



Formations
métiers

Formations
professionnelles

Événementiel

Ateliers
dégustation



L'IFCO : Vins, Vignes & Formations

travaille en étroite collaboration avec tous les acteurs des métiers de la **vigne**, des **vins** et des **spiritueux**.

Installé à **Marseille & Paris**, l'IFCO est spécialisé dans la formation professionnelle des métiers du vin et propose des formations métiers diplômantes et qualifiantes.

Depuis sa création, l'IFCO a formé de nombreux étudiants au titre de la formation continue et se rejouit d'un taux d'employabilité de 80%. De nombreux salariés ont obtenu une qualification grâce à des formations courtes agréées et des personnes en situation de reconversion professionnelle ont pu bénéficier d'une formation ouvrant la voie vers un métier passion.

Tous ces objectifs ont pu être atteints, en accédant **gratuitement** à ces formations, grâce au financement des OPCA.

Pour les entreprises, la formation professionnelle est un investissement à **coût zéro** apportant une **forte valeur ajoutée**. Ainsi employeurs et salariés tirent conjointement profit d'une qualification supplémentaire.

Les formations métiers :

1.

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE (alternance 2 ans) Habilitation CCF Ministère de l'Agriculture

- M11 – Accompagnement au projet professionnel
- M21 – Organisation économique, sociale et juridique
- M22 – Techniques d'expression et de communication
- M23 – Langue vivante (Anglais)
- M41 – Traitement de données
- M42 – Technologies de l'information et du multimédia
- M51 – Économie de la filière
- M52 – Système vitivinicole et territoire
- M53 – Itinéraire technique viticole
- M54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins
- M55 – Gestion de la qualité, environnement et sécurité
- M56 – L'entreprise vitivinicole
- M71 – Approche vitivinicole par l'agriculture biologique

Durée : 1200 heures sur 2 ans.

Rythme par année :

- 16 semaines de formation
- 36 semaines en entreprise

Rémunération :

Suivant les conditions du contrat de professionnalisation.

2.

CONSEILLER COMMERCIAL VINS & SPIRITUEUX (alternance 1an)

- Commercialisation des vins et des spiritueux
- Viticulture / Œnologie
- Sommellerie / Dégustation vins et spiritueux
- Accords Mets et Vins / Service du vin
- Géographie vitivinicole française et étrangère
- Anglais du vin
- Gestion commerciale et financière
- Pratiques pluridisciplinaires en immersion

3.

TECHNICIEN VITICULTURE & ŒNOLOGIE (alternance 1an)

- Viticulture
- Œnologie
- Sommellerie / dégustation vins et spiritueux
- Géographie vitivinicole française et étrangère
- Anglais du vin
- Gestion commerciale et financière
- Pratiques pluridisciplinaires en immersion

LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION :

Pour une meilleure adaptation à l'activité professionnelle, le cycle de l'alternance est organisé de la façon suivante :

- 13 semaines de formation / 39 semaines en entreprise

Notre formation est découpée en 2 modules distincts. Quelle que soit la date d'entrée en formation, l'étudiant effectuera un cycle d'un an complet, incluant les 2 modules. Ceci permet à l'apprenant d'intégrer la formation tout au long de l'année et pour l'entreprise, un accès permanent au recrutement.

Les formations professionnelles :

1.

VITICULTURE :

Ampélographie

Etude des cépages, maladies, traitements
3 jours / 21 h

Cycle végétatif de la vigne

Interventions selon les mécanismes physiologiques de la
plante
3 jours / 21 h

Tractoriste

Attelage, entretien, conduite sur plateau et sur vignoble
7 jours / 49 h

Pilotage et réglages de la machine à vendanger

Acquérir les connaissances techniques et pratiques
4 jours / 28 h

Taille de la vigne

Taille de structure du cep, taille tous types de vigne
3 jours / 21 h

Travail du sol

Importance du sol dans l'agrosystème viticole, l'entretenir,
et l'optimiser
3 jours / 21 h

2.

VENTE :

Chinois du vin

Vocabulaire et langage de base de la dégustation du vin
5 jours / 35 h

Anglais du vin

Initiation ou perfectionnement
4 jours / 28 h

Accueil et Vente au Caveau

Apprendre et optimiser la vente au caveau
2 jours / 14 h

Vendre et Servir le vin en restauration

Connaissance des accords mets/vins
4 jours / 28 h

L'importance du Marketing dans le secteur viticole

Mix marketing, design global de la marque
3 jour / 21 h

Développer une offre œnotouristique

Méthodes de développement touristique appliquées
au domaine viticole
3 jours / 21 h

3.

ŒNOLOGIE :

Les maladies et altérations du vin

Déceler les maladies, conséquences sur les vinifications
2 jours / 14 h

Élaboration des vins rosés

Méthodes spécifiques des vinifications en rosé
2 jours / 14 h

Les vinifications, élevage & conservation des vins

Fermentations, vinifications, élevage du vin
3 jours / 21 h

4.

SOMMELLERIE :

Dégustation & Accords mets/vins

Techniques de dégustation, les principes d'accords
fondamentaux et originaux
5 jours / 35 h

Techniques de Dégustation

Initiation ou Perfectionnement
4 jours / 28 h

5.

AUTRES :

Formation Tuteur

Préparation à la fonction tutorale
3 jours / 21 h

Ateliers & Evénements :

1.

