

INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE

Du 05/12/2022 au 03/03/2023

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 : 12,5 jours**
Filière viticole, initiation à la dégustation du vins, communication
- ⇒ **Module œnologie : 18 jours**
Opérations de vinification, collage filtrage et élevage des vins, travail des fûts, bases électrotechnique, fonctionnement d'une ligne d'embouteillage
- ⇒ **Module Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement : 9,5 jours**
Passage Caces 3
Traçabilité, qualité et certification
Hygiène, nettoyage, désinfection

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



LES + DE CETTE FORMATION

- Formation pratique et complète visant à un métier reconnu
- Possibilité d'embauche à l'issue du dispositif
- Stage en Maison de Vins ou Caves Coopératives
- Possibilité d'hébergement

◆ MODALITÉS

- Sélection des candidats sur entretien
- Parcours de formation financé par OCAPIAT dans le cadre du Plan d'Investissement Compétences (PIC)
- Indemnisation par Pôle Emploi
- Accompagnement à la recherche de stage

INSCRIPTION

Stéphanie CAILLE - IFRIA BFC
Assistante de gestion
03 80 39 69 20
s.caille@ifria-bfc.fr
www.ifria-bfc.fr