



EPLEFPA



BORDEAUX
GIRONDE



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

1^{er} FORUM de la Formation Professionnelle du secteur viti-vinicole

Soirée de rencontre professionnels - organismes de formation - OPCO

28 novembre 2019



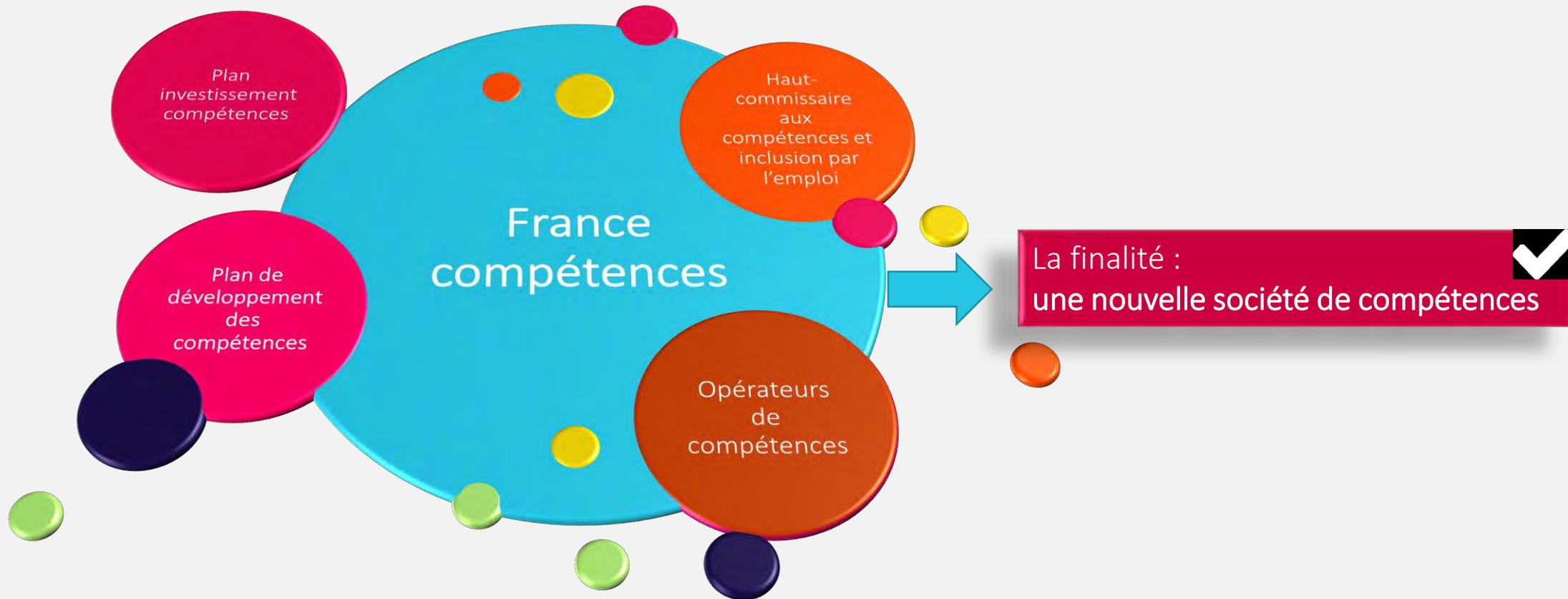
OCAPIAT
Opérateur
de compétences pour
la Coopération agricole,
l'Agriculture, la Pêche,
l'Industrie Agroalimentaire
et les Territoires

