

Certificat de Qualification Professionnelle Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai (CQP AST3C)



Contexte

Le CQP est un certificat de qualification professionnelle reconnu par la branche professionnelle.

La branche professionnelle des Industries et commerces en gros des vins, cidres, jus de fruits, sirops, spiritueux et liqueurs de France (IDCC 0493) représente en 2020 :

3 295 entreprises employant au moins un salarié dont 95 % d'entreprises de moins de 50 salariés
49 500 salariés présents dans la branche

Les principales zones d'emplois de la branche sont : la Nouvelle-Aquitaine, le Grand Est, l'Occitanie, la Bourgogne-Franche-Comté et l'Auvergne-Rhône-Alpes.

Métiers

L'Agent Spécialisé en Travail de Cave, de Cuve ou de Chai intervient sur toutes les étapes de transformation des boissons alcoolisées (vins tranquilles, vins effervescents, cidres, spiritueux), des jus et des sirops. Il assure le travail de cuve, contribue à la qualité du produit et à l'organisation du travail. Ces activités constituent le cœur du métier et se déclinent selon le secteur de production dans lequel il exerce son activité.

Objectifs de la formation

Formation Certifiante: Préparer un certificat National de niveau 3 (CAP)

RNCP 32080 CPF 10706 Code ROME : A1413 H2102

Devenir agent de Cave, de cuve ou de chai

A l'issue de la formation, l'apprenant est capable de : Réaliser le travail de cuve et des opérations d'entretien et de maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie - Contribuer à la qualité du produit en assurant la qualité, la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation - Contribuer à l'organisation du travail de la cuverie, accompagnement des nouveaux arrivants et gestion des stocks - Réaliser des opérations sectorielles de transformation (jus de fruits et sirops, ou vins tranquilles (transformation et/ou vinification), ou vins effervescents, ou spiritueux).

L'Agent Spécialisé en travail de Cave, de Cuve ou de Chai peut assurer des activités complémentaires : Contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures - Se positionner dans l'environnement professionnel et caractérisation des process et des produits .

Public concerné

Toute personne de + de 18 ans qui souhaite travailler dans le domaine.

Prérequis des participants

Personnes + de 18 ans

Réaliser un entretien préalable pour valider le projet de formation

Contenu

Le CQP comprend 4 blocs de compétences et 2 blocs complémentaires facultatifs

bloc 1 : réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance de premier niveau des installations et équipement

bloc 2 : contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène et la sécurité et le respect de l'environnement à toutes les étapes de la transformation

bloc 3 : contribuer à l'organisation du travail de cuverie, accompagner les nouveaux arrivants et assurer la gestion des stocks

bloc 4 : réaliser des opérations sectorielles de transformation

bloc 5 : contribuer au suivi du processus d'élaboration en relevant les indicateurs et en adaptant les techniques et traitements selon les procédures - optionnel.

bloc 6 : se situer dans son environnement professionnel et caractériser les process et les produits - optionnel.

Méthodes et moyens

L'approche pédagogique s'appuie sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques. L'alternance avec l'entreprise permet de comprendre le coeur du métier et d'acquérir les gestes professionnels indispensables.

Mode de validation des acquis

Chaque bloc bénéficie d'une évaluation en fin de bloc, constituée d'une mise en situation professionnelle et d'une explication à l'oral en centre de formation.

La CPRE de la branche fait passer une épreuve orale au candidat en fin de parcours et décide de l'attribution de tout ou partie du CQP en fonction des résultats de l'épreuve terminale et du dossier constitué par l'ensemble des évaluations de blocs.

ouvelle formation

Intervenants

Référent de la formation : Maxime Humbrecht , formateur et viticulteur. une équipe pluridisciplinaire avec une forte dominante viticulture oenologie

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



329 heures maximum



Rouffach

Tarifs 2024

9595 € pour un parcours complet.

Nous contacter pour toute autre demande.

Formation accessible en formation continue, en contrat de professionnalisation, en Pro A ou en VAE.

La formation donne droit à une rémunération en fonction du dispositif de prise en charge.

Pratique : Accès facile en transport en commun (SNCF, BUS) - Accès internet, outils informatiques - Restauration collective privilégiant les produits bio et locaux - Centre de Ressources et Documentaire et d'Information (CDR/CDI) - Terrain d'application: Le Domaine de l'Ecole à Rouffach

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