

Fiche descriptive des activités à réaliser en entreprise par l'apprenti

BTSA Viticulture Oenologie

La formation en alternance suppose, pour l'apprenti, une acquisition progressive de ses compétences et le développement de son autonomie. Pour que cette formation soit bénéfique pour l'apprenti et pour l'entreprise, les activités ci-dessous doivent lui être confiées selon une progression établie avec le CFA.

Étant donné la diversité des activités nécessaires à la préparation du diplôme, si certaines activités ne sont pas développées dans l'entreprise, l'apprenti sera amené à effectuer une formation complémentaire dans une autre entreprise.

<p>Métiers préparés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de chai ou de cave • Responsable de culture • Gestionnaire d'entreprise viticole • Technico-Commercial en vins, • Technicien chargé d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise <p>Poursuite de formation possible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licence professionnelle • DNO • Certificat de Spécialisation • Ingénieur agricole/ Agronome <p>Déroulement indicatif de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 31 semaines par an en entreprise • 21 semaines par an au CFA <p>L'apprenti est un salarié particulier.</p> <p>Il a droit à 5 semaines de congés payés par an sur le temps prévu en entreprise, plus une semaine supplémentaire pour révisions, dans le mois qui précède l'examen terminal.</p> <p>L'entreprise est tenue de former l'apprenti à la sécurité sur le poste de travail et à lui présenter le document unique d'évaluation des risques professionnels.</p>	<p>1- Piloter un système d'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situer l'entreprise viticole dans son territoire et sa filière et identifier ses objectifs de production. • Construire un projet d'exploitation durable ancré dans son territoire. • Suivre le fonctionnement et l'évolution de l'entreprise. • Procéder régulièrement aux ajustements nécessaires. <p>2- Gérer le vignoble</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en oeuvre l'itinéraire technique qui permette d'atteindre les objectifs de production. • Réaliser les travaux de la conduite du vignoble. • Prendre en compte, pour l'ensemble des activités conduites, les dimensions de santé humaine et d'impact sur l'environnement. <p>3- Réaliser les opérations de vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser la diversité des techniques de vinification, de contrôle et d'élevage des vins. • Réaliser l'ensemble des opérations avec rigueur et exigence d'hygiène. • Anticiper les accidents de vinification et apporter la solution la mieux appropriée aux problèmes rencontrés. <p>4- Commercialiser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer la promotion des produits de l'entreprise. <p>5- S'insérer dans un réseau de partenaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à des réunions professionnelles dans le contexte socio-économique du territoire. <p>6- Manager une équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimiser l'organisation et le déroulement d'un chantier. • Gérer une équipe. <p>7- Assurer la gestion économique et administrative de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrer les données liées aux activités pour analyser le fonctionnement de l'entreprise et assurer la traçabilité. • Communiquer avec les tiers en relation avec l'entreprise.
---	--