*Jusqu'au 31 décembre 2019,
le FAFSEA agit en nom et pour le compte d'OCAPIAT*

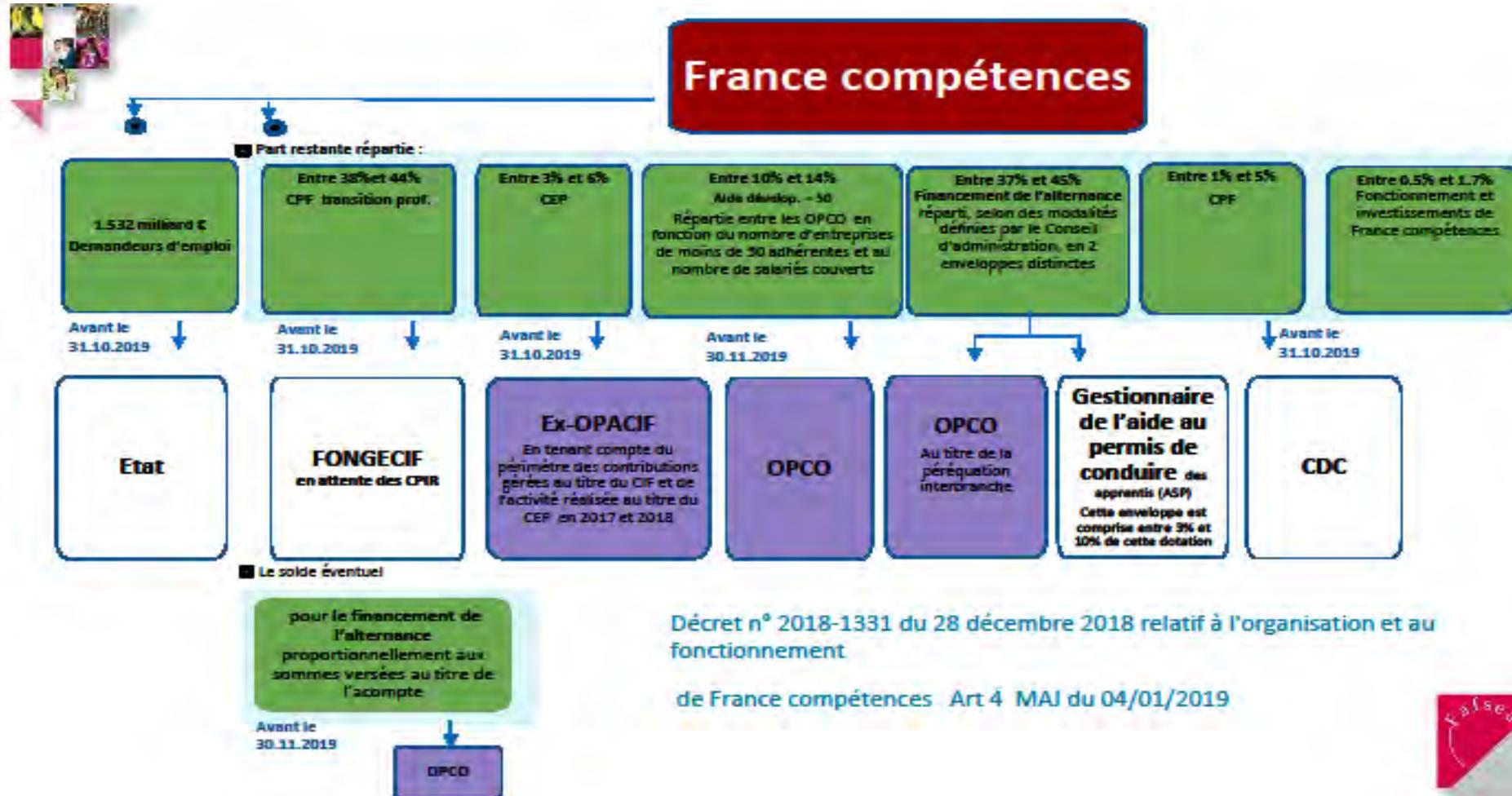
