

TECHNICIEN VITICULTURE OENOLOGIE RNCP 35013 Niv IV

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019



TAUX DE REUSSITE

2020 : 100 % 2021 : 100%
2022 : 100% 2023 :

INSERTION PROFESSIONNELLE

moyenne sur 2 ans : > 95 %

SATISFACTION

2022 : 9/10
2023 : 9/10

DUREE DE LA FORMATION

1 an

EFFECTIF Maximum

15 personnes

CONDITIONS DE FINANCEMENT

Contrat de Professionnalisation
Contrat d'Apprentissage
CPF et CPF de transition
AIF (Pole Emploi)
Autofinancement

LIEU DE FORMATION

183 av Charles de Gaulle
92200 Neuilly sur Seine



INSCRIPTION

- Téléphone : 06 11 76 64 77
- contact@ifco-paris.com
- www.ifco-paris.com (fiche inscription)
- Entretien avec le directeur de l'IFCO sur convocation

Objectifs de la formation

- . Entretien un vignoble à partir de la préparation et l'entretien des sols, l'exécution de travaux viticoles, et la protection de la plante.
- . Participer aux vendanges et aux opérations de vinification.
- . Contribuer à l'élevage des vins : de la mise en fûts ou en cuves à la mise en bouteille.
- . Commercialiser les productions du vignoble : vins et spiritueux

Durée de la formation et modalités d'organisation

- . 600 heures sur 1 an
- . 8h par jour (8h30-17h30), du lundi au vendredi en fonction du calendrier d'alternance

La formation s'adresse à tout public qui justifie

- . D'un diplôme de niveau III
- . D'aucun diplôme de niveau III mais d'une expérience professionnelle dans les métiers du vin d'au moins 2 ans
- . BPREA, ou candidat ayant suivi une scolarité complète menant au Baccalauréat
- . Avoir plus de 16 ans révolus

Le technicien viticulture œnologie exerce son métier comme

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

Poursuite d'étude possible :

- . Le BTS Viticulture-Cœnologie ou un autre BTS
- . La certification professionnelle Conseiller Commercial en Vins et Spiritueux

Moyens et méthodes pédagogiques

L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur deux semestres, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires. Elle encourage le travail personnel des étudiants et se déroule en formation continue par la voie de l'alternance, en formation professionnelle et de l'apprentissage.

Contenu de la formation :

. Contribuer à l'entretien du vignoble	200 h
. Participer aux vendanges et aux opérations de vinification	150 h
. Contribuer à l'élevage des vins	150 h
. Commercialiser des productions de vignobles	100 h

IFCO PARIS

24 avenue du Prado, 13006 Marseille / contact@ifco-paris.com / www.ifco-paris.com