisani49.fr ←

La réussite se cultive ici.

Pour en savoir plus :





Contenu de la formation


Le cycle de formation, sur 2 ans, est réparti entre enseignements généraux et professionnels.

> Des enseignements professionnels

- Viticulture de la plantation à la récolte du raisin
- Oenologie : de la connaissance de la matière première à la mise en bouteille
- Connaissance de la filière : économie viticole, réglementation
- Gestion, comptabilité et ressources humaines
- Qualité : certification produit et certification entreprise

> Des enseignements généraux

Technique d'expression, d'animation et de documentation, LV1 : anglais, sciences économiques, sociales et juridiques, mathématiques, sciences de l'informatique, sciences économiques et sociales, éducation physique et sportive.

 Des aides à l'hébergement, à la restauration et au premier équipement sont accordées par les organismes financeurs de l'apprentissage (OPCO).

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.

Validation du diplôme

L'examen est une combinaison de 2 types d'évaluations :

- Le contrôle en cours de formation (CCF) : épreuves organisées par l'établissement et réparties sur les 2 années
- Les épreuves terminales : 1 épreuve écrite et 2 épreuves orales (dont une avec dossier écrit)

> Modalités de formation

1400 HEURES
de parcours complet de formation sur 2 ans

20 SEMAINES
par an en centre. Le reste du parcours étant en entreprise.

Conditions d'admission et inscription

Admission

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers)
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Baccalauréat, Brevet Professionnel, etc.)

Inscription

- L'inscription se fait dans le cadre de la procédure d'admission post bac : Parcoursup
- Participer à la journée de validation de projet : entretiens de motivation et test de positionnement
- Retirer le dossier de candidature auprès du secrétariat du CFAA 49
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Rentrée en août et sur demande
- Prise en charge des coûts de formation par les organismes financeurs de l'apprentissage

→ pisani49.fr

RNCP 36002 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2027