

CS Technicien de cave

FORMATION

Lieu : CFA Avize Viti Campus

Période de formation : Septembre à juin/juillet (selon l'année de formation)

Durée : 1 an en alternance CFA/entreprise—560 h en centre par an soit 16 semaines et le reste en entreprise (34% du temps de présence au CFA et 66% en entreprise).

Alternance : Une semaine sur deux au CFA (et en entreprise également)

Validation : Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Agriculture

Débouchés : Technicien de cave-caviste, chef d'équipe, technicien vinificateur, technicien de maintenance, conducteur de chaînes automatisées.

OBJECTIFS

Acquérir une expérience professionnelle par l'alternance CFA/entreprise qui favorise l'insertion professionnelle.

Compléter les connaissances acquises en Bac Pro CGEVV (Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole) en se spécialisant dans les travaux liés à la vinification.

Former des salariés chargés des travaux de production vinicole et d'entretien-maintenance de la cave et des équipements.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Travaux pratiques

Contrôle continu

PRÉ-REQUIS

Avoir 16 ans et moins de 30 ans avant le 31 décembre de l'année d'inscription

Titulaire d'un Bac Pro CGEVV (Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole)

Titulaire d'un Brevet de Technicien agricole option « production », qualification professionnelle « viticulture oenologie »

Titulaire d'un brevet de technicien agricole option « viticulture oenologie »

Ou sur décision du Directeur Régional de l'agriculture sur dérogation

INFOS PRATIQUES

Admission : Entretien individuel sur rendez-vous ou lors des journées portes ouvertes

Frais de Scolarité : gratuit

Rémunération : % du SMIC selon l'âge - 5 semaines de congés payés/an

Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place

Aides : Dédommagement versé par le CFA (financé par le Conseil Régional Grand Est) couvrant une partie des frais de déplacement et d'hébergement. Soutien à la recherche d'une entreprise d'accueil par le développeur de l'apprentissage.

Référente : Mme. Sabine MULLER - sabine.muller@avizeviticampus.fr

EN SAVOIR PLUS

 [@avizeviticampus](https://www.facebook.com/avizeviticampus)

www.avizeviticampus.fr

61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

 03.26.57.97.49