

Viticulteur - oenologue

Alimentation - Horeca Chef d'entreprise



- > **Durée**
2 ans
- > **Tranche d'âge**
18 à 25 ans
25 ans et +
- > **Finalité**
Diplôme
- > **Pratique en entreprise / Alternance**
Oui
- > **Métier en pénurie**
Non

Le viticulteur maîtrise les étapes viticoles, soit la culture de la vigne, la récolte du raisin, la fabrication du vin, son conditionnement jusqu'à la vente des produits, toutes thématiques qui sont reprises dans sa formation. Les vendanges terminées, le vigneron prépare la vigne pour l'hiver et le cycle redémarre au printemps suivant.

L'oenologue est le conseil du viticulteur qui le consulte pour améliorer la qualité de son vin, le choix des cépages, les traitements à appliquer au vignoble. Il peut également superviser toutes les étapes de la vinification ou de la distillation. Pour évaluer la qualité du produit et en corriger si nécessaire les

défauts, l'œnologue effectue des analyses. Expert en dégustation, il goûte régulièrement les vins tout au long de leur maturation.

➤ **Débouché(s) métier(s)**

viticulteur responsable d'exploitation

Chef de culture, régisseur de domaines

Négoce de vins

Chef d'équipe selon la taille de la propriété

Caviste ou maître de chai dans domaine ou cave-coopérative

➤ **Point(s) fort(s)**

Sur le terrain

➤ **Finalité**

Diplôme de formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française

Certificat de connaissances de base en gestion

Conditions d'accès

Consultez les conditions générales d'accès à la formation pour adultes (<https://www.ifapme.be/formations-pour-adultes>).

- soit un certificat attestant que l'intéressé a suivi avec fruit l'enseignement secondaire supérieur général, technique ou artistique ou toute autre formation équivalente ;
- ou document attestant la réussite de l'examen d'entrée à l'université, dans une haute école ou dans l'enseignement supérieur de promotion sociale.
- soit un diplôme de la formation de chef d'entreprise dans une profession connexe ;
- soit un certificat d'apprentissage portant sur la profession du cours choisi par l'auditeur.
- soit épreuve admission IFAPME sous réserve d'acceptation du dossier par le centre IFAPME

Les auditeurs qui ne sont pas porteurs de l'un de ces diplômes ou certificats peuvent toutefois être admis aux cours, sous réserve de l'accord du Conseiller pédagogique de l'Institut s'ils sont titulaires du C.E.S.I. et s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins trois années, dans la profession du cours choisi, en tant que chef d'entreprise ou collaborateur assumant régulièrement des responsabilités liées à la profession. Pour pouvoir être prise en considération, l'activité professionnelle doit avoir été exercée au cours des dix années précédant la demande d'inscription aux cours.

Aptitudes

Le viticulteur-œnologue est un acteur de terrain et ses activités se déroulent en plein air, demandant des travaux parfois rudes (taille de la vigne). Il collabore parfois avec une équipe et devra savoir mener et motiver ses partenaires.

Afin d'écouler ses productions, il aura également un sens commercial et un feeling marketing.

Programme

Cours professionnels:

1ère Chef d'entreprise

- > A89/5 Marchés, filières et territoires (48h)
- > A89/5 Systèmes vitivinicole et territoire (24h)
- > A89/5 Processus viticole (132h)
- > A89/5 Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique) (24h)
- > A89/5 Technologies des équipements (12h)
- > A89/5 Viticulteur - mise en oeuvre (96h)
- > A89/5 Processus d'élaboration et de conservation des vins (0h)
- > A89/5 Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) (24h)
- > A89/5 Technologies des équipements (12h)
- > A89/5 Vinification, élevage, conditionnement et stockage (48h)
- > A89/5 Gestion spécifique exploitation ou pilotage entreprise vitivinicole (20h)
- > A89/5 Phytolice (P2) (20h)

2ème Chef d'entreprise

-
- > A89/6 Système vitivinicole et territoire (24h)
 - > A89/6 Processus viticole (72h)
 - > A89/6 Bases scientifiques (biologie, écologie, génétique) (12h)
 - > A89/6 Technologies des équipements (12h)
 - > A89/6 Viticulture (48h)
 - > A89/6 Processus d'élaboration et de conservation des vins (0h)
 - > A89/6 Bases scientifiques (chimie, biochimie, microbiologie) (24h)
 - > A89/6 Technologies des équipements (12h)
 - > A89/6 Vinification, élevage, conditionnement et stockage (96h)
 - > A89/6 Qualité, sécurité et environnement: systèmes de management (24h)
 - > A89/6 Phytolice (P2) (40h)
 - > A89/6 Suivi du projet technique (16h)
 - > A89/6 Gestion spécifique exploitation ou pilotage entreprise vitivinicole (20h)



Site de Villers-le-Bouillet

 Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

 085 / 27 13 40

Secrétariat :

du lundi au jeudi de 8h30 à 20h et le vendredi de 8h30 à 17h

Apprentissage


appvillers@centr

Formation de c

fcevillers@centr

Formation cont

formation.contin

 085 / 27 13 49

 villers@centreifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.