



Certificat de Spécialisation Responsable Technico-Commercial en Vins et Produits Dérivés "Orientation produit"



Débouchés

Responsable commercial
Caviste
Chef de rayon

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

Public concerné

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en autofinancement

Conditions d'inscription Prérequis

Soit :

- Etre titulaire d'un BTS Technico-Commercial
- Justifier d'au moins 1 an d'activité professionnelle dans le secteur commerce
- Justifier d'au moins 3 ans d'activité professionnelle dans un autre secteur
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique
- Dossier de candidature

Compétences visées

Connaissance des processus de fabrication des produits de la filière « vins et spiritueux ».

Maîtrise des techniques de vente et de négociation commerciale.

Durée de la formation

Diplôme préparé en continu sur 7 mois.

840 heures de formation :

- 560 heures en centre
- 280 heures en entreprise

Le stage pratique en entreprise se déroule en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel • Travaux pratiques
Visites pédagogiques • Interventions de professionnels

Poursuites d'études

Licence professionnelle en commerce

COMMERCE / VINS & SPIRITUEUX

UC 1 - Connaître, entretenir et protéger le sol et la plante

Présentation des facteurs qui influent sur les caractéristiques du vin et des produits dérivés.

UC 2 - Du raisin au vin

Présentation des modes d'élaboration, d'élevage et de conditionnement des vins et des produits dérivés.

UC 3 - Savoir déguster et animer une dégustation commerciale

Associer l'analyse sensorielle de vins et de produits dérivés à l'acte de vente.

UC 4 - Démarche commerciale

Commercialiser les vins et produits dérivés.

Modalités d'évaluation

Validation par Unités Capitalisables.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice des UC acquises pendant 5 ans.

Conditions financières

Différentes sources de financements possibles en fonction de votre situation.
Nous consulter.



Indicateurs de performance

► Sur notre site :

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

► En scannant le QR code



Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**
EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



cfppa.beaune@educagri.fr



<http://www.cfppa.lavitibeane.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA)

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.



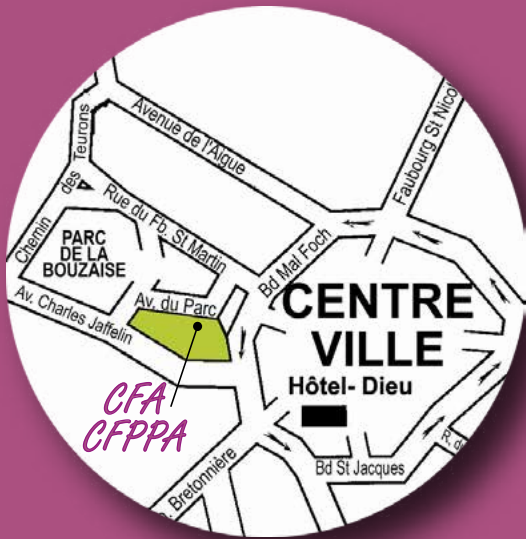
BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

L'établissement de Beaune, ancré dans son territoire depuis le XIXème siècle, est aujourd'hui un établissement de référence dans les métiers de la viticulture et de la commercialisation des vins et spiritueux.

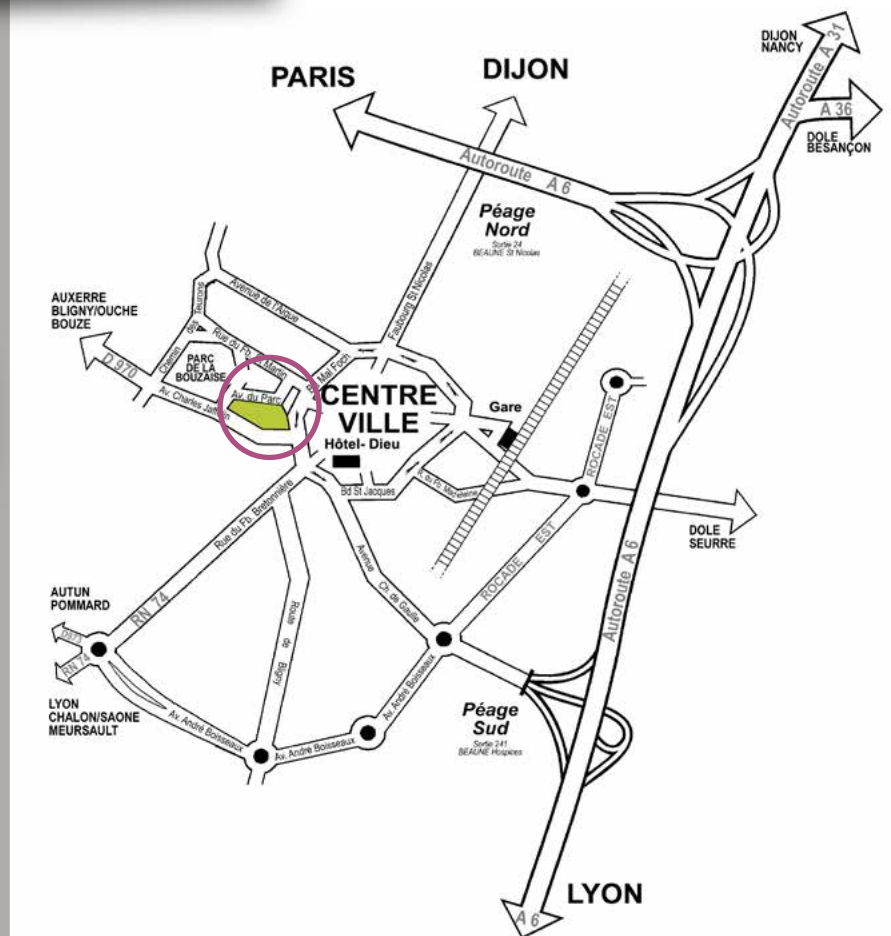
Il s'adapte perpétuellement afin de répondre au mieux aux besoins des jeunes, des parents, des professionnels et des territoires. Pour cela, il a entamé depuis 2017 une nouvelle phase de modernisation de ses installations avec des investissements du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, et travaille au développement de l'innovation pédagogique et au développement du numérique éducatif et des nouvelles technologies.
Le projet d'établissement réécrit en 2019, est un outil de pilotage permettant de répondre aux attentes du territoire et des usagers. Établissement d'excellence délivrant des enseignements de qualité, à l'écoute des projets professionnels des apprenants, et préparant à des carrières professionnelles sur le territoire et à l'international.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT 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.
- 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'ACCES A L'ETABLISSEMENT

- 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 mn à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beau-ne/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCES HANDICAP

