Viti-viniculteur

RÉF | 7769

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

La formation de viti-viniculteur prépare les apprenants à la gestion d'une exploitation vitivinicole. L'apprenant apprendra à conduire une vigne. Il connaîtra son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture. Il apprendra à choisir des techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble. La formation porte aussi sur la vinification. L'apprenant acquerra les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin. Il sera capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant les méthodes de vinification adaptées. L'ensemble des connaissances acquises donnera à l'apprenant la capacité de réaliser des diagnostics d'exploitation servant à mettre en œuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

Programme

- **Cours:**

  1ère année :
  Marchés, filières et territoires ; Systèmes vitivinicole et territoire ; Processus viticole ; Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique ; Technologies des équipements ; Viticulteur - mise en œuvre ; Processus d'élaboration et de conservation des vins ; Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) ; Technologies des équipements ; Vinification, élevage, conditionnement et stockage ; Gestion spécifique exploitation ou pilotage entrepr. Vitinicole ; Phytolicence (P2).

  2ème année :
  Système vitivinicole et territoire ; Processus viticole ; Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique) ; Technologies des équipements ; Viticulture ; Processus d'élaboration et de conservation des vins ; Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) ; Technologies des équipements ; Vinification, élevage,

conditionnement et stockage ; Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management ; Phytolicence (P2) ; Suivi du projet technique ; Gestion spécifique exploitation ou pilotage entrep vitivinicole.

- **Pratique proffessionnelle :**

  Formation en alternance. Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :
  - d'une **convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
  - d'un contrat de travail;
  - d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

  Le **délégué à la tutelle** est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

  Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

  Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, **consultez la fiche formation de l'IFAPME**

- **Attention :**

  Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
  MAIS, les cours seront suivis, au choix, dans un Centre IFAPME.

Certification(s) visée(s)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée 2 année(s)

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée.

Début Septembre

Coût 365 euros / an

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre agé de 18 ans au 31/12 **ET** être porteur du CESI ou du CESDD dans les sections générale, technique ou artistique **OU** être porteur d'un certificat d'apprentissage des Classes moyennes **OU** avoir suivi avec fruit la 6e année de l'enseignement professionnel et avoir obtenu le certificat de qualification **OU** réussir un examen d'admission (connaissances de base en mathématique et en français).

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription dans un centre IFAPME sur le site de l'organisme.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b

1180 Uccle
Tél: 0800 85 210
https://www.efp.be/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation