

# Préparation opérationnelle à l'emploi

## CAVISTE EN MAISON DE VINS OU CAVE COOPÉRATIVE

---

PROGRAMME INTER-ENTREPRISE  
2019 –2020

---

**BEAUNE**  
**MACON**



**FNEB**

Fédération des Négociants-Éleveurs  
de Grande Bourgogne



Dijon, le 02/07/2019  
Offre n° 2019-25

---

# SOMMAIRE

---

Présentation de l'IFRIA BFC	page 3
Contexte	page 3
Références	page 3
Objectifs de la formation	page 4
Modalités de positionnement et d'évaluation en formation	page 4
Évaluation finale / Qualification	page 4
Programme général	page 5
Programme détaillé	page 6
Modalités administratives	page 24
Locaux	page 24
Matériels pédagogiques	page 24
Formateurs IFRIA BFC	page 25
Prestataires formation	page 25
Planning prévisionnel	page 26
Recrutement et suivi des stagiaires	page 27
Budget	page 27
Conditions générales de services	page 23

---

# PRÉSENTATION DE L'IFRIA BFC

---

L'IFRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire) Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transformation alimentaire. Organisé sous forme d'association loi 1901, l'IFRIA BFC est piloté par des représentants des branches professionnelles, des entreprises, et des organisations syndicales du secteur agroalimentaire. L'IFRIA BFC fait partie du réseau des 10 IFRIA répartis sur le territoire français. L'IFRIA BFC propose des parcours de formation et de qualification, par apprentissage ou en formation continue, pour les métiers de la transformation alimentaire.

En 2018, l'IFRIA BFC a créé en partenariat avec AFPA Bourgogne Franche Comté, l'EMECAL : École des métiers de l'Embouteillage et du Conditionnement Alimentaire. Un plateau technique a été mis en place sur le centre AFPA de Chevigny Saint Sauveur pour conduire des parcours de formation pour ces métiers. Il comprend notamment une ligne d'embouteillage verre.

---

## CONTEXTE

---

La FNEB (Fédération des Négociants-Éleveurs de Grande Bourgogne) a recensé en 2018 auprès de ses adhérents un besoin important de recrutement de cavistes. Le métier de caviste, même s'il présente des aspects différents selon les maisons de négoce, constitue un élément important du travail d'élaboration et d'élevage. Ce métier demande des compétences diverses pour lesquels il n'existe pas vraiment de formation initiale spécifique.

Pour répondre à leurs besoins, les entreprises ont formé elles-mêmes la plupart de leurs cavistes. Confrontés à des départs à la retraite mais aussi à la faible attractivité sur ces métiers, des négociants en vin, regroupés au sein de la FNEB, ont souhaité la mise en œuvre d'une formation aux métiers de cavistes pour attirer et former de nouveaux salariés.

Afin de rendre le dispositif attractif et qualifiant, FAFSEA a proposé d'appuyer la formation de ces futurs salariés sur la qualification CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) « Agent spécialisé en travail de cave, de cuve et de chai » (CQP AST3C en abrégé). L'IFRIA BFC, agréé pour ce CQP, a été sollicité en 2018 pour proposer un parcours de formation à destination des demandeurs d'emploi répondant à la demande. Ce parcours a été créé avec le CFPPA vinicole de Beaune et s'est déroulé du 03 décembre 2018 au 22 février 2019. Le contenu du parcours proposé ci-après est légèrement modifié à la suite du bilan réalisé de cette première session. Nous proposons de réaliser une session à Beaune et une autre à Macon.

La Fédération des Caves Coopératives Bourgogne Jura, nous a fait part en 2019, de besoins similaires de former de nouveaux cavistes pour ses adhérents.

Aussi le présent dispositif proposé est ouvert aussi bien aux maisons de vins qu'aux caves coopératives

---

## RÉFÉRENCES

---

L'IFRIA BFC est habilité pour les CQP des Industries Alimentaires et les CQP du Conseil National des Vins et Spiritueux. Nos références de formation dans la filière vinicole sont :

- Formation d'opérateur d'embouteillage pour Grands Chais de France, site de Petersbach (67) en 2017 et 2018

- Formation et qualification CQP ASTC (agent spécialisé en travail de cave, de cuve et de chai) ou OQCMMEC (Opérateur(trice) qualifié(e) en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement) pour 70 salariés Grands Chais de France, site de Petersbach (67) en 2017 et 2018
- Formation maintenance 1<sup>er</sup> niveau pour des opérateurs d'embouteillage chez KRITER à BEAUNE (21)
- Formation Caviste 2018-2019 (POEC et contrats de professionnalisation) en partenariat avec le CFPPA vinicole de Beaune

---

## **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

---

L'objectif du dispositif POEC proposé (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective) est :

- d'attirer des demandeurs d'emploi sur les métiers de caviste
- de leur donner les connaissances de bases pour pouvoir travailler dans ces métiers
- de leur permettre de s'inscrire dans un parcours de qualification CQP
- de permettre à l'issue de la POEC, une insertion professionnelle dans une entreprise régionale

Le dispositif est proposé pour deux groupes de 12 personnes, un groupe à Beaune et un groupe à Macon. Ces groupes peuvent être composés de stagiaires demandeurs d'emploi dans le cadre du dispositif POEC ou de salariés d'entreprise en contrat de professionnalisation.

---

## **MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION EN FORMATION**

---

Les conditions d'entrée dans cette formation sont une maîtrise correcte de la langue française (lu, parlé et écrit) et un comportement conforme au travail d'équipe et au respect des règles d'hygiène et de sécurité indispensable à l'exercice du métier de caviste.

Ces prérequis seront vérifiés par l'IFRIA BFC lors des entretiens de pré recrutement qui seront réalisés en concertation avec FAFSEA, Pôle Emploi et les entreprises partenaires

L'acquisition des compétences est validée au cours de la formation à l'aide de QCM, Questions ouvertes, exercices...

---

## **ÉVALUATION FINALE / QUALIFICATION**

---

L'évaluation finale des connaissances acquises par les stagiaires sera réalisée par les formateurs sous forme d'un QCM final reprenant les différents domaines abordés.

Conformément aux modalités définies par le CNVS (Conseil National des Vins et Spiritueux) l'obtention du CQP AST3C est possible à la suite d'un parcours de qualification et d'une expérience d'un an dans le métier de caviste en maisons de vins. La qualification, réalisée sous forme d'observations aux postes de travail en entreprise par un formateur qualifié de l'IFRIA BFC, pourra être mise en œuvre après un an d'expérience.

Conformément aux modalités définies par COOP DE France Vignerons Coopérateurs, l'obtention du CQP « Caviste en cave coopérative » est possible à la suite d'un parcours de qualification et d'une expérience d'un an dans le métier de caviste en cave coopérative. La qualification, réalisée sous forme d'observations aux postes de travail,

de QCM et de questionnement par un jury professionnel, par la Fédération des Caves Coopératives Bourgogne Jura, pourra être mise en œuvre après un an d'expérience.

Le parcours de formation, présenté ci-après, est conforme aux exigences du CQP.

## PROGRAMME GÉNÉRAL

Le programme de formation proposé par l'IFRIA BFC, le CFPPA Viticole de Beaune et le CFPPA Macon Davayé :

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	DURÉE (en heure)
<b>MODULES TRANSVERSAUX</b>		
Accueil et Bilan	IFRIA BFC	7
La filière viticole et connaissance des vins et des appellations	CFPPA	14
Calcul de bases	CFPPA	14
Initiation à la dégustation des vins	CFPPA	14
Le fonctionnement d'une entreprise viticole	CFPPA	7
Communication	IFRIA BFC	14
<b>MODULES TECHNIQUES</b>		
Le travail de déplacements des vins en cuves et fûts	CFPPA	7
La réception et le tri des raisins et des mouts	CFPPA	7
Les opérations de vinification des vins tranquilles et effervescents	CFPPA	28
Les opérations de collage et de traitement des vins	CFPPA	14
La filtration des vins : filtre Kieselguhr et autres méthodes de filtration	CFPPA	14
L'élevage des vins en cuves et fûts	CFPPA	14
Le travail des fûts : manipulation, entretien et nettoyage	CFPPA	14
Les bases de l'électrotechnique appliquées aux équipements viticoles	IFRIA BFC	14
Le fonctionnement d'une ligne d'embouteillage des vins	IFRIA BFC	14
La maintenance de la cuverie et des équipements	IFRIA BFC	7
<b>MODULES QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT</b>		
Sécurité, Ergonomie	CFPPA	14
CACES	CFPPA	21
Traçabilité, Qualité et certification d'entreprise dans la filière viticole	IFRIA BFC + CFPPA	10.5 +7
Hygiène, Nettoyage et Désinfection, Contrôles	CFPPA	7
Gestion de l'environnement et bonnes pratiques en cuverie	IFRIA BFC	3.5
<b>TOTAL POEC</b>		<b>266 h soit 38 j</b>

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	1	<b>ACCUEIL – INTÉGRATION DES STAGIAIRES BILAN</b>
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Donner les informations nécessaires à la réussite de la formation</li> <li>◆ Créer une dynamique de groupe positive et bienveillante</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Accueil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil des stagiaires</li> <li>- Identification des principaux intervenants</li> <li>- Finalisation des dossiers de rémunération</li> <li>- Découverte du parcours de formation : comprendre les objectifs de la formation et les modalités d'apprentissage.</li> <li>- Organisation logistique de la formation</li> </ul> <p><b>Bilan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluation de l'action de formation et des différents modules</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	2	<b>LA FILIÈRE VITICOLE ET CONNAISSANCE DES VINS ET DES APPELLATIONS</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître les principaux rôles des différents acteurs de la filière</li> <li>◆ Acquérir des compétences sur la filière viticole bourguignonne</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier des travaux viticoles de Bourgogne</li> <li>- Présentation de la région Bourgogne</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, supports papier</li> <li>- Dégustation de vins de Bourgogne (blanc et rouge)</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	3	<b>CALCULS DE BASE</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir calculer des durées et effectuer des conversions</li> <li>◆ Être en capacité d'identifier les principaux types d'unités de mesures (masse, longueur, surface, volume, capacité...)</li> <li>◆ Placer des unités de mesures dans un tableau de conversion et effectuer des conversions</li> <li>◆ Être en capacité de reconnaître une situation de proportionnalité</li> <li>◆ Savoir appliquer un pourcentage.</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître les différents types d'unités de mesure,</li> <li>- Résoudre des problèmes simples comportant des unités de mesures</li> <li>- Maitriser les rapports et proportions, les grandeurs proportionnelles</li> <li>- Maitriser et appliquer la règle de 3</li> <li>- Déterminer un pourcentage</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	4	<b>INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation</li> <li>◆ Connaître l'élaboration et la conservation du vin pour permettre l'interprétation des caractères gustatifs des vins</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Physiologie du goût et de l'odorat</li> <li>- Techniques de la dégustation / les goûts élémentaires</li> <li>- Règles pratiques de la dégustation</li> <li>- Les arômes du vin / caractéristiques aromatiques des cépages</li> <li>- Analyse sensorielle</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séance de dégustation en salle de dégustation de la cuverie avec des apports théoriques</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	5	LE FONCTIONNEMENT D'UNE ENTREPRISE VINICOLE
DURÉE (en heures)	7	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Appréhender le fonctionnement global d'une entreprise vinicole</li> <li>◆ Identifier les différents statuts</li> </ul>	
Contenu	<p><b>½ journée matin</b>  Les réseaux de distribution France</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Circuits</li> </ul> <p>Les acteurs de la filière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les statuts juridiques</li> <li>- Les Récoltants</li> <li>- Les Caves Coopératives</li> <li>- Les Négociants, entrepositaires</li> </ul> <p>Les marques</p> <p><b>½ journée après midi</b>  Visite d'un négoce ou d'une cave coopérative</p>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4h de théorie en salle</li> <li>- 2h30 de visite d'une maison de négoce ou d'une cave coopérative</li> </ul>	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TRANSVERSAUX
MODULE	6	<b>COMMUNICATION ÉCRITE ET ORALE TECHNIQUE DE RECHERCHE D'EMPLOI</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Distinguer les principes d'une bonne communication au sein d'une entreprise</li> <li>◆ Acquérir les techniques efficaces de recherche d'emploi</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Communication :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La communication de l'entreprise : principe de base de la communication entre services</li> <li>- Écoute active et transmission claire du message</li> <li>- Transmission des informations à l'orale comme à l'écrit</li> <li>- La retranscription et la rédaction d'un écrit professionnel : memo, note, compte rendu...</li> </ul> <p><b>Techniques de recherche d'emploi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aperçu sur les entreprises régionales du secteur d'activité</li> <li>- Rédaction de curriculum vitae et lettre de motivation</li> <li>- Démarche de valorisation des acquis professionnels pour un entretien de recrutement (formation/emploi)</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices</li> <li>- Mise en situation par des jeux de rôles</li> <li>- Partage d'expériences</li> <li>- Distribution des supports de formation lors des séances</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	7	LE TRAVAIL DE DÉPLACEMENTS DES VINS EN CUVES ET FÛTS
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Déplacer les vins en toute sécurité</li> <li>◆ Savoir organiser les déplacements</li> <li>◆ Savoir gérer son environnement de travail</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Vérifications</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses des vins</li> <li>- Vérification du matériel (pompe, tuyau, rampe, cuve ou fûts)</li> </ul> <p><b>Déplacements</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer sa ligne</li> <li>- Protection du vin</li> <li>- Ajout de produit</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	8	LA RÉCEPTION ET LE TRI DES RAISINS ET DES MOUTS
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir évaluer la qualité des raisins</li> <li>◆ Savoir gérer la traçabilité des entrants</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Qualité des entrants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de la vendange (état sanitaire, degré probable)</li> <li>- Organiser le tri de la vendange en cave (table de tri)</li> <li>- Analyses des mouts</li> </ul> <p><b>Traçabilité de la récolte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesée des apports</li> <li>- Enregistrement des apports (logiciel informatique ou papier)</li> <li>- Différenciation de vendanges récoltant / négociant</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	9	<b>LES OPÉRATIONS DE VINIFICATION DES VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS</b>
DURÉE (en heures)	28	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques nécessaires à la transformation des vins tranquilles et effervescents dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des équipements de vinification</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes vinifications</li> <li>- Conduite d'équipements de vinification <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pressoir, Cuves thermorégulées, Chaptaliseur</li> </ul> </li> <li>- Transfert de cuve <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi et contrôle du remplissage et de la vidange des cuves</li> <li>○ Logement ou relogement en cuves et fûts</li> <li>○ Opérations de mises à niveau</li> </ul> </li> <li>- Contrôles des vins pendant l'élevage <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prélèvement d'échantillons</li> </ul> </li> <li>- Traçabilité <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et suivi des opérations par cuvée/lot</li> <li>○ Reporting des opérations</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ les schémas de vinification</li> <li>○ les objectifs des différentes opérations</li> <li>○ les équipements de vinifications</li> <li>○ la traçabilité</li> <li>○ l'hygiène et la sécurité en cave</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant</li> <li>- Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>- Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>- Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>- Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>- Utilisation pertinente du vocabulaire consacré.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	10	<b>LES OPÉRATIONS DE COLLAGE ET DE TRAITEMENT DES VINS</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques nécessaires à la stabilisation physico-chimique des vins dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des colles et autres auxiliaires technologiques</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Des différents collages</li> <li>○ De la stabilisation tartrique</li> <li>○ Des traitements par le chaud</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ le collage</li> <li>○ la stabilisation tartrique</li> <li>○ les traitements par le chaud</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral ou écrit de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>○ Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>○ Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>○ Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>○ Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	11	<b>LA FILTRATION DES VINS : FILTRE KIESELGUHR ET AUTRES MÉTHODES DE FILTRATION</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques de filtration des vins dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des filtres</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Des différentes techniques de filtration des vins : à plaque, membranaire et tangentielle</li> <li>○ Des terres de filtration : kieselguhr, diatomées</li> <li>○ De l'osmose inverse</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La filtration : notions d'indice de colmatage et de turbidité</li> <li>○ Le choix des technologies retenues selon la taille des particules</li> <li>○ La conduite des installations de filtration</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral ou écrit de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>○ Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>○ Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>○ Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>○ Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	12	<b>L'ÉLEVAGE DES VINS EN CUVES ET FÛTS</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître les différentes phases de l'élevage des vins</li> <li>◆ Savoir contrôler le vin pendant l'élevage</li> <li>◆ Savoir protéger le vin</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définitions <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fermentation malolactique</li> <li>○ Élevage en cuve</li> <li>○ Élevage en fûts</li> </ul> </li> <li>- Suivi des vins <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi des vins blancs</li> <li>○ Suivi des vins rouges</li> <li>○ Suivi des spécialités</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquis durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	13	<b>LE TRAVAIL DES FÛTS : MANIPULATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir manipuler entretenir et nettoyer en toute sécurité</li> <li>◆ Gérer son stock de fûts</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulation des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Déplacer les fûts</li> <li>○ Monter /démonter un mât</li> </ul> </li> <li>- Entretien des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fûts pleins</li> <li>○ Fûts vides (méchage, autre technique )</li> </ul> </li> <li>- Nettoyage des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différentes étapes de nettoyage (dérougissage, désinfection, détartrage)</li> <li>○ Les produits de nettoyage</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquis durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	14	<b>BASES DE L'ÉLECTROTECHNIQUE APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS VINICOLES</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir les connaissances de base dans les domaines mécanique, électrique, pneumatique et automatisme</li> <li>◆ Acquérir un vocabulaire technique</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mécanique <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Étude des transmissions, des mouvements et des assemblages</li> <li>○ Lecture d'un plan technique simple</li> </ul> </li> <li>- Électrique/ Automatisme <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les risques liés au courant électrique</li> <li>○ Étude des bases fondamentales de l'électricité (tension, courant, résistance, loi d'Ohm ...)</li> <li>○ Les différents organes électriques utilisés en industrie et leurs rôles (capteurs, moteurs, électrovannes...)</li> <li>○ Étude d'un cycle machine (comprendre la logique étapes par étapes)</li> </ul> </li> <li>- Pneumatique <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Notions fondamentales sur l'énergie pneumatique</li> <li>○ Études des composantes pneumatiques (distributeurs, vérins, limiteurs de débits...)</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de la filière vinicole</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	15	LE FONCTIONNEMENT D'UNE LIGNE D'EMBOUTEILLAGE DES VINS
DURÉE (en heures)	14	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Piloter une ligne de conditionnement en tenant compte des aléas techniques et humains</li> <li>◆ Savoir identifier un dysfonctionnement en apportant une action corrective</li> <li>◆ Savoir réaliser les changements de formats</li> <li>◆ Savoir entretenir ses machines</li> <li>◆ Savoir gérer son environnement de travail</li> </ul>	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les organes de sécurité liés aux machines</li> <li>- Rôle et fonctionnement de chaque machine d'une ligne d'embouteillage</li> <li>- Le pilotage (y compris le réglage) et la conduite (interface homme / machine) machines</li> <li>- Les changements de formats</li> <li>- L'entretien des machines et son importance (nettoyage, graissage)</li> <li>- L'identification d'un dysfonctionnement et les actions correctives associées</li> <li>- Notion de 5S (mon environnement de travail)</li> <li>- La communication avec le chef d'équipe et le service maintenance en cas d'aléas</li> </ul>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques basés sur la documentation technique des machines</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique sur les machines étudiées</li> </ul>	
Modalités d'évaluation	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	16	<b>LA MAINTENANCE DE LA CUVERIE ET DES ÉQUIPEMENTS</b>
DURÉE (en heures)	7	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir un regard critique et établir un pré-diagnostic précis d'un dysfonctionnement</li> <li>◆ Avoir un vocabulaire technique adapté</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes formes et niveaux de maintenance <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La maintenance corrective</li> <li>○ La maintenance préventive</li> <li>○ La maintenance améliorative</li> <li>○ Les niveaux de maintenance 1, 2, 3</li> </ul> </li> <li>- Comportement du matériel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi des équipements (documentation technique et historique)</li> <li>○ Fiabilité, maintenabilité et disponibilité</li> <li>○ Fiches de maintenance préventive (niveau 1 et 2)</li> </ul> </li> <li>- Méthodologie de recherche de pannes (pré-diagnostic, diagnostic) et communication <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Définir la spécification du problème</li> <li>○ Analyser et faire la synthèse de la panne</li> <li>○ Transmettre la bonne information à un collègue de travail (production et maintenance)</li> </ul> </li> <li>- Applications pratiques</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices d'application pour favoriser la compréhension (platine de formation)</li> <li>- Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus du secteur du négoce des vins</li> <li>- Mises en situation pratique en salle et cuverie.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	17	<b>SÉCURITÉ, ERGONOMIE</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître, comprendre et faire appliquer les règles de sécurité</li> <li>◆ Participer aux améliorations de postes / démarches d'amélioration de sécurité</li> <li>◆ Identifier les démarches sécurité présentes dans son entreprise</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accidents du travail et prévention des risques : Sécurité, tous concernés ! <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les accidents du travail</li> <li>○ Les indicateurs (taux de fréquence et de gravité)</li> <li>○ Les risques génériques et la prévention des accidents (document unique)</li> <li>○ Les droits et les devoirs (équipements de protection individuelle, droit de retrait, en cas d'incendie, en cas d'accident, sécurité machine)</li> </ul> </li> <li>- Gestes d'économies d'efforts et maladies professionnelles : le corps, premier outil de travail <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Anatomie</li> <li>○ Les troubles musculosquelettiques (TMS)</li> <li>○ Les gestes d'économie d'effort</li> <li>○ Étude de cas</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices</li> <li>- Méthodologie d'analyse de situations de travail (risques), proposition d'amélioration, sensibilisation à la prévention des risques liés à l'activité physique</li> <li>- Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	18	CACES
DURÉE (en heures)	21	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>◆ Former à la conduite en sécurité et à l'utilisation optimale des chariots élévateur de manutention à conducteur porté</p>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Législation <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conditions requises pour conduire et utiliser un chariot élévateur</li> <li>○ Rôles des instances et organismes de prévention</li> <li>○ Responsabilités du Cariste</li> </ul> </li> <li>- Différents Types de Chariots <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Classifications des chariots automoteur de manutention</li> <li>○ Équilibre et la capacité des chariots élévateurs (plaque de charge)</li> <li>○ Principaux organes et dispositifs de sécurité</li> <li>○ Sources d'énergie et secteurs d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- Différents Types de Chariots <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Choix du chariot par le cariste en fonction de l'opération de manutention envisagée adéquation</li> <li>○ Vérifications obligatoires au sol et au poste de conduite, en prise et fin de poste, inspection des supports de charge</li> <li>○ Déplacements à vide, en charge, en parcours balisés, étroits, arrêt en position de sécurité, ...</li> <li>○ Prendre et déposer au sol une charge palettisée</li> <li>○ Circulation en charge sur un plan incliné</li> <li>○ Gerbage et dégerbage en pile et stockage et déstockage en palettier (4m)</li> <li>○ Chargement et déchargement latéral d'un camion ou d'une remorque</li> <li>○ Manutention d'une charge longue ou volumineuse</li> <li>○ Effectuer les opérations de maintenance du ressort du cariste</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices</li> <li>- Mise en situation pratique sur charriot élévateur mis à disposition par l'EPL viticole de Beaune</li> <li>- Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<p>Contrôle des Connaissances théoriques QCM et des savoirs faire pratiques réalisés par un testeur CACES® R389 certifié, en vue de l'obtention du CACES R389 Catégorie : Chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité inférieure ou égale à 6000 kg.</p>	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	19	TRAÇABILITÉ, QUALITE ET CERTIFICATION D'ENTREPRISE DANS LA FILIÈRE VINICOLE
DURÉE (en heures)	10.5	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Appréhender la pertinence d'une démarche qualité</li> <li>◆ Connaître les étapes et actions inhérentes à la démarche qualité de l'entreprise</li> <li>◆ Identifier les actions qualité relevant des missions du caviste</li> </ul>	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualité produit <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différents critères de qualité du vin</li> <li>○ Le rôle de l'opérateur de production dans la surveillance des critères qualité, dans la détection des non-conformités et dans la mise en place d'actions correctives</li> <li>○ Distinction qualité produit et sécurité alimentaire</li> </ul> </li> <li>- Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les obligations réglementaires : paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> <li>○ Notions de dangers et de risques de sécurité des denrées alimentaires</li> <li>○ Les dangers microbiologiques, allergène, chimique et physique</li> <li>○ Les différentes mesures de maîtrise issues de l'étude HACCP</li> </ul> </li> <li>- La traçabilité en filière vinicole <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Traçabilité amont, avale et totale</li> <li>○ L'obligation de traçabilité : réglementaire, contractuelle, exigence des référentiels de certification</li> <li>○ La traçabilité des composants en cuverie et à l'embouteillage</li> </ul> </li> <li>- Le système qualité en entreprise <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire</li> <li>○ Les différents documents du système qualité</li> <li>○ Le rôle de chaque salarié dans le bon fonctionnement du système</li> <li>○ Le plan de maitrise sanitaire</li> <li>○ Les audits internes</li> </ul> </li> <li>- Les référentiels IFS / BRC / ISO 22000 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présentation des référentiels de la grande distribution et de l'ISO 22000</li> <li>○ Les enjeux pour les entreprises vinicoles</li> <li>○ Exigences liées au travail de l'opérateur en production</li> </ul> </li> </ul>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> <li>- Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques</li> </ul>	
Modalités d'évaluation	Évaluation en cours de formation.	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	20	<b>HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, CONTRÔLES</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître et comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>◆ Maitriser et appliquer les règles d'hygiène en filière vinicole</li> <li>◆ Comprendre et appliquer les règles et consignes de nettoyage et de rangement</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en production selon la logique des 5 M : Main d'œuvre, Matières premières, Machines, Méthodes et Milieu</li> </ul> </li> <li>- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux (intérieur et extérieur) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Différence entre nettoyage et désinfection</li> <li>○ Les produits utilisés (nature, fonction et règles de sécurité)</li> <li>○ Les procédures à respecter (les paramètres du TACT, les méthodes en fonction du lieu : sol/ligne/matériel en contact avec le produit)</li> <li>○ Le contrôle du nettoyage</li> <li>○ Le rôle de chaque opérateur dans le nettoyage et la désinfection</li> </ul> </li> <li>- Contrôles qualité des vins <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les paramètres contrôlés</li> <li>○ Les méthodes et instruments de mesure</li> <li>○ L'accréditation des laboratoires</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> <li>- Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques</li> <li>- Visite d'un laboratoire de contrôle œnologique</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluation en cours de formation.	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	21	<b>GESTION DE L'ENVIRONNEMENT ET BONNES PRATIQUES EN CUVÉRIE</b>
DURÉE (en heures)	3.5	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Comprendre et appliquer les règles et les procédures liées à l'environnement dans l'entreprise</li> <li>◆ Contribuer à la mise en œuvre et à l'amélioration de la politique environnementale de l'entreprise</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enjeux de l'environnement pour l'entreprise vinicole, les clients, les salariés</li> <li>- La réglementation ICPE (Installations classées pour la Protection de l'Environnement)</li> <li>- Les acteurs de l'environnement : DREAL, Agences de l'eau, ADEME, ÉCOEMBALLAGES...</li> <li>- Les bonnes pratiques d'environnement en cuverie et embouteillage : tri des déchets, économie d'eau et d'énergie...</li> <li>- Les indicateurs de suivi environnementaux dans l'entreprise</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies, exercices	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluation en cours de formation.	

