CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE & OENOLOGIE

PRODUCTION CAPRINE

DÉGUSTATION & COMMERCE

QUALITE

CATALOGUE DE FORMATIONS CFPPA DAVAYE

Vous souhaitez vous former pour:

Un module spécifique court dans les domaines de la viticulture, de l' œnologie et de la production fromagère caprine

Une formation professionnelle diplômante dans la viticulture, l'œnologie et de la filière caprine

Public : salariés/ Chefs d'exploitations/ Particuliers/ Demandeurs d'emplois

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

FORMATIONS LONGUES

FORMATIONS DIPLÔMANTES

Pour plus de renseignements :

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

Brevet Professionnel Agricole (BPA)

Option Travaux de la vigne et du vin
(spécialité Travaux de la Vigne)

OBJECTIFS :

- Valider partiellement le BPA option Travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la vigne.
- Former des ouvriers viticoles sachant tailler la vigne

CAPACITES ET COMPETENCES :

- Exercer une activité professionnelle saisonnière ou durable dans une exploitation viticole.
- Créer une activité indépendante en travaux et services viticoles

PUBLICS CONCERNÉS :

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière viticole
- Agriculteur en diversification, désireux de reprendre ou constituer un vignoble.
- Personnes souhaitant se perfectionner et se diversifier en taille de la vigne.

CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION :

- Avoir plus de 18 ans
- Avoir un projet professionnel cohérent avec la formation.
- Maîtriser le français écrit et parlé
- Avoir un avis favorable du coordonnateur pédagogique
- Avoir un financement

Inscription Ouverte :

Formation sur 2 sites : MÂCON et CHALON

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site
www.macon-davaye.com

Formation de 399 H

273h en centre
126h en entreprise

De Novembre à février

POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR LE SITE DE MÂCON

Coordonnateur de la formation : Régis NOVARINA
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

(BPREA)

VITICULTURE/OENOLOGIE

OBJECTIFS :

Obtenir la capacité professionnelle agricole pour les futurs chefs d'exploitation.
Former des responsables d'atelier vitivinicole ou des salariés qualifiés pour la filière vitivinicole.

CAPACITES ET COMPETENCES :

Être capable de créer ou reprendre une exploitation viticole avec ou sans vinification.
Exercer des activités professionnelles hautement qualifiées dans une entreprise ou un organisme de la filière vitivinicole.

CONTENU DE LA FORMATION :

Contenus Techniques développés en Centre

Viticulture conventionnelle et biologique
Œnologie
Agronomie, Machinisme
Interventions techniques par des organismes professionnels, des techniciens agricoles et les organismes de tutelle de la filière (INAO-Douanes).

1 340h

1 060h en centre
280 h en entreprise

Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site
www.macon-davaye.com

Contenus permettant la gestion d'une entreprise agricole

Comptabilité, Gestion, Droit et Fiscalité
Commerce, Expression Communication
Mathématiques, Sciences, Informatique,
Organisation du travail
Connaissance du réseau agricole et territorial

POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE

Coordinateur de la formation : Philippe GUILLAUME
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et l'habilitation de la formation par la DRAAF - SRFD Bourgogne Franche-Comté :

La formation se déroule sur **1340 heures** au maximum :

Sur 10 mois, de fin août à juin, pour les stagiaires à temps plein.
Sur 2 ans, pour les stagiaires en Contrat de professionnalisation

PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière vitivinicole
Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en viticulture et/ou en œnologie.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir 18 ans
Avoir au minimum un CAP, ou un niveau BEP, ou avoir suivi une classe de seconde

Les candidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME

Justifier au moins de l'équivalent d'une année d'expérience professionnelle à taux plein à la délivrance de la dernière unité du diplôme.