La réforme 2019 expliquée par les OPCO



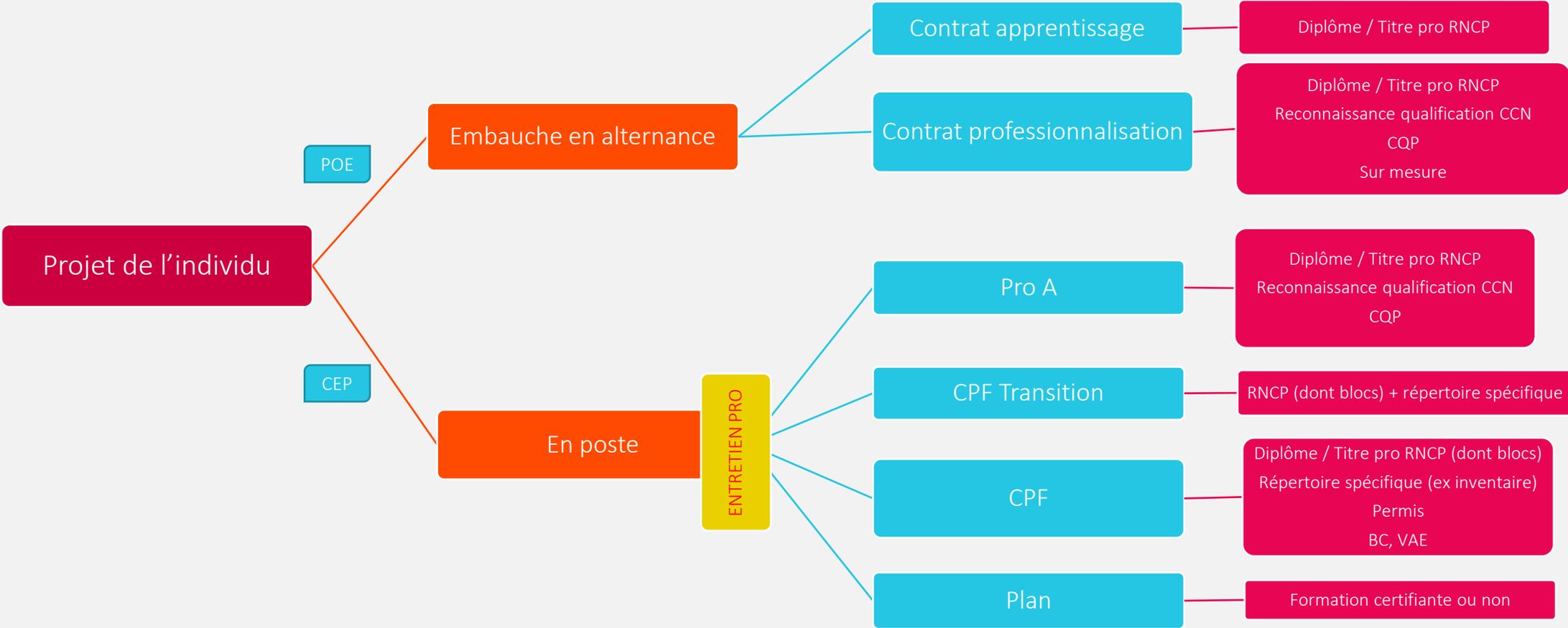
Objectifs du projet de loi: vers une logique de compétences