---

## MODALITÉS ADMINISTRATIVES

---

L'IFRIA BFC est agréé organisme de formation professionnelle (N° de déclaration d'existence auprès de la Préfecture de la Région Bourgogne Franche-Comté : 27 221 036 28 21). L'IFRIA BFC est référencé dans Datadock (N° 0015887).

Des attestations de stage sont remises aux participants à l'issue de la formation.

Toute inscription implique l'engagement de chaque stagiaire à suivre le programme complet de formation proposé. Chaque stagiaire recevra une convocation 8 jours avant la première séquence de formation.

L'IFRIA BFC s'engage à :

- informer sur le financement de l'action par le plan d'investissement compétences (PIC) par texte et logo sur tout document de publicité et d'information, y compris les documents administratifs présentés aux stagiaires par l'organisme de formation ;
- Publier son offre dans la base CARIF OREF au plus tard 5 semaines avant le démarrage de la session de formation, avec le nombre exact de places de la session de formation, ainsi que les dates de réunion d'information et le nombre de places ;
- Respecter ses obligations de communication à Pôle emploi (en tant qu'opérateur de la gestion de la liste) des données concernant le statut du demandeur d'emploi, en temps réel (décret du 9 mai 2017) par l'utilisation de l'appli KAIROS, interface d'échange entre Pôle emploi et l'organisme de formation pour permettre à ce dernier de répondre de manière digitalisée : saisie en temps réel des inscriptions et des entrées en formation des demandeurs d'emploi afin de garantir le pilotage de la saturation de l'action.

---

## LOCAUX

---

La formation aura lieu :

- Pour la session de Beaune, dans des locaux mis à disposition par l'EPL viticole de BEAUNE : salles de cours, cuverie et ligne d'embouteillage, charriots élévateurs, salle de dégustation.
- Pour la session de Macon, dans des locaux mis à disposition par l'EPL viticole de MACON DAVAYE : salles de cours, cuverie et ligne d'embouteillage, charriots élévateurs, salle de dégustation.
- Pour les modules 14, 15 et 16 sur le plateau EMECAL, situés dans les locaux de l'AFPA, 2 rue du Château à Chevigny-Saint-Sauveur (21)

---

## MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

---

Le dispositif de formation proposé s'appuie sur les installations et cuveries des EPL viticoles de BEAUNE et MACON DAVAYE ainsi que la ligne d'embouteillage du plateau technique EMECAL.

