

INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE VINICOLE

Du 26/01/2026 au 20/03/2026

30 jours de formation + 10 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 : 5 jours**
Filière viticole, initiation à la dégustation du vins
 - ⇒ **Module œnologie : 12 jours**
Opérations de vinification, collage filtrage et élevage des vins, travail des fûts
 - ⇒ **Module embouteillage : 7 jours**
Bases électrotechnique, fonctionnement d'une ligne d'embouteillage
 - ⇒ **Module Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement : 6 jours**
Passage Caces 3
Traçabilité, qualité et certification
Hygiène, nettoyage, désinfection
- Lieu : 20 jours de formation au CFPPA de Beaune et 10 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)
- Période d'immersion en Maison de Vins, Coopératives viticoles ou Prestataires d'embouteillage préalable au contrat de travail
- Possibilité d'hébergement aux centres de formation
- Validation du Certificat Professionnel OTIA (RNCP 38111) Coopératives

◆ MODALITÉS

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

INSCRIPTION

Mathilde PICARD
m.picard@ifria-bfc.fr
06 85 35 57 52