RÉPARTITION DES FONDS PAR FRANCE COMPÉTENCES

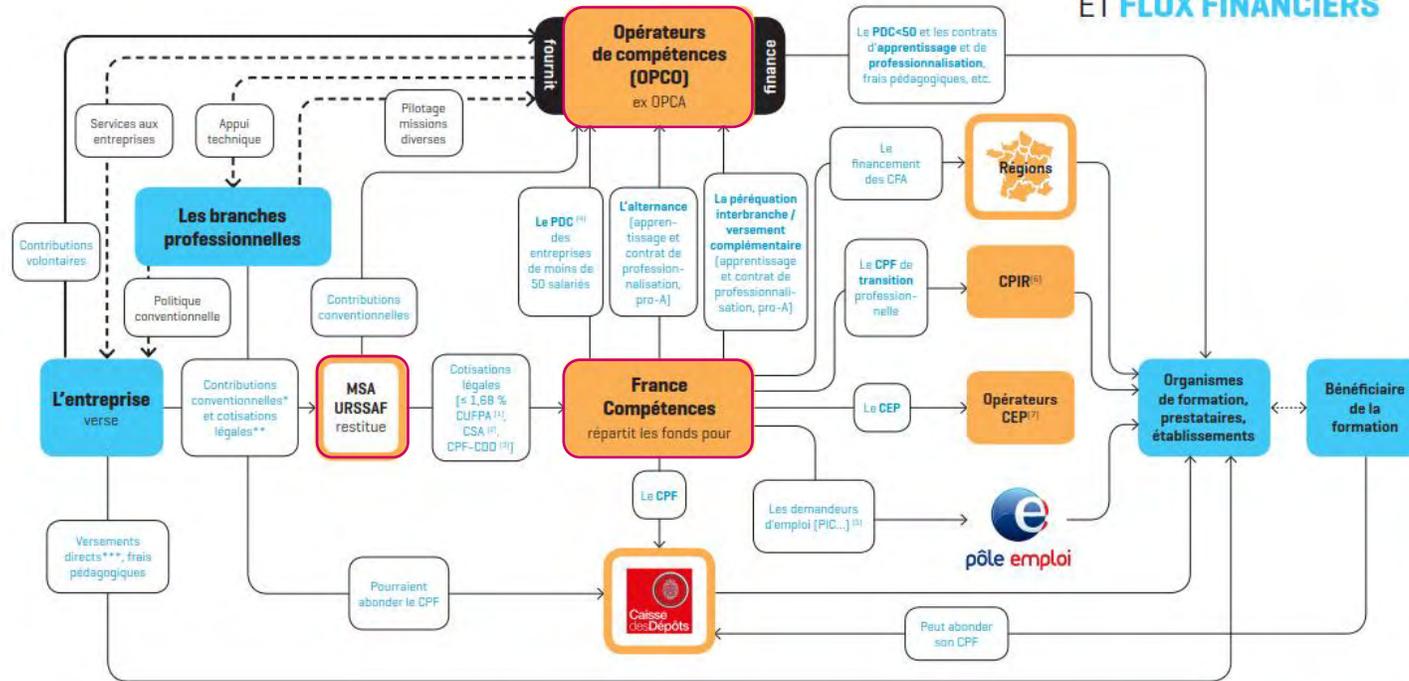


L'individu choisit son avenir professionnel



RÉFORME "AVENIR PROFESSIONNEL"

À HORIZON 2021 NOUVEAUX ACTEURS ET FLUX FINANCIERS

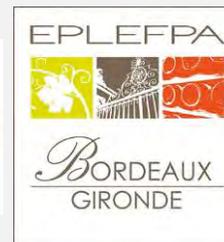


* Attente ordonnances
 ** Voir notre infographie «Contributions»
 *** Dans le cadre de la Taxe d'Apprentissage à certains établissements (liste définie par la loi)

⁽¹⁾ CUFPA : Contribution Unique pour la Formation Professionnelle et l'Apprentissage
⁽²⁾ CSA : Contribution Supplémentaire à l'Alternance
⁽³⁾ CPF-CDD : Contribution dédiée au financement du Compte Personnel de Formation pour les titulaires d'un CDD
⁽⁴⁾ PDC-50 : Plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés. Ex Plan de Formation
⁽⁵⁾ PIC : Plan d'Investissement Compétences
⁽⁶⁾ CPIR : Commissions paritaires interprofessionnelles régionales
⁽⁷⁾ Opérateurs CEP : sélectionnés après appels d'offres régionaux

Cette infographie vous est offerte par FAFSEA





Les formations en viticulture-œnologie

ISVV

EPLEFFA Bordeaux Gironde





Institut de Recherche, de Formation et de Transfert en Viticulture-Oenologie

Institut Dérégatoire de L'université de Bordeaux et Pôle pluridisciplinaire

- **UNIVERSITES** : *Université de Bordeaux, IAE, Université Bordeaux Montaigne*
- **ETABLISSEMENT DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE** : *Bordeaux Science Agro*
- **AUTRES** : *Kedge Business School, INRA*
- **5 LABORATOIRES DE RECHERCHE** : *UR Œnologie, UMR EGFV, UE Vigne-Vin, UMR Save, UMR GRETHA*
- **4 CELLULES DE TRANSFERT** : *Microflora, Vitinnov, Polyphénols Biotech, Amarante Process*



LA FORMATION CONTINUE A L'ISVV :

Qualifiante

Certifiante

Diplômante

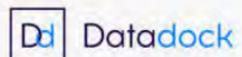


- **Formation Continue Longue** (*Diplômes Nationaux de bac+3 à bac+5*)

Licence Pro

DNO

Masters



- **Formation Continue Longue** (*Diplômes Universitaires*)

DUAD

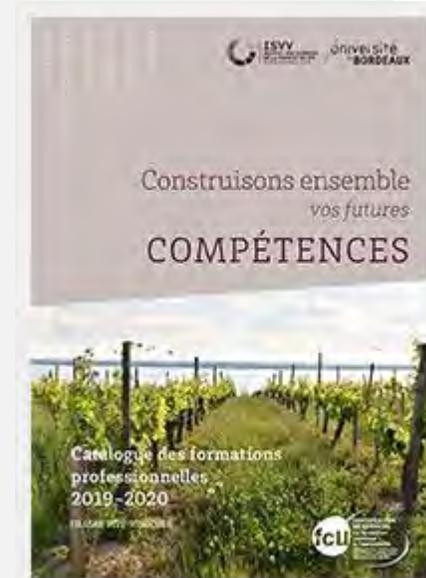
DUIO

DUTE

- **Formation Continue Courte** (*~1 et 5j, qualifiante et certifiante*)

