



Vous recherchez un apprenti?

Le lycée agricole et viticole d'Orange propose plusieurs formations par alternance dans le secteur vitivinicole.

**Envoyez-nous votre offre!
Nous avons des candidats.**

- ▶ Formations en production ou en commerce des vins du CAP au BTS (voir détails au dos)
- ▶ Contrat de travail en alternance, à durée déterminée de 6 à 24 mois
- ▶ En contrat d'apprentissage (moins de 30 ans) ou en formation continue
- ▶ L'apprenti est un salarié de l'entreprise
- ▶ Durée en entreprise variable selon la formation (voir détails au dos)

▶ 8000€ d'aide à l'embauche pour la première année jusqu'à fin 2022

- Acquisition par l'apprenti d'une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme :
- 1) formation théorique à l'UFA
 - 2) formation professionnelle pratique chez le maître d'apprentissage

ACTIVITÉS EFFECTUÉES PAR L'APPRENTI SUR L'ENTREPRISE

CAP Agricole

Métiers de l'Agriculture

Option Viticulture et Travaux de Cave



Activités œnologiques

- Récolte
- Vinifications
- Clarifications stabilisations
- Élevage et conditionnement des vins
- Nettoyage et entretien des matériels et locaux

Activités viticoles

- Taille d'hiver
- Opérations en vert
- Protection du vignoble
- Entretien du sol
- Fertilisation
- Plantation

- 12 semaines/an au lycée viticole d'Orange 40 semaines /an en entreprise
- Statut d'apprentis du CFA de l'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France

BAC PRO CGEVV

Conduite et Gestion d'une Entreprise VitiVinicole



Activités œnologiques

- Récolte
- Vinifications
- Clarifications et stabilisations
- Élevages et conditionnement des vins
- Nettoyage et entretien du matériel et locaux

Activités viticoles

- Taille d'hiver
- Opérations en vert
- Protection du vignoble
- Entretien du sol
- Fertilisation
- Plantation

- 20 puis 21 semaines/ an en UFA et 32 puis 31 semaines/ an en entreprise

B.T.S.A. – V.O.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture Œnologie



Activités œnologiques

- Organisation et réalisation des récoltes, vinifications, clarifications, stabilisations, élevages des vins...
- Gestion des intrants œnologiques
- Conditionnement
- Fonctionnement et entretien des matériels et locaux

Activités viticoles

- Organisation des chantiers (taille d'hiver, opérations en vert, protection du vignoble...)
- Entretien du sol et gestion de la fertilité
- Raisonnement du mode de conduite : Choix à la plantation, gestion SFE

Activités administratives

- Traçabilité : Cahier des charges, registres de cave, DUP, DRM...
- Gestion qualité-produit
- Utilisation de logiciels informatiques
- Tenue de documents administratifs : Bulletins de paye...

- 32 semaines/an en entreprise et 20 semaines/an en centre de formation à Orange

B.T.S.A. – T.C.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole Technico-Commercial en Vins et Spiritueux



Technique

- Récolte
- Vinification
- Élevage et stabilisation
- Conditionnement
- Traçabilité

Gestion commerciale

- Achat
- Vente
- Suivi fournisseurs
- Animations commerciales (accueil caveau, salons...)
- Gestion de fichiers clients

Gestion administrative

- Élaboration de documents administratifs
- Communication et publicité
- Lecture de documents comptables

- 32 semaines/an en entreprise et 20 semaines/an en centre de formation à Orange