

TECHNICIEN VITICULTURE-ŒNOLOGIE

en Agriculture Biologique & Biodynamie

Titre RNCP 35013 Niveau 4 (Bac)

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016



Taux de réussite

2022 : 100%

2023 : 85%

2024 : 100%

Notes de satisfaction

2023 : 7/10

2024 : 8/10

Insertion professionnelle

moyenne sur 2 ans > 85%

Conditions de financement

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- Projet de transition professionnelle
- France Travail
- Autofinancement

Effectif

12 personnes maximum

Lieu de formation

- **IFCO Paris**
8 rue saint ambroise, 75011 Paris

Inscription

- Téléphone : **06 11 76 64 77**
- candidature via le site internet www.ifco-paris.com
- Entretien avec le directeur du centre sur convocation
- plus d'informations par mail contact@ifco-paris.com

Public concerné

- Autre diplôme de Niveau 4
- Une expérience professionnelle en viticulture et/ou œnologie d'au moins 5 ans (avec un avis favorable de la commission d'admission de l'IFCO)
- Avoir 16 ans révolus.
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation :

- Contribuer à l'entretien du vignoble en respectant les principes de la viticulture en agriculture biologique et biodynamique
- Participer aux vendanges et aux opérations de vinification en agriculture biologique et biodynamique
- Contribuer à l'élevage des vins
- Commercialiser des productions du vignoble
- Participer à la gestion administrative d'un domaine viticole en agriculture biologique et biodynamique

Durée de la formation et modalités d'organisation :

- 405 heures sur 1 an
- 7h par jour, du lundi au vendredi en fonction du calendrier de l'alternance

Les débouchés métiers :

- Technicien viticole
- Technicien polyvalent viti-vinicole
- Assistant chai de vinification

Moyens et méthodes pédagogiques :

- L'équipe pédagogique conçoit et organise le déroulement de la formation sur deux semestres, en tenant compte des diverses modalités d'enseignement : cours, travaux pratiques, travaux dirigés, visites, activités pluridisciplinaires.
- Formation 100% en présentiel

Contenu de la formation :

- Viticulture en agriculture biologique & biodynamique
- Œnologie en agriculture biologique & biodynamique
- Sommellerie / Dégustation
- Commercialisation des produits du vignoble
- Gestion administrative
- Travail en immersion au vignoble bio & biodynamique
- Rencontres professionnelles



IFCO Formations : Vins, Vignes et Bières

220 chemin du camp de Sarlier, les plateaux de l'Alta, Bâtiment A, 13400 Aubagne

contact@ifco-marseille.com / www.ifco-marseille.com