Viti-viniculteur (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Vous aimez le vin et/ou la nature ? Vous souhaitez participer à la création et la culture de vignobles ? Grâce à cette formation de Viti-Viniculteur, vous ne devriez avoir aucun pépin à trouver un emploi dans un vignoble.

Le viticulteur maîtrise les étapes viticoles : soit la culture de la vigne, la récolte du raisin, la fabrication du vin, son conditionnement jusqu'à la vente des produits. Toutes ces thématiques sont reprises dans cette formation. Les vendanges terminées, le vigneron prépare la vigne pour l'hiver et le cycle redémarre au printemps suivant.

Le viniculteur est le conseil du viticulteur qui le consulte pour améliorer la qualité de son vin, le choix des cépages, les traitements à appliquer au vignoble. Il peut également superviser toutes les étapes de la vinification ou de la distillation. Pour évaluer la qualité du produit et en corriger si nécessaire les défauts, le viniculteur effectue des analyses. Expert en dégustation, il goûte régulièrement les vins tout au long de leur maturation.

Au cours de cette formation de Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Viti-Viniculteur

Analyser la filière vitivinicole et son évolution pour agir individuellement et collectivement : le Viti-viniculteur s'adapte aux évolutions des marchés (mondial, européen, national et régional), s'assure la veille juridique et réglementaire pour la prise de décision et la réaction aux imprévus.

Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité : le Viti-viniculteur analyse un terroir dans ses dimensions biophysique, historique et sociale et en évalue les impacts environnementaux de l'activité vitivinicole.

Proposer et conduire un itinéraire technique viticole : le Viti-viniculteur explique le fonctionnement de l'agrosystème vigne à l'échelle de la parcelle, décrit le cycle biologique de la vigne et explique les modalités d'élaboration de la matière première Il choisit un matériel végétal, conçoit l'installation d'une parcelle en respectant la réglementation, élabore des itinéraires techniques viticoles en fonction de conditions de milieu et d'objectifs prédéfinis. Il choisit un matériel adapté aux conditions de travail, conduit et met en œuvre des interventions techniques pour évaluer a posteriori un itinéraire technique viticole d'un point de vue agronomique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés.

Proposer et conduire un processus d'élaboration et de conservation d'un vin : le Viti-viniculteur construit des itinéraires de vinification, d'élevage et de conditionnement en fonction d'objectifs prédéfinis. Il analyse et choisit un équipement destiné à la transformation du raisin en vin, aux traitements des vins et à leurs conditionnements. Il conduit les travaux de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage en assurant le suivi et le contrôle du produit. Il évalue a posteriori l'itinéraire de vinification, d'élevage et de conditionnement du vin d'un point de vue technique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés.

Participer au management des systèmes qualité, à la préservation de l'environnement et à la sécurité des personnes et des biens : le Viti-viniculteur va mettre en pratique le management de la qualité et environnemental. Il met en œuvre une démarche d'analyse des risques. Il gère les effluents et les déchets de l'activité vitivinicole et conduit un chantier en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité des opérateurs et à la protection de l'environnement. Il traite des données statistiques issues d'analyses sensorielles et d'expérimentations en matière de conduite des processus.

Participer à l'exploitation / au pilotage d'une entreprise vitivinicole : le Viti-viniculteur appréhende l'entreprise vitivinicole comme un système en utilisant l'approche systémique et maîtrise les outils internes de gestion. Il élaborer des diagnostics partiels et porte un diagnostic global sur l'exploitation. Il sait élaborer des décisions stratégiques en envisageant la pérennité de l'exploitation.

Se conformer au respect de la réglementation spécifique à l'utilisation de produits phyto : le Viti-viniculteur développe des programmes de prévention et maîtrise les adventices, les maladies, les parasites et autres nuisibles.

Alors si vous souhaitez vous implanter dans ce secteur en plein essor, rendez vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées. Ces heures de stages sont réparties comme suit :

250 heures en 1ère année

250 heures en 2ème année

Le diplôme de formation de Chef d'entreprise IFAPME de Viti-viniculteur est reconnu pour accéder aux aides *(https://agriculture.wallonie.be/files/accueil/Aides/AII/outils/Annexe_diplome.pdf)* à l'installation et à l'investissement dans le secteur agricole. Plus d'information sur le Portail de l'agriculture wallonne *(https://agriculture.wallonie.be/home/aides/aii/outils1.html)* .

Débouché(s) métier(s)

Viticulteur / Viticultrice responsable d'exploitation

Chef / Cheffe de culture

Chef / Cheffe d'équipe dans un domaine

Régisseur / Régisseuse de domaines

Négociant / Négociante de vins

Caviste ou maître de chai dans domaine ou cave-coopérative

Débouché(s) future(s) formation(s)

Technico-commercial en vins et spiritueux *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/technico-commercial-en-vins-et-spiritueux)*

Point(s) fort(s)

Sur le terrain Activité en extérieur Activités variées Contact client

Finalité

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances de base en gestion

Reconnaissance pour accès aux aides dans le secteur agricole

Aptitudes

Le viticulteur-œnologue est un acteur de terrain et ses activités se déroulent en plein air, demandant des travaux parfois rudes (taille de la vigne). Il collabore parfois avec une équipe et devra savoir mener et motiver ses partenaires.

Afin d'écouler ses productions, il aura également un sens commercial et un feeling marketing.

Programme

1ère année :

A89/5 Marchés, filières et territoires (48h)

A89/5 Systèmes vitivinicole et territoire (24h)

A89/5 Processus viticole (132h)

A89/5 Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique) (24h)

A89/5 Technologies des équipements (12h)

A89/5 Viticulteur - mise en oeuvre (96h)

A89/5 Processus d'élaboration et de conservation des vins (84h)

A89/5 Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) (24h)

A89/5 Technologies des équipements (12h)

A89/5 Vinification, élevage, conditionnement et stockage (48h)

A89/5 Gestion spécifique exploitation ou pilotage entreprise vitivinicole (20h)

A89/5 Phytolicence (P2) (20h)

Un stage de formation pratique professionnelle en Viticulture ou culture de fruits de 250 heures.

2ème année :

A89/6 Système vitivinicole et territoire (24h)

A89/6 Processus viticole (72h)

A89/6 Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique) (12h)

A89/6 Technologies des équipements (12h)

A89/6 Viticulture (48h)

A89/6 Processus d'élaboration et de conservation des vins (132h)

A89/6 Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) (24h)

A89/6 Technologies des équipements (12h)

A89/6 Vinification, élevage, conditionnement et stockage (96h)

A89/6 Qualité, sécurité et environnement: systèmes de management (24h)

A89/6 Phytolicence (P2) (40h)

A89/6 Suivi du projet technique (16h)

A89/6 Gestion spécifique exploitation ou pilotage entreprise vitivinicole (20h)

Un stage de formation pratique professionnelle en Viti/Viniculture de 250 heures.

Conditions d'admission à une formation pour adultes - CESS

Est admis aux cours l'apprenant ou l'apprenante qui

satisfait à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)*

est titulaire d'un certificat de l'enseignement secondaire supérieur (**CESS**) ou document attestant la réussite de l'examen d'entrée à l'université, dans une haute école ou dans l'enseignement supérieur de promotion sociale.

Les apprenants et apprenantes qui ne sont pas porteurs du CESS peuvent toutefois être admis aux cours :

Soit, s'ils sont titulaires d'un certificat du 2ème degré de l'enseignement secondaire et bénéficient d'une **expérience suffisante** dans le secteur concerné.

Soit, en cas de réussite de l'**épreuve d'admission** IFAPME. La présentation de l'épreuve d'admission est soumise à l'acceptation du dossier par le Centre.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent) penuriecritiques-60-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Mons

Avenue du Tir, 79a 7000 Mons

065 35 60 00

Secrétariat :

Du lundi au vendredi : de 8h à 17h

065 84 28 60

mbc@ifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.