À destination des salariés et chefs d'entreprise

A l'initiative personnelle (CPF, VAE)



QUELQUES CHIFFRES CLES :

317 personnes formées en
2018

74815 heures stagiaires

- Accompagnement personnalisé pour construire votre projet et tout au long de la formation
- Un service certifié pour développer les compétences et sécuriser les parcours
- Une offre variée répondant aux besoins de la profession (catalogue/à la demande)



Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

Centres constitutifs

- **3 LYCEES** d'Enseignement Général et Technologique Agricole :

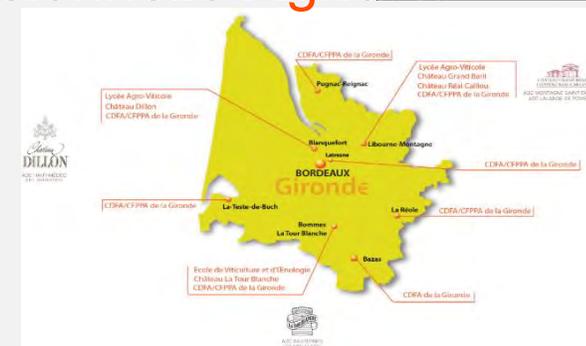
Blanquefort Libourne-Montagne Bommès

- **3 EXPLOITATIONS VITICOLES :**

Château Dillon Grand Baril-Real Caillou La Tour Blanche

- **CDFA** : Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles de la Gironde

- **CFPPA** : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole



Un maillage territorial



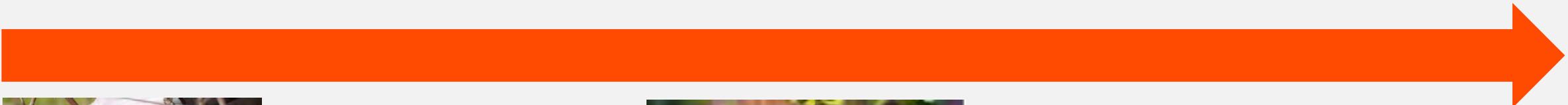
Viticulture-oenologie



VITICULTURE
Travaux
manuels

ENOLOGIE

CQP
DIPLÔMES





Formations sur tous les Travaux manuels en Viticulture

Travaux en vert
21h

Travaux de Taille :
Initiation 28h
Perfectionnement 21h

Reconnaissance des maladies et ravageurs
sur la vigne
14h



Formations sur les pratiques viticoles

Physiologie de la vigne et dépérissement - 32h

Viticulture et vinification biologiques

Introduction - 14h

Spécialisation - 7h

Réduction des intrants phytosanitaires - 14h

Éléments fondamentaux de Viticulture et œnologie - 35h



Valorisation des terroirs - 35h





Formations Oenologie

Opérations communes et hygiène du chai
14h

Vinifications
28h



Formations en Oenologie

Vinification des vins rouges - 21h

Vinification des vins blancs - 14h

Reconnaissance des défauts olfactifs et gustatifs - 14h

Utilisation de l'analyse microbiologique - 7h





CQP OUVRIER QUALIFIE DES EXPLOITATIONS VITICOLES

Bloc de compétences 1 - Conduite du vignoble

***Bloc de compétences 2 - Conduite et entretien
des matériels***

Bloc de compétences 3 - Travail du sol

Bloc de compétences 4 - Protection des cultures

Blocs de compétences optionnels

***Bloc de compétences 5 - Vendanges manuelles -
Réception de la vendange***

Bloc de compétences 6 - Vinification



Certification à la dégustation ***Wine Tasting Ability : WTA***

WTA niveau 1 : Fondamentaux - 7h

WTA niveau 2 : Perfectionnement - 21h

WTA niveau 3 : Spécialisation - 21h



DIPLÔMES

BPA Travaux de la Vigne et du Vin

**Brevet Professionnel des Responsables
d'Exploitations Agricoles**

BTSA Viticulture-Oenologie



DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)

