

Formation menée en partenariat avec le syndicat des Bouilleurs de Profession du Cognac



Contact

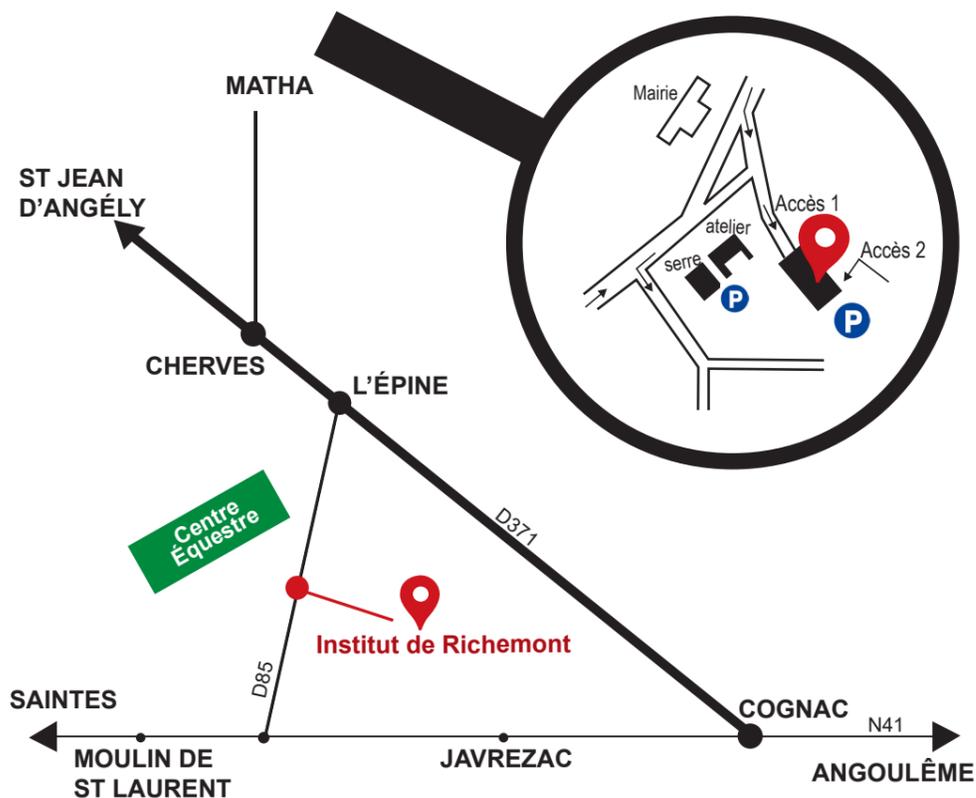
Laurent MABILLE
Responsable de formation

05 45 83 16 49

mfr.richemont@mfr.asso.fr

INSTITUT SUPÉRIEUR DE FORMATION PAR ALTERNANCE DE RICHEMONT CFA - MFREO de RICHEMONT

12 route de l'ancien séminaire 16370 Cherves Richemont – Agrément
Organisme de formation DRFP Poitiers n° : 54160018516



Agent Viticole Spécialisé Distillation sur le bassin Cognaçais





280 H | 196 H en formation
84 H en entreprise de stage

15 pers. Max. | 80% Financement Pôle Emploi



8 semaines
de septembre à octobre

Tarif : 15€ l'heure stagiaire
(frais de dossier non inclus)

Présentation

La distillation est un métier très spécifique. Le marché du Cognac, très porteur, nécessite que les bouilleurs de profession aient une activité soutenue, génératrice d'emploi. D'autre part, la profession, même à production constante, manque de main d'œuvre qualifiée. La formation «Agent viticole spécialisé distillation» permet de contribuer à pallier ce manque en proposant un programme en lien avec les besoins de la profession, en apportant une prise de compétences liée au métier de distillateur.

Cette formation s'inscrit également dans le cadre d'une préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC) vis-à-vis du public de demandeurs d'emploi par le financement de Pôle Emploi et OCAPIAT. La formation est également accessible à des candidats salariés en entreprise sous sa forme complète ou modulaire par thème.



Les objectifs

- Maîtriser les aspects réglementaires en lien avec la production d'eaux de vie de Cognac
- Élaborer des vins de distillation
- Acquérir la dégustation des vins de distillation et eaux de vie de Cognac
- Connaître la distillation Charentaise
- Maîtriser aspects transversaux en termes de sécurité environnement
- Maîtriser le machinisme utilisé dans les chais et distilleries Charentaises



Pré - requis

- Les candidats sont reçus en 2 fois pour évaluer leur pré-requis :
- La réalisation d'un test de vérification des connaissances de base en français et mathématiques
 - Un entretien individuel sur les aspects professionnels et savoir-être auprès de représentants de l'Institut de Richemont et des membres du Syndicat des Bouilleurs de Profession



Moyens pédagogiques

- Conduite des méthodes pédagogiques en alternance entre les apports théoriques et les travaux pratiques sur le terrain.

2 SESSIONS de stages en entreprise

- Les vins et la distillation
- La distillation Charentaise

PROGRAMME

Méthodes pédagogiques

La formation proposée est une formation alternée sur le rythme suivant :

- 2 semaines de formation en centre (orientées connaissances générales et maîtrise de l'élaboration des vins de distillation)
- 2 jours de stage découverte sur l'élaboration des vins de distillation en septembre
- 3 semaines de formation en centre (orientées «Distillation Charentaise»)
- 10 jours de stage sur la distillation charentaise et 1 jour de mise en commun des expériences (stage distillation à partir de mi-octobre)
- 1 journée de préparation aux évaluations finales
- 1 journée consacrée aux évaluations finales théorique et pratique en distillerie en fin de formation

Durant les périodes de formation en centre, une attention particulière sera portée sur l'équilibre entre apports théoriques, mises en pratiques et visites de cas concrets.

Thèmes de formation

- 1 Le cahier des charges Cognac, conditions de production
- 2 L'élaboration des vins de distillation
- 3 La réglementation autour de la distillerie (contexte réglementaire DREAL, réglementation transport alcool, les risques d'incendie...)
- 4 La distillation charentaise
- 5 Les différentes méthodes de distillation
- 6 Les vins de distillation : hygiène et sécurité alimentaire, matériaux contact, traçabilité
(sous réserve de modification : se rapporter au programme détaillé pour la ventilation des heures par journée de formation)

Modalités spécifiques

Interventions de structures d'habilitation et partenaires sur :

- La préparation à la certification Sauveteur Secouriste du Travail
- La préparation à l'habilitation électrique
- La gestion du risque incendie sur feu d'alcool
- La distillation sur alambic pédagogique

*** Les équipements présents dans les distilleries rendent ce travail peu exigeant en capacités physiques afin de faciliter l'accès des femmes à cette action**

Évaluation

- Une épreuve d'évaluation orale
- Une épreuve pratique

Lieux de réalisation de l'action

Institut de Richemont - CIDS Segonzac - ORECO Cognac - SDIS 16 - Visites pédagogiques