ANIMATIONS DÉGUSTATION :

L'IFCO organise de nombreuses manifestations ouvertes à un large public : particuliers, professionnels, entreprises (*animations assurées à partir de 5 personnes inscrites*)

- **Initiation à la dégustation** : Principes et techniques de la dégustation, vocabulaire du vin.
- **Conférences dégustation** : L'élaboration et la vie du vin, les secrets de la plénitude du vin, dégustations comparatives...
- **Dégustations à thèmes** : Découverte d'un vignoble, vins et vignobles étrangers, dégustations de grands crus prestigieux, les vins BIO, les Single Malt Whiskies...
- **Les accords mets/vins** : la mécanique des accords, les principes de base, l'association par famille, le mariage des semblables et des contraires...

2.

TOURISME ŒNOLOGIQUE :

Nous vous proposons aussi de découvrir le monde du vin au travers de programmes touristiques courts : (*sorties assurées à partir de 5 personnes inscrites*)

- **Journée dans les vignes (de la théorie à la pratique)** : Découverte d'un domaine du cep à la barrique, repas avec dégustations, harmonie des mets et des vins...
- **Rallye œnologique** : Découverte d'une région au travers d'étapes culturelles et viticoles, apéritif, repas, visites commentées...
- **Dégustation en mer** : Associer le plaisir d'une traversée en mer à celui de la dégustation des vins.

3.

ÉVÉNEMENTIEL :

Nous répondons à toutes demandes spécifiques dans l'organisation d'événements avec de nombreuses animations autour de l'univers du vin et de la vigne par une équipe de professionnels :

- **Wine & Cheese** : Faire découvrir la subtilité des accords entre vins et fromages.
- **Tour des Vins de France** : Découvrir la typicité des régions viticoles françaises au travers d'une dégustation de vin et de ses accords régionaux.
- **A la découverte des vins du Monde** : Découvrir et comparer les vignobles étrangers (États-Unis, Australie, Italie...)

Financement & Organisation :

1.

COMMENT FINANCER LA FORMATION ?

L'autofinancement :

Conseiller Commercial en Vins et Spiritueux : 5000€ TTC

Technicien Viticulture-œnologie : 5000€ TTC

BTSA Viticulture-œnologie : 12 000€ TTC / 2 ans

(Possibilité de règlement en plusieurs fois sans frais)

CIF : le Congès Individuel de Formation :

- Ouvert au CDI et ex CDD (sous conditions)
- Le stagiaire est payé sur la base du salaire horaire moyen des 4 derniers mois pendant la durée de la formation.
- Il reçoit un bulletin de salaire ce qui lui ouvre des droits à Pôle Emploi.
- Il effectue une formation qualifiante dans le cadre d'une reconversion professionnelle.

Convention Ecole / Entreprise (COFIPA) :

- La Convention de Formation Initiale Professionnelle Alternée permet au stagiaire de suivre une formation associée à un stage en entreprise.
- Possibilité de financement de la formation par l'entreprise d'accueil (en partie ou en intégralité).
- Le stagiaire bénéficie d'une gratification (12,5% du plafond horaire de la sécurité sociale).

Le Contrat de Professionnalisation :

L'alternance associe formation pratique en entreprise et formation théorique dans un organisme de formation.

De nombreux avantages :

- Exonération des cotisations patronales (Loi Fillon 28%).
- Le salarié n'est pas comptabilisé dans les effectifs de l'entreprise.
- Exonération du versement de la prime de précarité
- Rémunération : 55% ou 65 % du Smic pour les – 21 ans
70% ou 80 % du Smic pour les – 26 ans
100% Smic pour les + de 26 ans
- Des aides incitatives à la reprise d'emploi pour les + de 26 ans (sous conditions Pôle Emploi) 2 000 € + de 45 ans (sous conditions Pôle Emploi) 4 000 €.

DIF : le Droit Individuel à la Formation :

- Le stagiaire est payé normalement et effectue sur son temps de travail ou hors temps de travail une formation courte.
- Il cumule 20h de formation par an avec un maximum de 120h dont il dispose librement.

2.

COMMENT S'ORGANISE LA FORMATION ?

Les formations professionnelles sont organisées selon un calendrier précis. Dans le cadre d'une demande de financement auprès de votre OPCA, il est important de s'inscrire un mois avant le début de la formation.

Notre calendrier de formation ainsi que nos tarifs sont communiqués à la demande :

contact@ifco-paris.com

contact@ifco-marseille.com

De plus, nous pouvons intervenir directement en entreprise, dans ce cas faire une demande par e-mail.

Nous contacter :



IFCO Paris

62 rue Cardinal Lemoine
75005 Paris
Tel : 09 81 20 73 90

Contact :

Benjamin Coué
06 11 76 64 77
contact@ifco-paris.com

www.ifco-paris.com

RCS : 750 402 042 00014 - APE : 8559A
N° formateur : 93.13.14222.13

IFCO Marseille

Bureau :

24 avenue du Prado
13006 Marseille
Tel : 09 81 94 10 35
Fax: 09 81 95 10 35

Lieu de formation :

Centre le Mistral
11 impasse Camille Flammarion
13001 Marseille
(proximité Gare St Charles)

Contact :

Didier DAUMAS
06 62 81 71 58
Jacqueline LAFAURIE
06 63 96 37 19

contact@ifco-marseille.com
www.ifco-marseille.com

RCS : 491 554 721 00028 - APE : 8559A
N° formateur : 93.13.12.373.13