Diplôme Universitaire de taille et Epamprage (DUTE)

Diplôme Universitaire d'Initiation à l'Œnologie (DUIO)



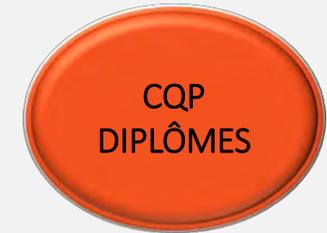
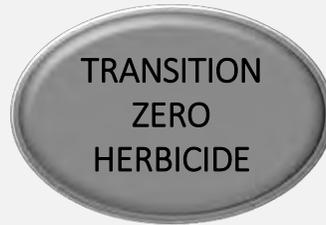
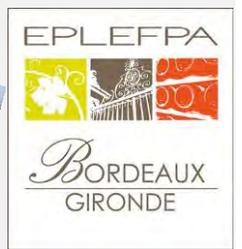
DIPLÔMES NATIONAUX

Diplôme National D'Œnologue (DNO)

Master Sciences de la Vigne et du Vin

Licence Professionnelle Oenocontrôle

Conduite et Machinisme agricole



Conduite et Machinisme agricole



Tracteur et/ou enjambeur
Conduite initiation 28 h
Conduite perfectionnement 28 h



Machine à vendanger
Conduite initiation 28 h
Conduite perfectionnement 28 h



Transition zéro herbicide

NOUVEAU

SE FORMER AU DESHERBAGE MECANIQUE

Transition Zéro herbicide

Prochaines sessions
du 12 au 14 novembre 2019
du 18 au 20 novembre 2019

Module 1
Connaissance théorique du sol et des outils

Les bases de l'agronomie
Présentation des techniques et outils de travail du sol
Présentation des points de réglage
Choix du matériel

Module 2
Mise en pratique du travail du sol (piste)

Fonctionnement des outils
Attelage/Dételage/Réglages des outils
Mise en pratique des différents montages

Module 3
Mise en pratique du travail du sol en entreprise

Diagnostic des besoins dans l'entreprise (visite et entretien personnalisé)
Elaboration du programme de formation adapté aux besoins (2 à 4 jours)
Formation réalisée sur les parcelles de l'exploitation (matériel de l'exploitation)
Conseil et présentation des techniques alternatives (matériel proposé et mis à disposition par le centre de formation).

Entre 7 et 14h 14h De 7 à 28h



Pulvérisateur viticole : réglage, étalonnage et autocontrôle



14h





DIPLÔMES

BPA Travaux de la Vigne et du Vin

BPA Travaux de Conduite et d'Entretien des Engins Agricoles (TCEEA)

BTSA Viticulture-Œnologie

Certifications



CIPP (CERTIPHYTO) : OPERATEUR/DECIDEUR/VENTE/CONSEIL
CACES (Engins de chantier et chariot élévateur)
Sauveteur Secouriste du Travail/ MAC SST (Recyclage)

Certifications



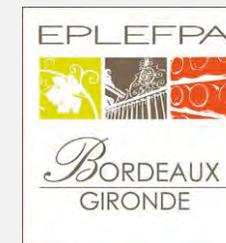
**Certificat Individuel pour l'utilisation des
Produits Phytopharmaceutiques**

OPERATEUR 14h

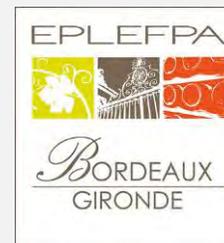
DECIDEUR (14 ou 21h)

VENTE (14h)

CONSEIL (28h)



Certifications



Afin d'acquérir les connaissances et le savoir-faire pour la conduite d'engins spécifiques

