IFCO Formations Vins - Vignes - Bières

CFA Viti-Vinicole

Qualiopi processus certifié

« La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
*Actions de formation par apprentissage
*Actions de formation »

L'IFCO : Vins, Vignes & Formations

travaille en étroite collaboration avec tous les acteurs des métiers de la ***vigne***, des ***vins***, des ***spiritueux*** et de la ***bière.***

Installé à Marseille, Paris, Bordeaux & Lyon, l'IFCO est spécialisé dans la formation professionnelle des métiers du vin et de la bière propose des formations diplômantes et certifiantes.

Depuis sa création, l'IFCO a formé de nombreux étudiants au titre de la formation continue et se rejouit d'un taux d'employabilité supérieur à 85%, d'un taux moyen de réussite de 90% et d'une satisfaction de 8,8/10. De nombreux salariés ont obtenu une qualification grâce à des formations courtes agréées et des personnes en situation de reconversion professionnelle ont pu bénéficier d'une formation ouvrant la voie vers un métier passion.

Tous ces objectifs ont pu être atteints, en accédant ***gratuitement*** à ces formations, grâce au financement des OPCO, CPF, CPF Transition et contrats d'alternances.
Pour les entreprises, la formation professionnelle est un investissement à **coût zéro** apportant une **forte valeur ajoutée.** Ainsi employeurs et salariés tirent conjointement profit d'une qualification supplémentaire.

Les formations métiers :

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE (alternance 2 ans - à partir de 14 000€)

Habilitation SEMESTRIALISATION Ministère de l'Agriculture
(formation dispensée uniquement sur le site de Marseille)

Contenus de la formation :

1. **Domaine du tronc commun :**

Il regroupe trois modules :

- M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- M2 : Construction du projet personnel et professionnel
- M3 : Communication

2. **Domaine professionnel spécifique à la spécialité Viticulture-Œnologie :**

Il regroupe cinq modules :

- M4 : Conduite d'une production viticole
- M5 : Conduite d'une production vinicole
- M6 : Organisation du travail
- M7 : Stratégie de production vitivinicole
- M8 : Accompagnement du changement technique

Les métiers envisagés :

- Chef de culture
- Maître de chai
- Responsable d'exploitation viticole
- Responsable d'une cave coopérative ou particulière
- Cadre dans un organisme professionnel ou interprofessionnel ou dans une entreprise de la filière agricole
- Technicien dans une entreprise de produits phytosanitaires, d'engrais, de produits œnologiques
- Conseiller agricole, enseignant, formateur

*Taux de satisfaction : **8/10** - Taux d'insertion pro : **85%***
*Taux de réussite 2021 : **93.3%** - 2022 : **79.20%** - 2023 : **93.5%***

TECHNICIEN VITICULTURE & ŒNOLOGIE (alternance 1an - à partir de 7 000€)

Titre RNCP Niveau 4
Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016

« ORIENTATION BIO, BIODYNAMIE »

Contenus de la formation :

- Viticulture
- Œnologie
- Sommellerie / dégustation de vins
- Travail en immersion au vignoble

Les métiers envisagés :

- Agent/Ouvrier viticole
- Ouvrier polyvalent viti-vinicole
- Chef de culture
- Chef d'équipe viticulture
- Responsable de production viticole

*Taux de satisfaction : **9/10** - Taux d'insertion pro : **85%***
*Taux de réussite 2021 : **100%** - 2022 : **100%***

TRACTORISTE (formation théorique et pratique 10 jours / 70h - à partir de 1500€)

Titre RNCP Niveau 3
Arrêté du 26 mai 2016 publié au Journal Officiel du 07 juin 2016

Contenus de la formation :

- Entretenir, réparer, préparer un tracteur
- Sélectionner et installer les outils adaptés en fonction de travaux à effectuer
- Piloter un tracteur et des engins mécaniques
- Effectuer des attelages pour préparer, des terrains d'exploitations viticoles

Les métiers envisagés :

- Tractoriste
- Agent tractoriste en viticulture
- Ouvrier viticole tractoriste

*Taux de satisfaction : **10/10** - Taux de réussite 2022 : **100%***
*2023 : **100%***

CONSEILLER COMMERCIAL VINS & SPIRITUEUX (alternance 1 an - à partir de 7 000€)

Titre RNCP Niveau 5 (Bac+2)
Arrêté du 25 février 2016 publié au Journal Officiel du 17 mars 2016

Contenus de la formation :

- Commercialisation des vins et des spiritueux
- Viticulture / Œnologie
- Sommellerie / Dégustation vins et spiritueux
- Accords Mets et Vins
- Géographie vitivinicole française et étrangère
- Gestion commerciale et financière
- Pratiques pluridisciplinaires en immersion

Les métiers envisagés :

- Attaché commercial vins et spiritueux
- Responsable achats/ventes en vins et spiritueux
- Commercial en vins et spiritueux
- Caviste (Commerçant boutique)
- Responsable bar à vins
- Responsable caveau de vente
- Courtier en vins et spiritueux
- Responsable rayon liquides
- Commis sommelier
- Agent commercial multicartes

*Taux de satisfaction : **7/10** - Taux d'insertion pro : **80%***
*Taux de réussite 2021 : **79.30%** - 2022 : **89.10%** - 2023 : **93%***

ZYTHOLOGUE (alternance 1an - à partir de 7 000€)

Titre RNCP Niveau 5 (Bac+2)
Publié au Journal Officiel du 05 juillet 2019

Contenus de la formation :

