



CFA agricole d'Avize Viti Campus
61 avenue de Mazagran
51190 AVIZE



Le Système de Management de la Qualité au CFA d'Avize Viti Campus

DIR/Com-MQ/001

Date de création : 01/01/2019

Date de version : 01/01/2019

Le CFA d'Avize Viti Campus

Le CFA, Centre de Formation d'Apprenti(e)s, créé en 1976 au sein de l'EPLEFPA viticole d'Avize, forme en moyenne 220 apprenti(e)s par an, dans les métiers de la production vitivinicole, de l'agroéquipement viticole et de la commercialisation des vins et spiritueux.

Il est au service des apprenti(e)s, de leur famille et de leurs employeurs. Il évolue dans un environnement favorable, compte-tenu de sa géographie et des liens forts tissés avec les collèges et lycées environnants, les prescripteurs (Mission Locale, Pôle Emploi, CIO...) et avec les professionnels (Union des Maisons de Champagne, SGV, Fédération des Coopératives, Comité Champagne, Institut Georges Chapaz, Institut International des Vins de Champagne...). Le Conseil de Perfectionnement du CFA est présidé par le Vice-Président de la Fédération des Coopératives vinicoles champenoises.

Afin d'avoir une offre de formation d'apprentis adaptée aux besoins des entreprises de la filière vitivinicole et à l'écoute de l'interprofession à la fois sur les niveaux de qualification et les contenus de référentiel métier, le CFA a répondu avec le conseil régional par la mise en place d'une carte de formation devant répondre à terme à une logique de filière. Cette démarche progressive et évolutive permet à l'entreprise de trouver le diplôme et le niveau de qualification adaptés à son projet d'entreprise, aux évolutions métiers et aux enjeux socio-économiques.

Le CFA a signé en 2016 avec l'OPCALIM la convention d'objectifs et de moyens portant création d'un réseau de CFA du secteur alimentaire (réseau CFALIM) dont l'objectif est de couvrir le territoire national avec une offre de formation d'apprentis adaptée aux besoins des entreprises de la filière alimentaire et répondant aux axes prioritaires fixés par les partenaires sociaux. Dans ce cadre, la filière s'est dotée d'objectifs ambitieux auxquels notre CFA est associé :

- * Augmentation du nombre d'apprentis de la filière
- * Ouverture de nouvelles sections d'apprentissage pour que l'offre d'apprentissage soit au plus près des besoins des entreprises et des bassins d'emploi
- * Participation aux actions de promotion de la filière en direction des jeunes
- * Participation au développement de l'attractivité des emplois
- * Développement d'un réseau d'entreprises d'accueil pour les jeunes en apprentissage.

La carte des formations du CFA d'Avize Viti Campus



Filière	Niveau	Diplôme
Production	III	CAPa métiers de l'agriculture, Viticulture et Travaux de Cave
	IV	BAC PRO Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole (CGEVV)
	V	BTSA Viticulture-Œnologie
	VI	Licence Professionnelle « Productions végétales—Viticulture, environnement »
Agroéquipements	III	Certificat de Spécialisation « Tracteurs, Machines Agricoles »
Commercialisation	IV	Certificat de Spécialisation « Commercialisation des vins—Œnotourisme »
	V	BTSA Technico-Commercial (2 options Vins et Spiritueux - Agrofournitures)
	VI	Licence Professionnelle « Métiers du Commerce International—Vins et Spiritueux »

« Par son immersion dans l'environnement professionnel et ses relations avec l'ensemble des familles de la Champagne (vignerons, négoce et coopération), le CFA construit ses réponses pédagogiques aux besoins de la filière en collaboration et en lien étroit avec les entreprises vitivinicoles. »

L'équipe du CFA d'Avize Viti Campus



Direction	Régis THIBERT
Pédagogie	Responsable, Sabine MÜLLER
	Formateurs : Anna CARETTI, Mathieu CARTIGNIES, Jenny COLAS, Philippe CROIZY, Roselyne DEHEC, Hélène EM, Laurent FLAMAND, Claude-Michel FLEURY, Virginie JACQUEMINET, Xavier LAZOU, Carole LEROY, Claude LOISEAU, Claudette LONGUEPÉE, Fatima MASSON, Stéphane MOREAU, Joëlle PICARDAT, Isabelle PIEROT-CHAMPAUX, Amélie PRADALET, Philippe RICHER, Corinne TRUCHON
Administration, Ressources humaines	Responsable, Carine CAMUZEUX-SOMMA
	Assistante administrative, Cécilia PAGES - Hôtesse d'accueil, Angélique GARDA
Qualité, Administration pédagogique	Responsable, Thérèse LECLERC
	Documentaliste : Carine CHATEL
Vie de centre	Responsable, Sophie GERARD
	Personnels de vie de centre : Stéphane LONGEARD, Peggy THIEBAULT
Infrastructures, équipements, transports	Responsable, Yannick NOËL
	Maintenance, transports, Avni MIFTARI - Propreté, restauration, Francine NOËL
Service Informatique	Administrateur Réseau, Mickaël LAMART

Le projet de centre du CFA d'Avize Viti Campus

- ✓ Le CFA s'est fixé pour objectifs de s'adapter aux **évolutions sociales des jeunes** et **d'accompagner les publics les plus en difficulté** : accompagnement personnalisé, référent "handicap" et collaboration avec les organismes accompagnant les personnes en situation de handicap, accompagnement social, utilisation du numérique dans les séquences pédagogiques, accompagnement/formation de l'équipe pédagogique...
- ✓ Le CFA s'est fixé pour objectif d'améliorer les **conditions du mieux-vivre ensemble entre la communauté éducative, les apprenti(e)s, les familles et les entreprises** afin de créer un cadre favorisant les apprentissages et l'insertion **citoyenne, sociale et professionnelle** des jeunes
- ✓ Le CFA s'est également fixé pour objectifs de répondre **aux évolutions pédagogiques et technologiques** : environnements numériques de travail dans le suivi pédagogique des apprentis et la relation à l'entreprise, mise en place de FOAD (Formation Ouverte A Distance), pédagogie innovante, évaluation des situations professionnelles, accompagnement/formation de l'équipe pédagogique
- ✓ Le CFA veut également répondre aux **demandes spécifiques de la profession** à la fois : formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail) - Wine and Spirit Education Trust (WSET) pour les BTS TC - tests TOEIC d'évaluation des compétences en langue anglaise dans un contexte professionnel (Test of English for International Communication) pour les étudiants de BTS - certifications reconnues par la Corporation des Vignerons de la Champagne : certificat de taille, certificat Agro Equipement Viticole
- ✓ Le CFA se fixe pour objectif de réaliser des **mobilités à l'international pour l'ensemble de ses apprenti(e)s** comme élément essentiel d'une intégration sociale et professionnelle réussie en tant que **citoyen européen**
- ✓ Le CFA s'est enfin fixé pour objectif de faire évoluer son organisation, ses ressources et ses compétences pour répondre aux missions et nouveaux enjeux définis par les lois du 5 mars 2014, du 8 août 2016 et la loi « Liberté de choisir son avenir professionnel » du 5 septembre 2018

Face à ces objectifs et enjeux et pour assurer aux apprentis, à leur famille et aux entreprises une qualité de service qui répond au mieux à leurs besoins et attentes, l'équipe du CFA s'est engagée dans une démarche d'amélioration continue des performances.

FOCUS

Le CFA, organisme public

Le CFA d'Avize Viti Campus est un centre de formation public du Ministère de l'Agriculture. Son autorité de tutelle est le SRFD (Service Régional de Formation et de Développement), délégation de la DGER (Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche). Les diplômes délivrés par notre centre sont des diplômes nationaux, régis par le Ministère de l'Agriculture.

Des formations au CFA, pour qui et par qui ?

Le CFA s'adresse aux apprentis, c'est-à-dire aux jeunes âgés de 16 à 29 ans, qui ont signé un contrat d'apprentissage avec un employeur des filières vitivini-coles (exploitants, coopératives, grandes maisons de champagne, prestataires, cavistes, GMS,...). Les formations sont dispensées par des formateurs permanents mais aussi des prestataires extérieurs qui apportent leur expertise dans des domaines spécifiques.

Qui finance le CFA ?

Jusqu'en décembre 2019, c'est la région Grand Est qui assure la plus grande partie du financement de notre fonctionnement et de nos investissements. Le versement de la taxe d'apprentissage par les entreprises (collectée par les OCTA) complète notre budget.

Quels sont les partenaires du CFA ?

En premier lieu, les centres constitutifs de l'EPLFPA d'Avize (lycée, CFPPA, domaine) ; les partenaires pédagogiques, comme la Coopérative Sanger, le lycée St Jean Baptiste de la Salle à Reims, les Compagnons du Devoir et du Tour de France, la MFR de Gionges, les Apprentis d'Auteuil... ; les prescripteurs (CIO, Missions locales...) qui orientent les jeunes vers le CFA. , les chambres consulaires qui valident les contrats d'apprentissage.



Le Système de Management de la Qualité

Le Système de Management de la Qualité est l'ensemble des actions qui permettent l'amélioration continue des performances de notre CFA. Il s'applique aux formations par apprentissage dispensées sur notre site Mazagran.

Il est constitué de 9 processus interdépendants qui utilisent des ressources (humaines, matérielles...) pour atteindre les objectifs définis par la direction dans son projet de centre et visant à la satisfaction client.

Pour gérer ce SMQ, un comité qualité a été créé, constitué des 8 pilotes de processus. Réuni chaque semaine, il traite les éléments courants de la qualité (étude du registre de dysfonctionnements et écriture de plan d'actions, ajustement des processus et procédures). Chaque trimestre, une revue de processus permet de faire le point sur l'efficacité de chaque processus, d'établir des plans d'action... Enfin, une revue de direction annuelle permet de vérifier la bonne marche du système, son efficacité, d'étudier le retour client, d'établir des plans d'actions correctives et, à la direction, de définir les objectifs pour l'année à venir.

Nous conduisons des audits internes au-moins une fois par an pour vérifier la conformité des activités réalisées par rapport au prévu et aux exigences de la norme Iso 9001 pour laquelle nous demandons à être certifiés.

