

BTSA VITICULTURE OENOLOGIE



École partenaire : Avize Viti Campus

Maisons partenaires : Maisons de Champagne du groupe LVMH

Type de contrat : Apprentissage

Accessible à partir du BAC

Durée : 2 ans, de fin août-début septembre 2024 (en fonction des dates de vendanges) à Juillet-août en fonction des dates de contrat

Créé en 2014, l'Institut des Métiers d'Excellence (ME) LVMH est un programme de formation professionnelle en alternance, qui permet au groupe LVMH d'assurer la transmission de ses savoir-faire dans les métiers de la création, de l'artisanat et de l'expérience client auprès des jeunes générations et des personnes en reconversion, à travers des partenariats avec des écoles et universités renommées dans leurs disciplines respectives.

Dans le cadre du partenariat entre l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH et Avize Viti Campus en Champagne, nous organisons le recrutement de la prochaine promotion de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH préparant au Brevet de Technicien Supérieur Agricole en Viticulture-Cœnologie.

Avize Viti Campus accueillera des alternant(e)s en formation au BTSA Viticulture - Cœnologie. Cette formation sera réalisée dans le cadre de contrats d'apprentissage conclus avec les Maisons de Champagne du groupe LVMH, leader mondial des produits de haute qualité dans les domaines des vins et spiritueux, de la mode et maroquinerie, des parfums et cosmétiques, des montres et joaillerie et de la distribution sélective.

UNE FORMATION ALLIANT THÉORIE ET PRATIQUE PRISE EN CHARGE POUR L'ALTERNANT.E

La formation en alternance de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH pour le BTSA Viticulture - Cœnologie constitue un dispositif original de formation. Il permet aux alternant(e)s de bénéficier :

- 1. D'une pédagogie inédite sur le savoir-faire des métiers de la vigne, du vin dans l'univers du champagne.** Enrichie de mises en situation professionnelles et d'un enseignement de l'anglais professionnel autour de la Culture Champagne, la formation est dispensée au CFA/CFPPA d'Avize Viti Campus au 61, Avenue de Mazagran 51190 Avize, et complétée par un enseignement pratique au sein des Maisons de Champagne du groupe LVMH.
- 2. De Master Classes de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH organisées dans les différentes Maisons du Groupe,** orientées sur l'excellence au service des produits de luxe avec, des échanges avec des experts de la vigne, du vin et de la dégustation du champagne.

LES CERTIFICATIONS

Le partenariat de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH avec Avize Viti Campus donne accès à une formation solide et exigeante, des terrains d'apprentissage d'exception et une valorisation de la formation par une double reconnaissance de nature à favoriser l'accès à l'emploi des futur(e)s diplômé(e)s :

- **Un diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture :** le Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.
- **Le Brevet d'Excellence de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH :** il est attribué aux diplômé(e)s qui, au cours de leurs années de formation au sein de l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH, ont répondu aux critères d'exigence et d'excellence – de savoir-faire et de savoir-être – propres à leurs métiers et au secteur du luxe ; comme cela a été validé par les trois instances réunies : les tuteurs et tutrices des Maisons, les enseignant(e)s du centre de formation et l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH.

BTSA Viticulture - Œnologie



Le ou la titulaire du BTSA Viticulture – Œnologie se trouve en capacité d’être responsable du management vitivinicole ou d’assurer la gestion d’une exploitation viticole, sous tous ses aspects, afin d’en assurer la viabilité. Il ou elle est capable de réaliser **la conduite d’un vignoble**, en autonomie ou en gérant des salarié(e)s, de choisir du matériel végétal, lors de la plantation, à la récolte dans un souci de viticulture durable dans le cadre d’une certification. Il ou elle définit également **la stratégie de vinification et de champagnisation** afin d’obtenir un produit de luxe, respectueux de son terroir et en prenant en compte les indicateurs économiques, environnementaux et sociaux locaux ; tout en intégrant **les innovations techniques** et **les évolutions législatives** dans sa gestion de l’exploitation pour garantir son développement. Il ou elle est en capacité d’assurer **le management d’une équipe de salarié(e)s** et coordonne son travail, en conciliant productivité, législation et respect de la personne. Il ou elle est **l’ambassadeur de son produit**, le champagne, afin d’en véhiculer une image d’excellence et ce, à toutes les étapes de son élaboration.

LE CONTRAT DE TRAVAIL EN ALTERNANCE

L’alternance entre le CFA et l’entreprise est sur un rythme moyen d’une **semaine sur deux**. La 1^{re} année aura une dominante travaux viticulture et la 2^e année aura une dominante œnologie et dégustation. LE BTSA VO est formé de 8 blocs de compétences dont 5 techniques (3 blocs généraux et 5 autres techniques, l’examen est sanctionné par des évaluations en cours de formations pour les blocs de 1 à 6 et en épreuves terminales pour les 7 et 8 : cf. annexe contenue de la formation). L’alternant(e) est rémunéré(e) par la Maison du groupe LVMH, avec laquelle il ou elle aura signé un contrat d’apprentissage, sur la base du barème en vigueur.

LES CONDITIONS POUR POSTULER

- Selon la réglementation en vigueur, avoir plus de 18 ans et moins de 30 ans.
- Être titulaire au minimum du diplôme national du baccalauréat.
- Avoir les aptitudes physiques pour le travail de la vigne (port de charges, contraintes posturales, travail en extérieur) et de la cuverie (travail en espace confiné).
- Avoir une bonne capacité d’analyse, d’adaptation et une appétence pour le travail en équipe.
- Être mobile et apte à vous déplacer par vos propres moyens sur les différents sites d’affectation possibles (environ 40 kms autour d’Avize).
- De bonnes connaissances en anglais sont appréciées.
- Vous maîtrisez des logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

L’Institut des Métiers d’Excellence LVMH recrute et reconnaît tous les talents.

LA SÉLECTION DES CANDIDAT.E.S

Les candidatures sont adressées au CFA/CFPPA pour un premier tri sur dossier.

Les candidat(e)s retenu(e)s seront reçu(e)s pour un premier double entretien de motivation en binôme par l’équipe pédagogique du CFA/CFPPA et l’équipe DRH MHCS.

Les candidat(e)s présélectionné(e)s passeront un test de positionnement.

Les candidat(e)s ayant passés cette étape avec succès seront reçu(e)s en entretien par les responsables opérationnels de la Direction Vignoble et de la Direction Œnologie (RLG et CB), pour la dernière étape de l’engagement.

COMMENT POSTULER ?

Envoyez votre CV directement à :

CFA/CFPPA Avize Viti Campus

61 avenue Mazagran, 51190 Avize - www.avizeviticampus.fr
03 26 57 97 49 | cfppa.avize@educagri.fr

Contacts : Stéphanie FAYNOT, coordinatrice ME LVMH
BPREA/BTSVO - stephanie.faynot@avizeviticampus.fr
Cécilia PAGES, chargée de recrutement des formations en alternance - cecilia.pages@avizeviticampus.fr

Ou bien postulez en ligne sur
[You And ME \(lvmh.com\)](http://YouAndME(lvmh.com))

Pour plus d’informations sur l’Institut des Métiers d’Excellence LVMH et ses programmes :

Institut des Métiers d’Excellence LVMH : contact.ime.fr@lvmh.com