Les candidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
Demandeur d'Emploi	**Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté**	⇒ Être inscrit à Pôle Emploi ⇒ Bénéficier d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.
Salarié	**2 possibilités :** **- Le Congé Individuel de Formation** **- Le Contrat de Professionnalisation**	⇒ Être salarié en CDI ⇒ Être salarié en CDD (sous certaines conditions) ⇒ Remplir les conditions d'accès de votre OPCA ⇒ Être salarié de l'entreprise ⇒ Remplir les conditions d'accès fixées par le FAFSEA ou l'OPCAREG

REMUNERATION DES STAGIAIRES :

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE
Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE
Salaire pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation et en Contrat de Professionnalisation.

Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Brevet Professionnel de niveau IV délivré par le Ministère de l'Agriculture lorsque l'ensemble des UC définies sont acquises **(5 UC et 2 UCARE) après validation par le jury régional « BP-BPA-CS » par Unités Capitalisables.**
Accessible par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant 1 an d'expérience en lien direct avec la filière

N° Répertoire National des Certifications Professionnelles : **29257**
Code NSF : **210**
Formacode : **21086**

Coordinateur de la formation : Philippe GUILLAUME
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

(BPREA)

ELEVAGE CAPRIN ET TRANSFORMATION LAITIERE

OBJECTIFS :

Obtenir la capacité professionnelle agricole pour les futurs chefs d'exploitation.
Former des salariés qualifiés pour la filière caprine.

CAPACITES ET COMPETENCES :

Être capable de créer ou reprendre une exploitation
Piloter un système de production et de transformation laitière, fromagère.
Gérer son exploitation

CONTENU DE LA FORMATION :

Contenus Techniques développés en Centre

Les bases de la Production animale et végétale
Alimentation, reproduction, santé et bien être animal en production caprine
Transformation laitière
Interventions techniques par des organismes professionnels, des techniciens agricoles et les organismes de tutelle de la filière.

1 340h

1 060h en centre
280 h en entreprise

Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site
www.macon-davaye.com

Contenus permettant la gestion d'une entreprise agricole

Comptabilité, Gestion, Droit et Fiscalité
Commerce, Expression Communication
Mathématiques, Sciences, Informatique,
Organisation du travail
Connaissance du réseau agricole et territorial

POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE

Coordinateur de la formation : Catherine BOUSQUET
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et l'habilitation de la formation par la DRAAF - SRFD Bourgogne Franche-Comté :

La formation se déroule sur **1340 heures** au maximum :

Sur 10 mois, de fin août à juin, pour les stagiaires à temps plein.
Sur 2 ans, pour les stagiaires en Contrat de professionnalisation

PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière caprine.
Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en élevage caprin et/ou en transformation des produits laitiers.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir plus de 18 ans
Avoir au minimum un CAP, ou un niveau BEP, ou avoir suivi une classe de seconde

ndidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année vité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.

CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLÔME :

Justifier au moins de l'équivalent d'une année d'expérience professionnelle à taux plein à la délivrance de la dernière unité du diplôme.

FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
Demandeur d'Emploi	**Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté**	⇒ Être inscrit à Pôle Emploi ⇒ Bénéficier d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.
Salarié	**2 possibilités :** **- Le Congé Individuel de Formation** **- Le Contrat de Professionnalisation**	⇒ Être salarié en CDI ⇒ Être salarié en CDD (sous certaines conditions) ⇒ Remplir les conditions d'accès de votre OPCA ⇒ Être salarié de l'entreprise ⇒ Remplir les conditions d'accès fixées par le FAFSEA ou l'OPCAREG

REMUNERATION DES STAGIAIRES :

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE
Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE
Salaire pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation et en Contrat de Professionnalisation.

Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Brevet Professionnel de niveau IV délivré par le Ministère de l'Agriculture lorsque l'ensemble des UC définies sont acquises **(5 UC et 2 UCARE) après validation par le jury régional « BP-BPA-CS » par Unités Capitalisables;**
Accessible par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant 1 an d'expérience en lien direct avec la filière

N° Répertoire National des Certifications Professionnelles : **29257**
Code NSF : **210**
Formacode : **21086**

Coordinateur de la formation : Catherine BOUSQUET
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Option

VITICULTURE/OENOLOGIE

OBJECTIFS :

Obtenir un diplôme de niveau III.
Favoriser l'entrée en formation de niveau 2 de type licence ou maîtrise et éventuellement formation d'Ingénieur ou d'Œnologue (D.N.O)

CAPACITES ET COMPETENCES :

Exercer un emploi de salarié hautement qualifié ou cadre dans une entreprise de la filière vitivinicole (responsable de culture, maître de chai).
Exercer un emploi de salarié dans un organisme de conseil, de développement, d'expérimentation privé ou public de la filière vitivinicole tant en France qu'à l'étranger.
Être capable de créer ou de reprendre une exploitation vitivinicole
Pouvoir entrer en formation de niveau supérieur.

CONTENU DE LA FORMATION :

Contenus Techniques développés en Centre

M51: Marché filière et territoire
M52: Système vitivinicole et territoire
M53: Processus viticole
M54: Processus d'élaboration et conservation des vins
M55: Qualité, Sécurité et Environnement : système de management
M56: Entreprise Vitivinicole

1 500h

1 200h en centre
300h en entreprise

Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site
www.macon-davaye.com

Contenus Scientifiques, Techniques, Economiques et Réglementaires

M21: Organisation économique et juridique
M22: Technique d'Expression de Communication d'Animation et de Documentation
M23: Anglais,
M41 : Maths
M42: Info

POSSIBILITES DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE

Coordinateur de la formation : Cécile COUTURIER
CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE
Tél : 03.85.35.83.33 Fax: 03.85.35.86.55
cfppa.davaye(at)educagri.fr

DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et le référentiel du diplôme

La formation se déroule sur **1500 heures** dont **300 heures** en entreprise réparties de la manière suivante :
4 semaines lors des vendanges-vinifications
1 semaine de taille
3.5 semaines de travaux en verts et de chai

PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière vitivinicole
Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en viticulture, en œnologie ou dans la gestion d'une entreprise vitivinicole.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir 18 ans
Avoir un diplôme de niveau III ou plus, **OU** une expérience professionnelle.
Avoir un avis favorable du coordonnateur pédagogique.
Avoir un financement

FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
Demandeur d'Emploi		**Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté**
Être inscrit à Pôle Emploi	Bénéficier d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.	**Salarié**
		Le Congé Individuel de Formation

REMUNERATION DES STAGIAIRES:

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE
Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE
Salaire pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation.

Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.

CONDITIONS D'INSCRIPTION AU DIPLÔME :

Être titulaire d'un diplôme de niveau IV ou plus
Avoir suivi l'ensemble de la scolarité menant à un diplôme de niveau IV et avoir l'avis favorable du chef d'établissement et de la DRAAF
Avoir 2 années d'activité professionnelle à temps plein.
Avoir suivi l'ensemble du parcours de formation avec assiduité.

INDIVIDUALISATION :

Les acquis académiques et les acquis de l'expérience pourront permettre une adaptation du parcours de formation et donner lieu à une individualisation du parcours
Les acquis académiques pourront permettre une dispense d'épreuves finales.

DELIVRANCE DU DIPLÔME :

Le CFPPA de Mâcon-Davayé inscrit à l'examen final national les stagiaires. Pour obtenir le dilpôme, le candidat devra avoir une moyenne de 10 sur l'ensemble des épreuves auxquelles il sera inscrit.
Les épreuves à passer sont :
- **E5** : Système viti-oeno + **E6**: Processus viti-vinicole + **E7.1**: Etude Technique + **E7.2:** Analyse de situtions professionnelles.

Pour les stagiaires n'ayant pas un diplôme de niveau III et plus :
- **E1 et E2**: Expression-communication-compréhension du monde socio-économique + **E3** : langue vivante + **E4**: Traitement de données.

