

Spécialisation d'initiative locale - Accueil et oenotourisme en Champagne

OBJECTIFS

La spécialisation d'initiative locale – accueil et oenotourisme en Champagne est une formation de niveau IV du Ministère de l'Agriculture, offrant des débouchés dans différents métiers liés à l'oenotourisme.

DEBOUCHÉS POSSIBLES

Chargé de mission oenotourisme

Guide accompagnateur : vigneron, maison de champagne, musée, office de tourisme, ...

Chargé d'accueil et de vente au domaine

Chargé des services réceptifs: hébergement, restauration, sommellerie, événements.

Animateur de dégustation ou d'ateliers oenotouristiques

CONTENU DE LA FORMATION

Accueil

Développement œnotouristique (91 heures)

Communication et animation (63 heures)

Culture Champagne (49 heures)

Patrimoine culturel (35 heures)

Anglais (91 heures)

Allemand (77 heures)

Technique de recherche d'emploi (14 heures)

Accompagnement

PREREQUIS ET CONDITIONS D'INSCRIPTION

Être âgé de 18 ans minimum

Être mobile

Avoir un niveau B1 en anglais et des bases (mêmes scolaires ou autoformation) en allemand seraient un plus

Avoir un diplôme type bac (minimum)

Avoir entre 1 et 3 ans d'expérience professionnelle minimum à la date de la dernière évaluation

PUBLIC

Demandeur d'emploi

Salarié

DUREE

420 heures en centre

240 heures en entreprise

DATES

15 Janvier - 4 juin 2021

INDICATEURS DE LA SESSION PRECEDENTE (A 3 MOIS FIN DE FORMATION)

Taux de réussite aux examens : 100%

Taux d'insertion professionnelle : -%

Taux d'appréciation des bénéficiaires : 94,4%



MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel et à temps plein. Individualisation possible selon statut.

La formation se décline en blocs de compétences.

Apports théoriques, rencontres avec des professionnels du secteur du vin et du tourisme.

Mises en situation de travail

Formation en situation de travail

MOYENS PEDAGOGIQUES

Salles de formation équipées d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur.

Exploitation viticole et coopérative du Champagne Sanger

Ressources de formation en ligne (partage sur Drive) et équipement informatique à disposition.

MOYENS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE SUIVI

Les intervenants sont des professionnels du secteur de l'oenotourisme ou des formateurs professionnels.

Référent handicap

Chargée d'insertion professionnelle

Assistante administrative

VALIDATION

Attestation de formation

Spécialisation d'initiative locale – accueil et oenotourisme en Champagne (niveau IV)

BRIGHT (test d'anglais)

MODALITES D'EVALUATION

4 évaluations pratiques pour l'obtention de la SIL - accueil et oenotourisme en Champagne

Une épreuve en ligne pour le BRIGHT

MODALITES DE FINANCEMENT

Demandeur d'emploi : contrat de professionnalisation, région Grand Est

Salarié : CPF de transition professionnelle

Financement individuel

REMUNERATION

Selon statut

COÛT

4200 €

INFOS PRATIQUES

Admission : Test écrit, puis sélection sur dossier après entretien de motivation

Rémunération : Suivant statut et selon la législation en vigueur

Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place

Délai d'accès : selon statut et financement

CONTACT AU CFPPA

Perrine LOISEAU – Coordonnatrice

perrine.loiseau@avizeviticampus.fr

EN SAVOIR PLUS



www.avizeviticampus.fr

61, avenue de Mazagran 51190 AVIZE

03 26 57 97 49

Mise à jour : 23/11/2020

« Cette formation est cofinancée
par l'Union européenne avec le
Fonds Social Européen »

