

Contrat de professionnalisation : Agent de Cave



Contexte

Des Caves Vinicoles d'Alsace proposent de se former au métier d'agent de cave dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. D'une durée de 12 mois ce contrat alterne des périodes en centre de formation et des apprentissages en entreprise. A l'issue de ce parcours, un contrat de travail classique est proposé par les caves partenaires du projet.

Métiers

L'agent de cave intervient sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées, des jus et des sirops. Il assure le travail de cuve, contribue à la qualité du produit et à l'organisation du travail. Il respecte les consignes transmises par le chef d'équipe ou le responsable de production, selon la taille de l'entreprise. Avec l'expérience, l'agent de cave devient plus polyvalent et autonome et se voit confier des tâches qui auront plus d'impact sur la qualité du produit fini.

Objectifs de la formation

Comprendre les différentes interventions sur le produit, de la réception du fruit jusqu'à l'expédition des bouteilles
Identifier ce qui fait la typicité d'un vin d'Alsace
Disposer de connaissances théoriques suffisantes pour comprendre les consignes et permettre l'autocontrôle
Identifier les grandes étapes d'entretien du matériel Se former à la santé, sécurité au travail
Acquérir plus de polyvalence avec la conduite de chariot et être capable de réaliser des opérations simples sur des installations hors tension
Comprendre et respecter les consignes, transmettre des informations avec le bon vocabulaire technique

Public concerné

Toute personne intéressée par la vinification

Prérequis des participants

Avoir 18 ans

Contenu

Découverte de métier

La place de l'agent de cave dans la production vitivinicole, l'environnement de travail.

Conduite du processus vinicole :

Réception vendange, pressurage et débourbage

Ensemencement et suivi des fermentations

Édulcoration

Contrôle laboratoire des fermentations

Vinification des vins d'Alsace

Initiation à la dégustation – DIP 1 ou formation interne

Les opérations de collage et de traitement des vins

Les filtrations

Le travail des fûts : manipulation, entretien et nettoyage

Préparation et chargement des citernes

Contrôle de conformité du transport

Entretien de la cuverie :

Principes du nettoyage désinfection en cuverie

Nettoyage pompes et tuyaux, cuves et filtres

Qualité, hygiène sécurité et environnement :

Hygiène et démarches qualité dans la filière vinicole

Gestion de l'environnement et bonnes pratiques en cuverie

Sécurité, gestes et posture

CACES 3

Habilitation électrique BE BS manœuvre

Module spécifique optionnel:

Bases électrotechnique et Maintenance des matériels de cave

Méthodes et moyens

Alternance d'apprentissages théoriques et techniques en centre de formation et en entreprise.

Durée totale de la formation 281 heures dont 190 heures au CFPPA et 91 heures en entreprise

La formation en centre s'appuie sur le vécu en entreprise, les échanges de pratique sont favorisés. Les journées en centre permettent de comprendre de manière plus théorique le processus de vinification.

A chaque retour en centre de formation, le vécu en entreprise est réutilisé dans l'objectif d'affiner son sens de l'observation, sa pertinence technique et son analyse professionnelle

Mode de validation des acquis

Enquête de satisfaction en cours et en fin de formation

Attestation de formation et livret de compétences

Intervenants

Référent de formation : Maxime HUMBRECHT : formateur et viticulteur et une équipe viticulture/œnologie est constituée d'universitaires, d'ingénieurs et de techniciens qui ont tous une expérience dans le domaine. Un grand nombre d'entre-eux possède un domaine et réalise annuellement les gestes de la viticulture et de l'œnologie

Le CFPPA68 est certifié Qualiopi et Quali'formAgri au titre des actions de formation et des actions permettant de valider les acquis de l'expérience (VAE). Son système de management de la qualité est certifié AFAQ ISO 9001.



12 mois



Rouffach



1er décembre 2023 au 30
novembre 2024

Tarifs 2024

6504€ à 6851€ selon le parcours

Financement via l'alternance par Ocapiat.

Le candidat peut bénéficier d'une rémunération en fonction de son statut. Nous consulter

Pratique : Accès facile en transport en commun (SNCF, bus) - accès internet, outils informatiques - restauration collective privilégiant les produits bio et locaux - Centre de Ressources, de Documentation et d'Information - terrain d'application : le domaine de l'école.

NOUS CONTACTER : accueil : 03.89.78.73.07 - cfppa.rouffach@educagri.fr