Le BTSA peut aussi être obtenu par la voie de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant au moins 1 an d'expérience en lien direct avec la filière vitivinicole.

DONNEES SUR LE DIPLOME :

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture.
N° RNCP : **15616**
Code NSF : **211**
Formacode : **21053** (Viticulture) ou **21510** (Vinification-Œnologie)

REGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE
l'Europe s'engage en Bourgogne avec le FSE

CFPPA Mâcon-Davayé

FORMATIONS COURTES

Conduite d'enjambeurs et tracteurs/ Dégustations/ Pratiques œnologiques/ Qualité/Commercialisation/ Production Fromagère caprine

Pour plus de renseignements :

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

RECONNAISSANCE DES MALADIES/PARASITES/CARENCES DE LA VIGNE

Thèmes de la formation :

Identifier et nommer tout problème sanitaire sur une parcelle

Identifier les problématiques et cerner les enjeux

Diagnostiquer

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés et autres

Tarif :154 euros

Possibilité de financement FAFSEA/ VIVEA/ autre : nous contacter

Durée : 1 jour

intervenant : Philippe GUILLAUME

Date : 05 Mars 2019

Dates limites d' inscription

18 février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

ENTRETIEN COURANT DE L' ENJAMBEUR

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation :

La maintenance et l'état de marche d'un enjambeur
La détection de petites pannes
La réalisation de réglages de bases
Les différents pièces de l'enjambeur et leur mode de fonctionnement

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés et autres
Tarif : 462 euros
Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter
Durée : 3 jours
Intervenant : Jean Philippe COGNARD

Périodes : **Session 1 : du 18 au 20 février 2019**

Dates limites d' inscription
4 février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE

APPLICATION DE PRODUITS AVEC ENJAMBEUR

Thèmes de la formation :

Organiser et réaliser un chantier d'application de produits de traitement avec un enjambeur dans le respect de l'environnement, des normes et des règles de sécurité

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

VITICULTURE

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ exploitants agricole/ Autres

Tarif : 714 euros

Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter

Durée : 3 jours

VITICULTURE

Responsable formation : Jean Philippe COGNARD

Période : 27 février 18 et 19 Avril 2019

Date limite d' inscription
13 février 2019

VITICULTURE

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

CONDUITE D'UN ENJAMBEUR INITIATION

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation :

La conduite en situation simple d'un enjambeur viticole en toute sécurité
Code de la route et réglementation agricole
Manœuvre de base sur terrain plat avec et sans remorque
Prise de rang en toute sécurité

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres
Tarif : 952 euros

Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter
Durée : 4 jours
Intervenant : Jean Philippe COGNARD

Périodes : 21&22 février2019 et 25&26 février 2019

Dates limite inscription
7 février

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE

TRAVAUX MÉCANISÉ DU SOL (sur enjambeur)

Thèmes de la formation :

La connaissance des différents types de matériels existant
Pratiquez différents travaux de travail du sol avec un enjambeur viticole
Connaître et savoir identifier les effets et incidences des différentes opérations de travail du sol

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres
Tarif : euros

Possibilité de financement VIVEA/ Autres : nous contacter
Durée : 3 jours
Intervenant : Jean Philippe COGNARD

Périodes : Session 1 : 27 & 28 février2019 et 01 mars 2019
Session 2 : octobre 2019

Dates limites d' inscription
27 Février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

ÉLEVAGE ET CONSERVATION DES VINS

(pour futur(e)s cavistes)

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

OENOLOGIE

OENOLOGIE

OENOLOGIE

OENOLOGIE

Thèmes de la formation :

Gérer le suivi analytique des vins lors de l'élevage jusqu'au conditionnement
Réaliser et gérer les différentes opérations de traitements des vins avant conditionnement (soutirage/ Filtration /Collage)
Réaliser des opérations de conservation des vins avant conditionnement (gestion de l'oxygène dissous,préparations à la mise en bouteille,…)

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ exploitants agricole/ autres
Tarif : 924 euros

Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter
Durée : 6 jours
Intervenant : Philippe GUILLAUME

Périodes : 7&08 mars et 11 &12 Mars 2019 et 25 & 26 Mars 2019

Dates limites d' inscription
22 février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATIONS ET CONNAISSANCES DES VINS PERFECTIONNEMENT

Thèmes de la formation :

Approfondissement des techniques de dégustations

Approfondissement de la connaissance des vins (qualité/harmonie/ équilibre,...)