## FORMATEURS IFRIA BFC

	<p><b>Sylvain BUISSON</b>  <b>Chargé de formations techniques</b>          10 années d'expérience comme formateur technique          DUT Génie électrique          CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES</p>
	<p><b>Michel HABERSTRAU</b>  <b>Directeur</b>          27 ans d'expérience dans la formation et le conseil en agro-alimentaire          Ingénieur agro-alimentaire AgroParisTech          QUALITE / HYGIÈNE / ENVIRONNEMENT          PERFORMANCE INDUSTRIELLE</p>
	<p><b>David KRUBA</b>  <b>Responsable Pôle EMECAL</b>          28 ans d'expérience en industrie agroalimentaire          Bac professionnel Maintenance industrielle          CONDUITE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS INDUSTRIELLES          PERFORMANCE INDUSTRIELLE          GESTION DE PRODUCTION</p>
	<p><b>Catherine OUZOUNIAN</b>  <b>Chargée de Formation</b>          Formatrice en communication          Master 2 Gestion interculturelle des ressources humaines          COMMUNICATION / MANAGEMENT</p>

## PRESTATAIRES

<p>Pour la session à BEAUNE          CFPPA Beaune</p>	
<p>Pour la session à MACON          CFPPA MACON DAVAYE</p>	

# PLANNING PRÉVISIONNEL

## Session BEAUNE

2019																											
oct-19							nov-19							déc-19													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di				
40		1	2	3	4	5	6	44					1	2	3	48							1				
41	7	8	9	10	11	12	13	45	4	5	6	7	8	9	10	49	2	3	4	5	6	7	8				
42	14	15	16	17	18	19	20	46	11	12	13	14	15	16	17	50	9	10	11	12	13	14	15				
43	21	22	23	24	25	26	27	47	18	19	20	21	22	23	24	51	16	17	18	19	20	21	22				
44	28	29	30	31				48	25	26	27	28	29	30		52	23	24	25	26	27	28	29				
																1	30	31									

  

2020																											
janv-20							févr-20							mars-20													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di				
1			1	2	3	4	5	5						1	2	9							1				
2	6	7	8	9	10	11	12	6	3	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8				
3	13	14	15	16	17	18	19	7	10	11	12	13	14	15	16	11	9	10	11	12	13	14	15				
4	20	21	22	23	24	25	26	8	17	18	19	20	21	22	23	12	16	17	18	19	20	21	22				
5	27	28	29	30	31			9	24	25	26	27	28	29		13	23	24	25	26	27	28	29				
																14	30	31									

Période en formation au CFPPA Beaune  
 Période en formation sur plateau EMECAL  
 Immersion en entreprise  
 Interruption de la formation

## Session Macon

2019																											
oct-19							nov-19							déc-19													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di				
40		1	2	3	4	5	6	44					1	2	3	48							1				
41	7	8	9	10	11	12	13	45	4	5	6	7	8	9	10	49	2	3	4	5	6	7	8				
42	14	15	16	17	18	19	20	46	11	12	13	14	15	16	17	50	9	10	11	12	13	14	15				
43	21	22	23	24	25	26	27	47	18	19	20	21	22	23	24	51	16	17	18	19	20	21	22				
44	28	29	30	31				48	25	26	27	28	29	30		52	23	24	25	26	27	28	29				
																1	30	31									

  

2020																											
janv-20							févr-20							mars-20													
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di				
1			1	2	3	4	5	5						1	2	9							1				
2	6	7	8	9	10	11	12	6	3	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8				
3	13	14	15	16	17	18	19	7	10	11	12	13	14	15	16	11	9	10	11	12	13	14	15				
4	20	21	22	23	24	25	26	8	17	18	19	20	21	22	23	12	16	17	18	19	20	21	22				
5	27	28	29	30	31			9	24	25	26	27	28	29		13	23	24	25	26	27	28	29				
																14	30	31									

Période en formation au CFPPA Macon Davayé  
 Période en formation sur plateau EMECAL  
 Immersion en entreprise  
 Interruption de la formation

---

## RECRUTEMENT ET SUIVI DES STAGIAIRES

---

L'IFRIA BFC jouera un rôle actif auprès de FAFSEA, POLE EMPLOI et les entreprises concernées pour participer à la recherche des stagiaires en participant aux informations collectives, en ayant des rendez-vous individualisés avec les candidats, en diffusant cette offre de formation sur Ses sites web.

A l'issue de la formation et de la période d'immersion, le bilan réalisé avec les stagiaires sera l'occasion de mesurer leur satisfaction et surtout de connaître leurs possibilités d'insertion dans les entreprises dans lesquelles les périodes d'immersion auront été réalisés.

L'IFRIA BFC s'engage de surcroît à aider les stagiaires à la recherche d'emploi à travers son réseau d'entreprises alimentaires partenaires au niveau régional.