- Produit Bière : Caractéristiques et description
- Fabrication : Théorie et pratique
- Le marché de la bière et son environnement
- Accords Mets et Bières / Service de la Bière
- Techniques de dégustation
- Bière et gastronomie
- Commercialisation du produit bière

Les métiers envisagés :

- Zythologue
- Brasseur
- Directeur de brasserie
- Technico-Commercial en bières
- Responsable achats/ventes en bières
- Commercial en bières
- Caviste spécialisé en bières
- Responsable bar à bières
- Responsable rayon bières
- Agent commercial multicartes bières

*Taux de satisfaction : **10/10** - Taux d'insertion pro : **80%***
*Taux de réussite 2021 : **100%** - 2022 : **82%** - 2023 : **100%***

Financement & Organisation :

1. COMMENT FINANCER LA FORMATION ?

Le Contrat d'Apprentissage :

Le contrat d'apprentissage comporte des périodes de travail en entreprise et des périodes de formation, sa durée est comprise entre 6 et 24 mois.

La rémunération d'un apprenti est un pourcentage du SMIC qui dépend de son âge :

- Apprenti de 16 à 20 ans : 43 % du smic année 1
  51% du smic année 2
- Apprenti de 21 à 25 ans : 53 % du smic année 1
  61% du smic année 2
- Apprenti de + 26 ans : 100% du smic

Autres avantages :

- Exonération de la taxe d'apprentissage
- Exonération de la prime de précarité de fin de contrat
- Prime tuteur 2760€ (si contrat 12 mois minimum) sous réserve d'acceptation OPCO

CPF de Transition Professionnelle :

- Ouvert au CDI et CDD en activité
- Le stagiaire est rémunéré sur la base du salaire horaire moyen des 4 derniers mois pendant la durée de la formation
- Il effectue une formation certifiante ou diplômante dans le cadre d'une reconversion professionnelle
- Sous réserve d'acception de prise en charge par TransitionPro

L'autofinancement :

Dans le cadre d'une prise en charge pesonnelle du financement de votre formation, merci de nous contacter afin de connaitre les modalités de règlement que nous proposons.

Le Contrat de Professionnalisation :

L'alternance associe formation pratique en entreprise et formation théorique dans un organisme de formation.

De nombreux avantages :

- Exonération des cotisations patronales (Loi Fillon 28%)
- Le salarié n'est pas comptabilisé dans les effectifs de l'entreprise.
- Exonération du versement de la prime de précarité
- Rémunération : 55% ou 65 % du Smic pour les – 21 ans
  70% ou 80 % du Smic pour les – 26 ans
  100% Smic pour les + de 26 ans
- Aides incitatives à la reprise d'emploi :

pour les + de 26 ans (sous conditions Pôle Emploi) 2 000 €

pour les + de 45 ans (sous conditions Pôle Emploi) 4 000 €

- Prime tuteur 2070€ (1380€ si tuteur - 45 ans) sous réserve d'acceptation OPCO

CPF Compte Personnel de Formation :

- Le stagiaire est rémunéré normalement et effectue sur son temps de travail ou hors temps de travail une formation courte
- Pour un salarié à temps plein, ou à temps partiel, l'alimentation du compte se fait à hauteur de 500€ par année de travail, dans la limite d'un plafond de 5 000€

2. COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

Les inscriptions sont ouvertes tout au long de l'année. Après étude de votre CV et lettre de motivation, un entretien individuel est obligatoire afin de finaliser votre inscription.

Les formations métiers sont organisées selon un calendrier précis et sur un rythme alterné.
Tous nos formateurs sont des professionnels en exercice.

Nous contacter :

IFCO MARSEILLE

Siège social :
24 avenue du Prado,13006 Marseille
Tel : 09 81 94 10 35

Lieu de formation : *Centre le Mistral*
11 impasse Camille Flammarion, 13001 Marseille
(proximité Gare St Charles)

Contact :
Didier DAUMAS
06 62 81 71 58
contact@ifco-marseille.com / www.ifco-marseille.com

RCS : 491 554 721 00028 - APE : 8559A
N° déclaration d'activité : 93.13.12.373.13

Qualiopi processus certifié
« La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : *Actions de formation par apprentissage *Actions de formation »

IFCO LYON

Bureau & Lieu de formation :
1 chemin de Chalin, 69130 Ecully

Contact :
Manuela PATANTUONO
07 66 76 34 88
contact@ifco-lyon.com / www.ifco-marseille.com

RCS : 491 554 721 00028 - APE : 8559A
N° déclaration d'activité : 93.13.12.373.13

IFCO PARIS

Bureau & Lieu de formation : *Espace Cool&Workers*
183 Avenue Charles de Gaulle, 92200 Neuilly-sur-Seine
(Metro ligne 1 Pont de Neuilly)

Contact :
Stéphane LOCQUEVILLE
06 63 57 15 33
contact@ifco-paris.com / www.ifco-paris.com

RCS : 750 402 042 00014 - APE : 8559A
N° déclaration d'activité : 93.13.14.222.13

Qualiopi processus certifié
« La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : *Actions de formation par apprentissage *Actions de formation »

IFCO BORDEAUX

Bureau :
151 rue Bouthier, 33100 Bordeaux

Lieu de formation : *DARWIN Ecosystem*
87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Contact :
Benjamin COUÉ
06 11 76 64 77
contact@ifco-bordeaux.com / www.ifco-marseille.com

RCS : 750 402 042 00014 - APE : 8559A
N° déclaration d'activité : 93.13.14.222.13

I.F.C.O - Vins, Vignes & Formations
www.ifco-marseille.com
Ifcovinsvignesformations