Vins des différentes régions viticoles

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres
Tarif : 175 euros

Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter
Durée : 1 jour
Intervenant : Nicolas CHAFFURIN

Périodes : 25 Mars 2019 (professionnels)

Dates limite inscription
25 février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION

DÉGUSTATIONS ET CONNAISSANCES DES VINS INITIATION

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation:

Les bases de la dégustation de vins
Le vocabulaire de la dégustation et la présentation à un client
Les différents cépages et vignoble français

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres
Tarif : 280 euros

Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter
Durée : 2 jours
Responsable formation : Nicolas CHAFFURIN

les 24 et 25 Mai 2019 (pour les professionnels)

Dates limites d' inscription

24 avril 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

COMMERCE

COMMERCE

COMMERCE

COMMERCE

ACCUEIL ET VENTE AU CAVEAU

Thèmes de la formation:

Les bases de l'accueil d'un client
La Gamme en dégustation : choix stratégiques, présentation du produit et valorisation
La dégustation et les accords mets et vins
Mise en pratique et retour d'expérience

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

Tarif : 630 euros

Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter

Durée : 2 jours

Responsable formation : Nicolas CHAFFURIN

Périodes : 18 Mars 2019 et 01 Avril 2019

Date limite d' inscription

18 Février 2019

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr

QUALITE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LA CHAÎNE DE PRODUCTION VIN

Thèmes de la formation :

Les cadres législatifs français et européen
Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection
Les référentiels qualité en vigueur (ISO, IFS, BRC,…)
Qualité de l'eau et traçabilité

Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES

QUALITE

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

Tarif : 700 euros
Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter

Durée : 2 jours
Responsable formation : A.BENAS

QUALITE

Périodes : 2 et 3 Avril 2019 (dates en cours d 'élaboration)

Dates limites d' inscription

02 et 03 Mars 2019

QUALITE

Pour plus de renseignements
CFPPA Mâcon-Davayé
03.85.35.83.33
cfppa.davaye@educagri.fr

Fiche d'inscription au verso

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

Bulletin d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél : .....

mail : .....@.....

Financement : Individuel—OPCALIM—FAFSEA—VIVEA

(rayer les mentions inutiles) **Chèque à joindre à l'ordre** : agent comptable EPLE Davayé

Date : Signature :

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

Bulletin d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél : .....

mail : .....@.....

Financement : Individuel—OPCALIM—FAFSEA—VIVEA

(rayer les mentions inutiles) Chèque à joindre à l'ordre : agent comptable EPLE Davayé

Date : Signature :

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

Bulletin d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél : .....

mail : .....@.....

Financement : Individuel—OPCALIM—FAFSEA—VIVEA

(rayer les mentions inutiles) **Chèque à joindre** à l'ordre : agent comptable EPLE Davayé

Date : Signature :

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

Bulletin d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél : .....

mail : .....@.....

Financement : Individuel—OPCALIM—FAFSEA—VIVEA

(rayer les mentions inutiles) **Chèque à joindre à l'ordre** : agent comptable EPLE Davayé

Date : Signature :

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

Bulletin d'inscription

NOM : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

CP - Ville : .....

Tél : .....

mail : .....@.....

Financement : Individuel—OPCALIM—FAFSEA—VIVEA

(rayer les mentions inutiles) **Chèque à joindre à l'ordre** : agent comptable EPLE Davayé

Date : Signature :

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

03.85.35.83.33

cfppa.davaye@educagri.fr

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.