L'IFRIA BFC réalisera les enquêtes à la sortie et à 6 mois et transmettre les résultats à FAFSEA.

---

## BUDGET

---

Le montant total pour cette action est calculé sur la base d'un coût de **15 € net heure/stagiaire**.

Ce montant comprend l'ensemble des frais de formation, de recrutement, de suivi et les frais administratifs et de déplacements liés à la conduite de ces formations, et aussi de l'utilisation des installations des CFPPA et du plateau EMECAL.

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE SERVICE

(Article L.6353-3 du code du travail)

## 1/ Domaine d'application :

L'IFRIA Bourgogne Franche-Comté est un organisme de formation déclaré sous le numéro 424 122 364 00039 auprès de la Préfecture de la région Bourgogne.

Ces conditions générales de service concernent les formations professionnelles proposées par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté à l'exclusion des actions régies par un cahier des charges spécifiques (marchés de formation en réponse à appel d'offre notamment).

## 2/ Nature et caractéristiques des actions de formation :

Les actions de formation entrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues à l'article L.6313-1 de la sixième partie du code du travail.

Conformément à cet article, elles sont réalisées suivant un programme **préétabli**, en fonction d'objectifs déterminés et avec des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement appropriés. L'action, son déroulement et ses résultats sont évalués.

## 3/ Inscription et documents contractuels :

Conformément à l'article L.6352-2 du code du travail, pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le bénéficiaire (et/ou le commanditaire) reçoit **une convention de formation professionnelle** établie en deux exemplaires qui précise à minima l'intitulé, la nature, la durée, les effectifs, les modalités de déroulement, les sanctions, les prix et les modalités de règlement de la formation, dont il s'engage à retourner un exemplaire signé accompagné du cachet de l'entreprise.

Dans le cas où **un devis** est produit par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, celui-ci est conforme à l'article L.6353-2 cité précédemment. Il est émis pour une période de validité de 2 mois.

L'employeur, ainsi que le bénéficiaire direct, reçoivent **une convocation au moins 8 jours** avant le début de la formation précisant les lieux et dates de déroulement de l'action.

A l'issue de toute action de formation **une attestation de participation** sera adressée à l'entreprise.

L'ensemble des stagiaires en convention avec l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté sont soumis à l'acceptation et au respect de son règlement **intérieur**.

## 4/ Délais de rétractation :

A compter de la réception de la convention ou du contrat de formation, l'entreprise dispose d'un délai de 14 jours pour se rétracter par courrier avec accusé de réception. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée de l'entreprise.

## 5/ Annulation et report :

En cas d'annulation par l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté, le stagiaire ou l'entreprise est averti 2 jours ouvrés au minimum avant le début de formation. Dans la mesure des actions planifiées par le centre, celui-ci mettra tout en œuvre afin de proposer une nouvelle participation au bénéficiaire.

## 6/ Prix, facturation et règlements :

### Prix :

Les prix indiqués sont nets de taxes (centre de formation non soumis à la T.V.A.), et sont valables pour la période de référence.

Les prix indiqués par le centre font soit référence à des tarifs conventionnels (fixés par les OPCA, dans le cadre d'un marché...), soit à une étude de coût personnalisée (dans le cas notamment des formations financées par les entreprises sur leur propre budget formation).

Toute absence du stagiaire non justifiée légalement sera traitée au cas par cas avec l'entreprise.

### Facturation :

Si le Client souhaite appliquer une subrogation avec l'OPCA dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation et de transmettre une copie du contrat à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté ;

- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription ou sur son bon de commande.

Si l'OPCA ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client. Sans contrat de subrogation avec l'OPCA, le Client sera facturé de l'intégralité du coût de la formation.

### Règlement :

Le règlement doit être effectué à réception de la facture. Dans le cas de retards de paiement, après mise en demeure et jusqu'à parfait paiement, l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté se réserve le droit d'appliquer des intérêts de retard qui seront de 3%.

## 7/ Utilisation de la documentation :

Les documents remis aux stagiaires sont soumis à la loi sur la propriété industrielle. Elle interdit la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droits. Seul le stagiaire peut donc utiliser ces informations. Pour toute utilisation autre, veuillez nous faire parvenir une demande à laquelle nous répondrons. Toute utilisation abusive de cette documentation pourra être poursuivie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

## 8/ Loi « informatique et libertés » :

Les informations à caractère personnel qui sont communiquées par le Client de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté en application et dans l'exécution des commandes et / ou ventes pourront être communiquées aux partenaires contractuels de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour les besoins desdites commandes. Conformément à la réglementation française qui est applicable à ces fichiers, le Client peut écrire à l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté pour s'opposer à une telle communication des informations le concernant. Il peut également à tout moment exercer ses droits d'accès et de rectification dans le fichier de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté.

## 9/ Litiges :

En cas de litige, les parties concernées tenteront de régler le problème à l'amiable avant d'avoir recours à la justice. En cas de désaccord persistant, il est fait attribution de compétence aux juridictions de Dijon.

Le 24/09/2017

A Dijon