

# Viticulteur - œnologue (2 ans)

Formation en chef d'entreprise 2018 - 2019

**Du raisin au vin,...**  
**Conduire une vigne,**  
**Les activités de la viti-viniculture,**

1<sup>ere</sup> en Wallonie



## Qui peut suivre cette formation de chef d'entreprise ?

Le candidat doit être âgé de 18 ans

Conditions d'admission pour accéder à **la première année** :

- Être titulaire du Certificat de l'enseignement secondaire supérieur (CESS) provenant de l'enseignement général, technique ou artistique.
- S'engager à rechercher un stage complémentaire aux cours chez un professionnel formateur
- Être disposé à acquérir l'outillage personnel de base.

*L'auditeur qui ne satisfait pas à l'une de ces conditions doit compléter un dossier d'admission et le cas échéant présenter un examen d'entrée.*



## Le métier ....

Le diplôme chef d'entreprise viticulteur-œnologue forme les étudiants à la **gestion d'une exploitation vitivinicole**. L'apprenant pourra conduire une vigne. Il connaît son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture.

Il est capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble.

La formation porte aussi sur la vinification. L'étudiant acquiert les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin. Il est capable de **mener les opérations de vinification** de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant des itinéraires de vinification adaptés.

L'ensemble des connaissances acquises donne à l'étudiant la capacité de réaliser des **diagnostics d'exploitation** servant à mettre en oeuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

## Nos partenaires :

VIGNERONS DE WALLONIE



## Ton investissement ...

Une formation en alternance demande motivation, travail et dynamisme.

Je me destine à devenir indépendant, je dois devenir autonome, je dois donc m'engager, valoriser mon travail à l'extérieur ! Faire des démarches pour progresser et me faire connaître !

Être disponible pour participer, en cours d'année, à un certain nombre d'activités imposées : conférences, visites, travaux,...

A l'issue des 2 années de cours et de stages, un travail de fin d'études présenté devant jury donne accès au diplôme.



## INTERESSE( E ) ?

Renseignements :

**Centre IFAPME de Perwez**

Rue des Dizeaux, 6

1360 Perwez

081/39.15.00

centre.perwez@ifapme.be

# Viticulteur-œnologue

Stage  
obligatoire

## Horaire et localisation

### Renseignement et inscriptions :

Prendre contact par mail ou téléphone:

manuel.wilmot@ifapme.be

081/391.500

### Puis se rendre sur le site concerné par la formation

Etre en possession :

- De ses diplômes antérieurs (CESI ou CESS).
- De sa carte d'identité.
- Du montant du minerval.

### Droit d'inscription\* :

#### 365,-€/an en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> chef d'entreprise

comprenant les syllabi, utilisation du matériel, inscription aux tests et diplôme.

### Diplôme

La réussite des examens de fin de deuxième année de formation est sanctionné par un **diplôme** qui satisfait aux conditions **d'accès aux professions réglementées**.

Attention : seule la réussite conjointe des cours de gestion et des cours professionnels donne droit au diplôme.



## Programme

En 1<sup>ère</sup> année et 2<sup>ème</sup> : (328h. et 344h.)

Modules :

	MODULES	1e	2e
MFT	Marchés, filières et territoires	48	
SVT	Système vitivinicole et territoire	24	24
PVTP	Processus viticole—théorie et pratique	132	72
	Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique)		
	Technologies des équipements		
	Viticulture—mise en oeuvre		
PECV	Processus d'élaboration et de conservation des vins	84	148
	Bases scientifiques (microbiologie, biochimie, chimie)		
	Technologies des équipements		
	Vinification, élevage, conditionnement et stockage, mise en oeuvre et œnologie		
QSEM	Qualité, sécurité et environnement: systèmes de management		24
PEVV	Gestion spécifique liée à l'exploitation ou au pilotage d'une entreprise vitivinicole	20	20
PHY	Phytolice P2	20	40
SPT	Suivi du projet technique		16

Cours de gestion\* 130h

### Convention de stage ou stage libre répondant à l'alternance nécessaire ...

Ce stage a pour but de permettre au stagiaire d'acquérir la maîtrise de la profession au sein d'une PME tout en suivant obligatoirement les cours organisés par le centre de formation.

### Caractéristiques

Il est possible de réaliser un stage libre (2x250h. non rémunéré) ou de conclure une convention de stage IFAPME (rémunérée).

Le stage a une durée égale à celle de la formation (2 ans).

### Renseignements pour une convention de stage

Sur rendez-vous avec un référent IFAPME (de la région du patron) :

#### Référent IFAPME

BRUXELLES	02 / 370.60.40
CHARLEROI	071 / 27.02.00
DINANT	082 / 21.38.21
HUY	085 / 27.42.42
LIEGE	04 / 229.70.70
LIBRAMONT	061 / 23.95.01
ARLON	063/ 22.48.24
MONS	065 / 39.88.40
NAMUR	081 / 71.60.60
TOURNAI	069 / 45.22.40
VERVIERS	087 / 32.40.40
WAVRE	010 / 42.02.02

Découvrez l'ensemble de nos sections en consultant:

[www.centrenbw.ifapme.be](http://www.centrenbw.ifapme.be)

[www.ifapme.be](http://www.ifapme.be)

