



Devenir Dégustateur pour les Jurys Dégustation de la Filière



Formation interentreprise

Public concerné

- Salariés viticoles
- Chefs d'entreprise

Conditions d'inscription

Prérequis

- Être âgé de 18 ans minimum.
- Maîtriser le français (oral et écrit).
- Dossier d'inscription.

Compétences visées

Reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs d'un vin.

Évaluer ses seuils de perception.

Durée de la formation et délai d'accès

Elle se déroule sur 2 jours, soit 14 heures.

Les dates des formations sont consultables sur notre site internet.

Profil

Avoir un intérêt pour le vin et la dégustation.

OENOLOGIE

Principaux contenus

- Méthodologie et fiches de dégustation.
- Equilibre des vins et rappel des familles aromatiques qui les composent.
- Les vins à défauts (olfactifs et gustatifs : origines, perceptions, seuil de détection).

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel : théorie et pratique sur notre plateau technique (salle de dégustation).

Modalités d'évaluation

- Travaux pratiques en situation professionnelle.
- Remise d'un certificat de réalisation.

Financement de la formation

► SALARIES VITICOLES

- Coûts pédagogiques pris en charge par OCAPAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. (Plus de 50 salariés contacter OCAPAT)
- Inscription par l'entreprise via la plateforme OCAPAT (catalogue de l'offre régionale) au moins 15 jours avant le début de la formation.

► EXPLOITANTS

- Possibilité de prise en charge partielle par VIVEA.
- Nous contacter pour l'inscription au moins 2 mois avant le début de la formation.

► FINANCEMENT ENTREPRISE AUTOFINANCEMENT

- Nous contacter, pour l'inscription, au moins 15 jours avant le début de la formation.
- Sur devis.



Etablissement en capacité d'accueillir des publics en situation de handicap.



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX



Indicateurs
de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

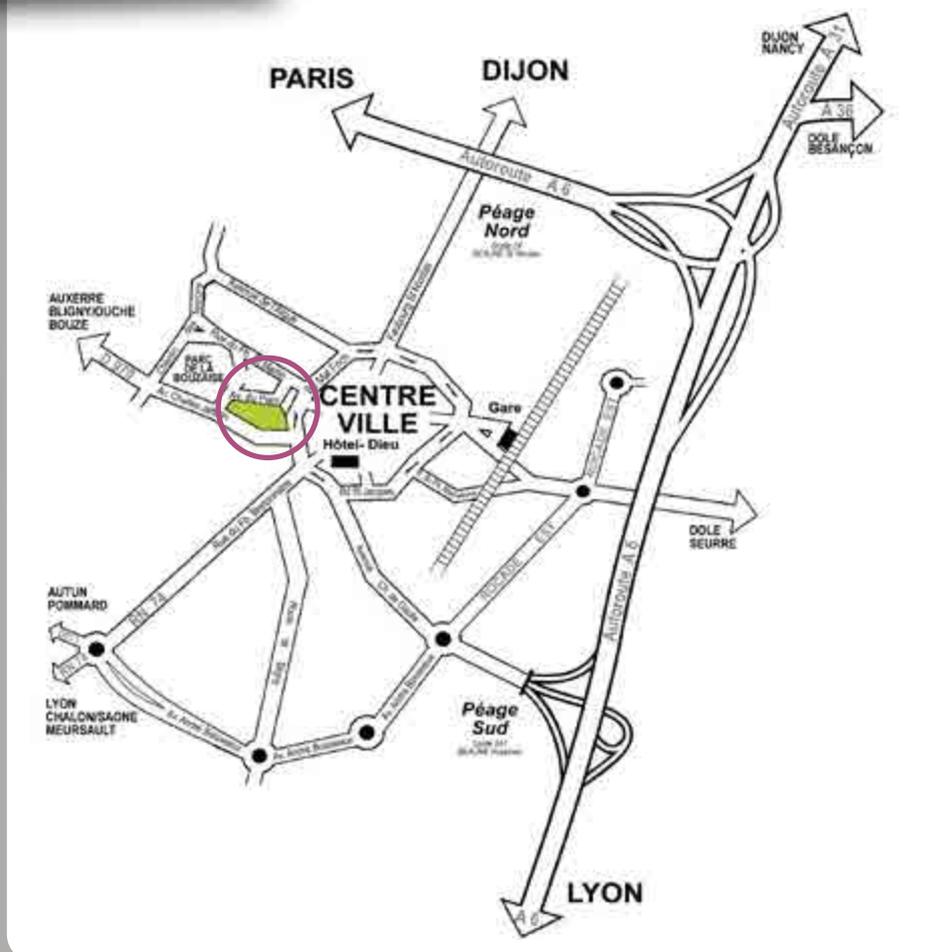
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCÈS



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCÈS HANDICAP

