

Chargé de développement en oenotourisme

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser un diagnostic de territoire et d'entreprise.
- Maintenir un système de veille transe-sectorielle.
- Concevoir et manager un projet d'activités oenotouristique.
- Mobiliser des réseaux de professionnels, externes et internes à l'entreprise.
- Animer et gérer une prestation de services en langue étrangère.
- Concevoir et valoriser la communication de l'entreprise.
- Évaluer les activités oenotouristiques existantes et proposer des améliorations.

Entreprises d'accueil

Exploitations agricoles et viticoles, Domaine viticole, Syndicat viticole, Office de tourisme, Collectivité territoriale, Agence de voyage – tour opérateur...

Prérequis

- **Âge** : jusqu'à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : minimum CAP cuisine ou BEP métiers de l'hôtellerie et restauration, bac hôtelier, BTS hôtelier, reconversion après un poste en hôtellerie-restauration.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance. Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes d'hygiène strictes.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
36X 334 01	18142

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 5 (cadre européen des certifications), équivalent un Bac+2.

Durée de la formation

490 heures (sur 1 an).

Durée du contrat

1 an, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

1 semaine en UFA
3 semaines en entreprise.

Coordonnées de l'UFA



UFA Robin Vienne
Campus de Vienne Centre
1 cours Brillier - BP 329
38204 VIENNE Cedex
04 74 53 01 21
ufa@institution-robin.fr
www.institution-robin.com

Contenu de formation

Matières
<p>Management de projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stratégie-diagnostic • Tourisme • Viti oeno • Business Plan • Qualité, label, veille
<p>Animation et communication :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communication • Communication interpersonnelle • Anglais et préparation du TOEIC • Informatique et veille • Animation dégustation
<p>Stratégie commerciale et gestion des ventes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comptabilité-Gestion • Économie-Droit • Techniques de ventes, veille commerciales • TPE lundi matin • Filière • Marketing
<p>Projets et accompagnement</p>

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
Rapport intermédiaire : diagnostic d'entreprise	4	CCF et Ponctuel	Mémoire (à rendre en janvier) et Oral
Rapport final : mise en place d'une action œnologique dans la structure d'accueil	10	CCF et Ponctuel	Mémoire (à rendre mi-juillet) et Oral (fin août)
Projet de valorisation du territoire viti-vinicole	2	CCF	Pratique
Mise en situation : animation dégustation	4	Ponctuel	Pratique
Anglais	3	Ponctuel	TOEIC et Oral
Etude de cas (droit et qualité)	2	CCF	Ecrit
Mise en situation professionnelle – visite dans l'entreprise d'accueil	4	Ponctuel	Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTS titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

Licences Pro métiers du Tourisme : communication et valorisation des territoires, œnologie et gastronomie à Angers ou Master universitaire en œnologie à l'université de Malaga Espagne.

Débouchés professionnels :

Le chargé de développement en œnologie peut être le gérant de sa propre entreprise ou salarié d'une entreprise.

Employeurs potentiels :

- Exploitations agricoles et viticoles.
- Domaine viticole.
- Syndicat viticole.
- Office de tourisme.
- Collectivité territoriale.
- Agence de voyage – tour opérateur.

Intitulés de postes :

- Responsable développement œnologie.
- Chargé de projet en œnologie.
- Chargé d'œnologie.
- Responsable œnologie.
- Responsable pôle œnologie.
- Chargé de mission œnologie.
- Chargé d'accueil œnologique et de communication.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 850 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6€ par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3€ par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
2020 - 2023	01/09/2019	30/08/2020

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation.

Accès par transport

- Ligne de bus à proximité : réseau de bus L'va et de Vienne Agglo.
- Transports scolaires : réseaux transière, car du Rhône.
- Gare TGV Ter à proximité : gare de Vienne à 5 minutes à pied.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Liens forts avec le monde professionnel : partenariat avec la CCI Nord-Isère et le Medef.
- Partenariat avec la fédération nationale des CEGEP Québécois pour des poursuites d'études ou des stages.

• Restauration

- Cafétéria
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Liste de foyers étudiants ou résidences étudiantes transmis par l'UFA
- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA

Matériel / Équipement

Notre Lycée hôtelier compte plus de 250 étudiants, réunis dans un le prestigieux Château Bellerive au cœur de la ville de la Vienne, à 15 minutes à pied de la gare.

Les équipes pédagogiques sont issues du monde professionnel, et entendent ancrer leurs méthodes dans la réalité des entreprises.

De nombreuses interventions sont prévues tout au long de la formation pour apporter des témoignages de professionnels.

Un équipement en ordinateur portable est à prévoir.

Coordonnées de l'UFA



UFA Robin Vienne Campus de Vienne Centre

1 cours Brillier - BP 329
38204 VIENNE Cedex
04 74 53 01 21
ufa@institution-robin.fr
www.institution-robin.com

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026