Formations Initiales et Renouvellements



Minipelle

Engins de chantier R372m

Devient en 2020 R482



Tracteur de +100CV

CACES®



Chariots automoteurs de manutention à conducteur porté R389

Devient en 2020 R489

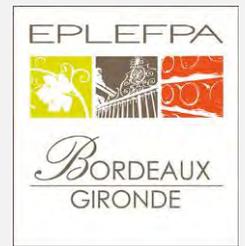


Chariot en porte à faux <6T



Le CACES® va connaître des évolutions au 1er Janvier 2020

Certifications



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL(SST)
14h

MAINTIEN ET ACTUALISATION DU SAUVETEUR
SECOURISTE DU TRAVAIL (MAC SST)
7h

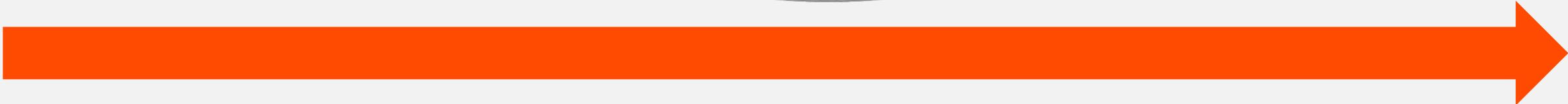
Activités annexes



TONNELLERIE

OENOTOURISME/DROIT/
ECONOMIE/GESTION

LANGUE
ANGLAISE





Modules de formations courtes

&

CAP TONNELLERIE





OENOTOURISME



Stage court

*Histoire et patrimoine du vignoble girondin
au service de l'activité oenotouristique 24h*

Licence professionnelle oenotourisme



DROIT-FINANCE



Stages courts

Politique financière d'une exploitation viticole - 35h

Transmission des domaines viticoles - 7h

Mastère spécialisé® Manager de domaines viticoles



Une formation de gestion, technique et réglementaire éprouvée à travers d'audits pour le dirigeant d'exploitation viticole, de cadre de direction ou d'expert-conseiller-consultant spécialisé dans la filière vitivinicole





FORMATIONS EN ANGLAIS



Stages courts

Bordeaux Wine making specificities - 21h

Terroir and winery management - 26h

Sensory Analysis : a tool for monitoring making - 22h

Wine and Business Essentials : From the vineyard to the market - 35h





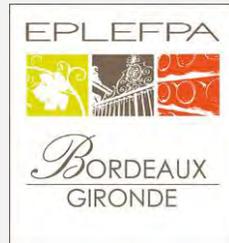
OCAPIAT
Opérateur
de compétences pour
la Coopération agricole,
l'Agriculture, la Pêche,
l'Industrie Agroalimentaire
et les Territoires

*Jusqu'au 31 décembre 2019,
le FAFSEA agit en nom et pour le compte d'OCAPIAT*



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

**université
de BORDEAUX**



Nous contacter





Délégation Territoriale Atlantique

Tél : 05 56 11 93 93

Bureaux du Lac – Bât 6 – 8, avenue de Chavailles

33525 BRUGES Cedex

Rui Neto

Délégué Territorial

Mail : rui.neto@fafsea.com

Carole Connan

Conseillère Formation

Tél : 06 51 30 32 86

Mail : carole.connan@fafsea.com

Mikael GUERIN

Conseiller formation

Port : 07 82 26 37 51

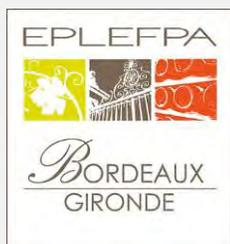
Mail : mikael.guerin@fafsea.com

Nicolas PLANTADIS

Conseiller Formation Gironde

Tél : 06 51 22 20 15

Mail : nicolas.plantadis@fafsea.com



Directrice de l'EPLEFPA

Mme Corinne REULET

Directeur Adjoint de l'EPLEFPA

Mr Luc DIAZ

Directeur du CDFA/CFPPA de la Gironde

Mr Pierre-Jean COMBALIER

Service Formation Continue Courte :

Audrey GUIONIE,

Loïck DOMENECH

☎ 05.56.35.61.10

✉ fcc.cfppa@formagri33.com

Directeur de l'ISVV

Mr Alain BLANCHARD

Directeur Adjoint chargé des formations

Mr Gilles DE REVEL

Service Formation Continue :

Laurence GENY-DENIS (Gestion pédagogique)

Philippe ULMER (Gestion administrative)

☎ 05.57.37.58.15

✉ isvv.fc@u-bordeaux.fr

Directeur de BSA

Mr Olivier LAVIALLE

Directeur Délégué en charge de la formation

Mr Michel LE HENAFF

Service Formation Continue :

Michel LE HENAFF

☎ 05.57.35.07.50 (07.27)

✉ formco@agro-bordeaux.fr



Des questions??