

INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE

Du 02/12/2024 au 28/02/2025

40 jours de formation + 15 jours de stage en entreprise



◆ PUBLIC CONCERNÉ

Formation à destination des demandeurs d'emploi

◆ OBJECTIFS ET DÉBOUCHÉS

- Obtenir les connaissances de base du métier d'aide caviste et opérateur d'embouteillage (conduite des opérations de vinification, de traitements des vins et/ou d'embouteillage)
- S'inscrire dans un projet de qualification professionnelle
- Faciliter l'insertion professionnelle dans un métier demandeur

◆ PROGRAMME

**Formation pratique animée par
le CFPPA Viticole de BEAUNE et l'IFRIA BFC**

- ⇒ **Modules généraux : 8,5 jours**
Filière viticole, initiation à la dégustation du vins, communication
- ⇒ **Module œnologie : 13 jours**
Opérations de vinification, collage filtrage et élevage des vins, travail des fûts
- ⇒ **Module embouteillage : 10 jours**
Bases électrotechnique, fonctionnement d'une ligne d'embouteillage
- ⇒ **Module Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement : 8,5 jours**
Passage Caces 3
Traçabilité, qualité et certification
Hygiène, nettoyage, désinfection

Lieu : 25 jours de formation au CFPPA de Beaune et 15 jours sur le plateau EMECAL à l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur

LES + DE CETTE FORMATION

- Formation pratique et complète visant à un métier reconnu
- Recrutement en CDD ou CDI ou contrat de professionnalisation d'au moins 6 mois suite à la POEI (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Individuelle)
- Validation du certificat professionnel O.T.I.A (RNCP3811)
- Période d'immersion en Maison de Vins, Coopératives viticoles ou Prestataires d'embouteillage préalable au contrat de travail
- Possibilité d'hébergement

◆ MODALITÉS

- Recrutement par les entreprises
- Parcours de formation financé par France Travail
- Indemnisation par France Travail

INSCRIPTION

Aurélie MAJDA - IFRIA BFC
Chargée de sourcing
07 50 68 87 33
a.majda@ifria-bfc.fr