

Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention production

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 452 heures, se déroulant sur 7 à 12 mois.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' 1 personne

Places disponibles : 20 par an

Public : personne en reconversion, serveurs, cuisiniers, viticulteurs, commerciaux spécialisés en vin, cavistes, salariés du négoce, salariés jardinerie, salariés GMS responsables rayons vins, chargé de communication et du marketing dans les structures vendant du vin, jeunes adultes en rupture de formation initiale lié au monde du vin (BTS, licence) ou désirant compléter leur formation initiale par une spécialisation en vin.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française (niveau B1 du CECRL), pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet). Expérience de terrain et/ou formation initiale et/ou continue dans le domaine du vin ou de l'agriculture.

Matériel requis : L'accès à un débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Objectifs : (Etre capable de...)

- Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.
- Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité et d'améliorer sa pratique professionnelle.
- Avoir assimilé le mode de fonctionnement d'une parcelle de vigne et être en capacité de réaliser des travaux courants sur une parcelle sous la supervision d'une personne expérimentée.
- Connaitre les causes et les moyens de prévention et de traitements et des différentes maladies touchant la vigne (essentiellement en agriculture biologique).

- Connaître l'impact du réchauffement climatique sur le vignoble et adapter sa pratique professionnelle en conséquence.
- Connaître les moyens de réaliser chaque étape de la transformation du raisin en vin pour tout type de vin et mettre en application ses gestes dans un chai sous la supervision d'une personne expérimentée.
- Connaître la réalité du quotidien du métier envisagé et avoir vérifié la solidité de son projet professionnel.

Programme :

La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux, les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences) : 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entraîner à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°6 : Travailler dans un chai (13 grains de compétences) : 133 heures. Transformer le raisin en vin (récolter, transporter, trier, fouler, érafler, pressurer, débourber le raisin. vinifier les différents types de vins, faire macérer de manière sélective, découvrir et pressurer les marcs, réaliser les fermentations malolactiques en vinification conventionnelle et biologique. Elever, clarifier, prendre soin, préparer à la mise et gérer les stocks en vrac et en bouteille. Préparer les expéditions. Reconnaître et prévenir les accidents et maladies du vin. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques au chai.

Module de compétences N°7 : Travailler la vigne (9 grains de compétences) : **118 heures.** Observer la plante vigne, comprendre son rythme biologique, ses besoins et son interaction avec le milieu afin de mieux la travailler en agriculture raisonnée ou biologique. Reconnaître, prévenir et traiter les maladies et accidents touchant la vigne. Conduire un vignoble afin qu'il produise des raisins de qualité : Entretien et fertiliser le sol, tailler et soigner les cepes en hiver, réaliser les opérations en vert, organiser le chantier de vendange et vendanger. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques à la vigne.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maître ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise » (CCI-2021), fondatrice de l'École du vin Muscadelle (2000).

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance individualisable, pouvant être complétée par des grains de compétences en présentiel et/ou par des périodes de stage en entreprise.

Métiers : Le certificat de « spécialiste en vin polyvalent mention vente » a pour vocation de faciliter l'accès à un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole ou d'une structure de négoce travaillant sur du vin brut. Il/elle peut être salarié(e) ou avoir un statut d'indépendant. Il devra être accompagné lors de son arrivée sur une exploitation s'il ne bénéficie pas d'une expérience de terrain préalable d'au moins 2 ans au sein d'un domaine viticole.

Débouchés : Selon l'avancée de son projet et l'offre du marché, l'apprenant(e) peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former.

Méthode : La formation se déroule sur une durée approximative de 452 heures, sur une période de 7 à 12 mois. Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations, des alliances avec des mets ou de l'analyse sensorielle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Il est également nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnelle. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e) stagiaire. La problématique de l'insertion professionnelle de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Toutes formations de spécialiste en vin polyvalent et de spécialiste polyvalent en vin confondues, il y a eu 10 personnes inscrites en formation en 2021, le taux de satisfaction est de 8,8/10. Il n'y a eu aucun abandon. Sur les 8 personnes ayant fini leur formation, 3 ont trouvé un emploi lié au vin, 3 sont en création d'entreprise, deux sont en poursuites d'études dans le milieu du vin.

Evaluation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialisée par internet. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orale sont à valider par unité de compétence, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continu et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continu par la formatrice. L'apprenant(e) note au quotidien les heures et les grains de compétences étudiés sur la fiche de temps de travail, il évalue la formation à chaque fin de mois et il transmet le bilan mensuel contenant travaux réalisés et évaluation au centre de formation.

Sanction de la formation dispensée : Une attestation de présence précisant les compétences acquises et un certificat d'établissement de « Spécialiste en vin polycompétent(e) - mention production (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : La formation à un coût global de 2124 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, la remise du certificat s'il est obtenu, l'accès aux logiciels en ligne utilisés par le centre de formation est dédié à la formation suivie. .

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation (Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC en France si vous devez acheter tous les vins. Possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels ou lors de visites de domaines...), la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera réglé à réception des factures intermédiaires et/ou finale, par virement ou chèque bancaire

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Stage de mise en situation professionnelle :

La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en stage, soit en emploi CDD d'une durée variable selon les besoins.

Débit ou abandon : En cas de débit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ; le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous être transmis sur simple demande par retour de mail : muscadelle24@orange.fr. Vous avez également me contacter par par téléphone : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Dénomination : CSVPC-P