

INTRODUCTION

- ◆ Le caviste exécute tous les travaux de vinification depuis la réception de la vendange jusqu'à et y compris la mise en bouteilles.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ◆ Apprentissage de 3 ans sous contrat et sous la responsabilité d'un formateur en entreprise.
 - ◆ **1^{ère} année** : 470 périodes de cours professionnels d'août à juin à raison de 2 jours par semaine (lundi – mardi) + 4 jours de cours interentreprises
 - ◆ **2^{ème} année** : 470 périodes de cours professionnels d'août à juin à raison de 2 jours par semaine (jeudi – vendredi) + 5 jours de cours interentreprises
 - ◆ **3^{ème} année** : 600 périodes de cours professionnels d'août à juin à raison de 2 jours par semaine (jeudi – vendredi).
- ◆ Procédure de qualification :
 - ◆ Comprend les branches suivantes : travaux pratiques / connaissances professionnelles / note d'expérience (moyenne des cours professionnels) / ECG (culture générale).

INSCRIPTION

- ◆ Signature du contrat d'apprentissage : Pôle cantonal de la formation professionnelle initiale des métiers de l'agriculture et du cheval – Chemin de Grange-Verney 2, 1510 Moudon, Tél. 021 557 92 69.
Une liste des exploitations d'apprentissage vaudoises reconnues peut être obtenue à cette même adresse ou sur le site www.orientation.ch
- ◆ L'inscription aux cours professionnels est effectuée automatiquement dès l'enregistrement du contrat par le Pôle cantonal.

PROGRAMME DE FORMATION

- ◆ **Vinification** :
Production de raisin / Vinification / Elevage du vin / Conditionnement / Commercialisation / Assurance qualité.
- ◆ **Mécanisation** :
Utilisation des matériaux / Régler et entretenir les machines / Exploiter et entretenir les bâtiments / Sécurité au travail / Protection de la santé

- ◆ **Environnement de travail** :
Economie d'entreprise / Politique viti-vinicole / Droit
- ◆ **Culture générale**
- ◆ **Sport**

CERTIFICAT

- ◆ L'apprenti-e qui a réussi l'examen de fin d'apprentissage reçoit un bulletin de notes et le certificat fédéral de capacité de caviste.

FORMATIONS SUPÉRIEURES

- ◆ Maturité professionnelle nature, paysage et alimentation
Agrilogie Marcelin
Av. de Marcelin 29
1110 Morges
Tél. 021 557 92 50
- ◆ Diplôme de technicien/ne vitivinicole ES
Changins – Ecole supérieure ES
Rte de Duillier 50 – CP 1148
1260 Nyon 1
Tél. 022 363 40 50
- ◆ Brevet fédéral et maîtrise fédérale pour cavistes
AGORA
Av. des Jordils 1
1006 Lausanne
Tél. 021 614 04 77
- ◆ Diplôme d'ingénieur HES en viticulture et œnologie
Changins – Haute école spécialisée HES
Rte de Duillier 50 – CP 1148
1260 Nyon 1
Tél. 022 363 40 50

ADRESSES UTILES

- ◆ Bourse de formation
Office cantonal des bourses d'études
Bâtiment administratif de la Pontaise
Av. des Casernes 2
1014 Lausanne
Tél. 021 316 33 80
- ◆ **VD**
Unité de surveillance de l'apprentissage des métiers de l'agriculture et du cheval
Chemin de Grange-Verney 2
1510 Moudon
Tél. 021 557 92 69
- ◆ **GE**
OFPC formation professionnelle
Rue Prévost-Martin 6
1205 Genève
Tél. 022 388 46 53
- ◆ **NE**
Service de la formation professionnelle
Espacité 1 - CP 2083
2302 La Chaux-de-Fonds
Tél. 032 889 79 27