

TECHNICIEN VITICULTURE-OENOLOGIE

Orientation Bio & Biodynamie

Titre RNCP 35013 Niveau 4 (Bac)

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016



Taux de réussite

2022 : **100%**

2023 : **100%**

Taux de satisfaction

2023 : **9/10**

Insertion professionnelle

moyenne sur 2 ans > 85%

Conditions de financement

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- Projet de transition professionnelle
- France Travail
- Autofinancement

Effectif

12 personnes maximum

Lieu de formation

- **IFCO Paris**
8 rue saint ambroise, 75011 Paris

Inscription

- Téléphone : **06 11 76 64 77**
- candidature via le site internet **www.ifco-paris.com**
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- plus d'informations par mail **contact@ifco-paris.com**

Public concerné

- Autre diplôme de Niveau 4
- Une expérience professionnelle en viticulture et/ou oenologie d'au moins 5 ans (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Avoir 16 ans révolus.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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 :

- 405 heures sur 1 ans
- 7h par jour, du lundi au vendredi en fonction du calendrier de l'alternance

Les débouchés métiers :

- Ouvrier viticole
- Ouvrier polyvalent viti-vinicole
- Chef de culture
- Responsable de production viticole

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.
- Formation 100% en présentiel

Contenu de la formation :

- Viticulture bio & biodynamique
- Oenologie bio & biodynamique
- Sommellerie / Dégustation des vins bio & biodynamique
- Travail en immersion au vignoble bio & biodynamique
- Rencontres professionnelles



IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières

220 chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, Batiment A, 13400 Aubagne

contact@ifco-marseille.com / www.ifco-marseille.com