



Certificat de Spécialisation Technicien de Cave



Devenir
Caviste en cuverie
Chef de cave

**Formation accessible au public
en situation de handicap.*

Public concerné

- Salariés
- Demandeurs d'emploi

Conditions d'inscription Prérequis

- Dossier de candidature

Soit :

- Etre titulaire d'un Bac professionnel CGEV ou CGEA Vigne & Vin ou BP REA
- Justifier d'au moins 1 an d'activité professionnelle dans le secteur vitivinicole
- Justifier d'au moins 3 ans d'activité professionnelle dans un autre secteur

Compétences visées

Maitriser l'ensemble des procédés et des matériels utilisés dans l'élaboration des vins jusqu'au conditionnement.

Maitriser et appliquer les règles d'hygiène et sécurité.

Assurer la maintenance des équipements de cave.

Durée de la formation

Diplôme préparé en continu sur 7 mois

840 heures de formation :

- 560 heures en centre
- 280 heures en entreprise

Modalités pédagogiques

Principalement en présentiel
Ponctuellement à distance

ŒNOLOGIE

UC 1 - Organiser les activités de cave aux différents stades de l'élaboration des vins en fonction des cahiers des charges : pratiques œnologiques, traçabilité, gestion des stocks, obligations administratives.

UC 2 - Utiliser les équipements et installations utiles en vinification et au conditionnement du vin : connaissances et manipulations des matériels, réguler l'activité œnologique (intrants, analyses), hygiène.

UC 3 - Assurer la maintenance des équipements et des installations de cave : sécurité, environnement, développement durable, gestion des effluents, qualité.

UC 4 - Diversifier son activité au sein de l'entreprise : management, communication professionnelle, vente.

Conditions financières

Différentes sources de financement possibles en fonction de votre situation. Nous consulter.

Modalités d'évaluation

Validation par Unités Capitalisables.

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**
EPLEFPA de Beaune

 Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95
 cfppa.beaune@educagri.fr
 <http://www.cfppa.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX