

CUVISTE

Formation continue



OBJECTIFS

- Réaliser les différentes opérations liées à l'élaboration des vins
- Contribuer à la qualité du produit en assurant traçabilité, hygiène et sécurité

DÉBOUCHÉS POSSIBLES & STRUCTURES POTENTIELLES

Cuviste, ouvrier de chai dans exploitation viti-vinicole, coopérative ou Maison de Champagne

CONTENU DE LA FORMATION

- Environnement professionnel
- Viticulture
- Œnologie
- Travail de cuverie, entretien et/ou maintenance de premier niveau des installations et équipements
- Traçabilité, hygiène, sécurité et respect de l'environnement
- Organisation du travail de la cuverie
- Opérations de transformation des vins effervescents
- Initiation à la conduite de ligne
- CACES R489 catégorie 3
- Secouriste sauveteur du travail
- Habilitation électrique BS
- Remise à niveau et soutien selon positionnement
- Période d'application en entreprise

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Être âgé de 18 ans minimum
- Être apte physiquement aux travaux de cuverie
- Avoir effectué les vendanges au pressoir et/ou en cuverie
- Être mobile



PUBLIC

- Salarié, demandeur d'emploi

DURÉE

- 231 à 280 heures en centre
- 110 heures en entreprise

DATES :

- D'octobre à décembre

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel et à temps plein.
- Individualisation possible selon résultats du positionnement préalable.
- Formation déclinée en blocs de compétences.
- Apports théoriques, rencontres avec des professionnels du secteur viticole.
- Formation en situation de travail.
- Evaluations sous forme de situations professionnelles.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salles de formation équipées d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur
- Plateau technique avec matériel de cuverie
- Exploitation viticole et coopérative du Champagne Sanger
- Ressources de formation en ligne (partage sur Drive) et équipement informatique à disposition

MOYENS D'ACCOMPAGNEMENT

- Les intervenants sont des professionnels du secteur viticole ou des formateurs professionnels
- Chargée d'accompagnement socio-professionnel
- Assistante dédiée au suivi administratif du dossier
- Référent handicap

VALIDATION

- Certificat CACES R489 catégorie 3
- Certificat de secouriste sauveteur du travail (SST)
- Habilitation électrique BS

FINANCEMENT

- Coût : nous contacter
- Formation financée par France Travail pour les demandeurs d'emploi
- Contrat de professionnalisation

CONTACT AU CFPPA

Florence DULONG

Directrice-Adjointe du CFPPA

florence.dulong@avizeviticampus.fr

03 26 57 97 49

EN SAVOIR PLUS ?

- ☎ 03 26 57 97 49
- 📍 CFPPA
- 📍 61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE
- ✉ contact@avizeviticampus.fr



www.avizeviticampus.fr



Suivez-nous sur [@avizeviticampus](https://www.instagram.com/avizeviticampus)


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*


pôle emploi