TITRE DE CIDRICULTEUR

Le Titre de Cidriculteur est une formation certifiante de niveau 5, en apprentissage et en formation continue (RNCP n°**39119** - voir le site : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/).

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour gérer un verger cidricole, de sa création à la récolte ;
- Maîtriser le processus complet de production cidricole, incluant le pressage des fruits, la fermentation, l'embouteillage et le stockage des produits finis ;
- Acquérir les compétences nécessaires pour définir une stratégie de développement globale cohérente pour l'entreprise cidricole ;
- Comprendre les principes fondamentaux de la distillation et les appliquer à l'élaboration de spiritueux cidricoles.

PUBLIC VISÉ

- Candidats ayant un projet de création / reprise d'entreprise cidricole ;
- Candidats souhaitant se professionnaliser au sein de la filière cidricole (projet de salariat) ;
- Salariés de la filière souhaitant développer de nouvelles compétences.

PRÉ-REQUIS

- Avoir 18 ans minimum ;
- Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum.

DURÉE

- 700 heures de formation ;
- 420 heures en entreprise cidricole.

DÉLAIS D'ACCÈS À L'ACTION

Rentrée en septembre pour un parcours complet sous réserve de places disponibles. Aménagement possible du calendrier selon individualisation.



CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Dossier de candidature avec CV et lettre de motivation décrivant le projet professionnel ;
- Entretien individuel afin d'évaluer le réalisme du projet, sa faisabilité et la motivation du candidat.

SPÉCIFICITÉS DE L'APPRENTISSAGE

- Rémunération en fonction de l'âge, de la convention de l'entreprise et du département ;
- Couverture sociale par la MSA ;
- Aide aux frais d'hébergement et de restauration ;
- Aide au premier équipement professionnel ;
- Pour plus d'information sur l'apprentissage : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr

CONTENU

- Conduire le verger cidricole (création et/ou renouvellement, suivi, entretien du verger, récolte) ;
- Élaborer les produits cidricoles (pressage, transformation des moûts, embouteillage et stockage des produits finis) ;
- Piloter l'entreprise cidricole (définition de la stratégie globale, de la stratégie marketing et commerciale et gestion des ressources humaines et de la réglementation liée à l'activité) ;
- Produire des spiritueux cidricoles (distillation et élevage).

MODE D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

Bloc : Conduire le verger cidricole

- Analyse d'un verger existant et proposition de solutions techniques pour un changement d'orientation, présentation de l'analyse à l'oral avec support devant un jury de professionnels ;
- Mise en situation réelle d'observation de verger.

Bloc : Élaborer les produits cidricoles

- Réalisation de fiches de tâches synthétiques sur les pratiques cidricoles fondamentales et évaluation orale lors d'un entretien oral devant un jury de professionnels ;
- Épreuve pratique de dégustation et d'analyse de moût et de cidre.

Bloc : Piloter l'entreprise cidricole

- Analyse et commentaire du business plan d'une entreprise d'accueil ou du projet d'installation soutenu oralement.

Bloc : Produire des spiritueux cidricoles

- Réalisation d'une fiche de tâche détaillant la distillation et présentation lors d'une évaluation orale, incluant le protocole de vieillissement envisagé.

LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- Formation hybride (présentiel et distanciel) complète en cidriculture et spiritueux cidricoles : création et gestion d'un verger dans le respect de l'environnement. Maîtrise de la production de produits cidricoles, de la récolte à l'embouteillage, en garantissant qualité et hygiène. Apprentissage du pilotage d'une entreprise cidricole en définissant une stratégie durable et économiquement viable ;
- Mises en situation pratique au hall cidricole et dans les vergers ;
- Tutorat chez des cidriculteurs ;
- Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- Réseau d'anciens stagiaires ;
- Modularisation et individualisation des parcours possible.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Cidrier(ère) / Cidriculteur(trice) ;
- Responsable d'exploitation cidricole ;
- Responsable de production cidricole ;
- Maître / Maîtresse de chai.



SUITE DE PARCOURS

Cette formation vise une insertion directe.

MODALITÉS PRATIQUES

Hébergement et restauration possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» sur notre site internet https://www.le-robillard.fr/).

CONTACT

CFA «Le Robillard»
938 Route du Lycée Agricole
Lieury 14170 Saint-Pierre-en-Auge
02 31 42 61 21
cfa.le-robillard@educagri.fr
www.le-robillard.fr

Une Référente Handicap est là pour vous accueillir et vous informer en cas de besoin : Virginie DANIEL 02 31 42 61 21 – @ virginie.daniel@educagri.fr

Le CFA peut vous accompagner dans la recherche d'un contrat d'apprentissage. Contactez notre secrétariat : 02 31 42 61 21 – @ cfa.le-robillard@educagri.fr

PLUS D'INFORMATIONS ?

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, nos résultats en matière de réussite, d'insertion, de satisfaction, etc. ? **Scannez le QR Code** ci-contre pour accéder à notre site internet !