

Ecole supérieure (ES) de technicien/ne vitivinicole

Cette formation pratique et théorique fait référence en Suisse pour l'acquisition de toutes les compétences du métier de viticulteur-encaveur.

L'ES offre une formation étoffée intégrant la viticulture et l'encavage, complétée par l'apprentissage de l'allemand et un solide bagage en gestion d'entreprise et en marketing.



Le technicien/ne vitivinicole maîtrise toutes les opérations de la production et de la commercialisation de vins dans le cadre d'une petite ou moyenne entreprise, notamment en Suisse. Il cultive ses vignes et vinifie sa récolte en poursuivant les objectifs de qualité et en respectant les exigences du développement durable. Il peut être amené à participer à des activités de formation ou de défense professionnelle. Son rôle dans l'entretien et la valorisation du patrimoine suisse est incontournable.

Le technicien vitivinicole dispose de toutes les compétences requises pour:

- analyser la situation actuelle de l'entreprise pour, ensuite, définir sa stratégie entrepreneuriale;
- conduire le vignoble de manière à assurer une vendange de qualité dans le respect de l'environnement;
- vinifier selon les exigences de qualité et les besoins des consommateurs;
- s'insérer dans le réseau de commercialisation national et être le plus près possible de ses clients;
- gérer et conduire le personnel, assurer l'administration et la comptabilité du domaine;

Titres décernés

- Technicien/ne vitivinicole dipl. ES
- Dipl. Weinbautechniker/in HF
- Technico vitivinicole dipl. SSS

L'école supérieure de CHANGINS, c'est:

| | |
|-------------|--|
| 24 mois | A plein temps |
| 48 mois | En cours d'emploi |
| 1600 heures | Cours théoriques et travaux pratiques |
| 720 heures | Stages en entreprise |
| 320 heures | Travail de diplôme |
| 160 heures | Travail de semestre et voyage d'études |

- exercer son activité principalement en Suisse ou dans des conditions climatiques, naturelles et législatives similaires.

Conditions d'admission

Etre au bénéfice d'un CFC de viticulteur ou de caviste. Faire preuve d'une année d'expérience professionnelle post-CFC.

Les détenteurs d'un CFC autre que celui de caviste ou de viticulteur ainsi que les détenteurs d'une maturité gymnasiale doivent obtenir un CFC de viticulteur ou un CFC de caviste (cursus en deux ans au lieu de trois); ils ne sont pas astreints à l'année d'expérience professionnelle post-CFC mais doivent réussir le test d'aptitudes professionnelles pratiques (organisé par l'ES de Changins en juillet).

Les détenteurs d'un CFC de viticulteur et d'un CFC de caviste ne sont pas astreints à l'année d'expérience professionnelle post-CFC mais doivent réussir le test d'aptitudes professionnelles pratiques (organisé par l'ES de Changins en juillet).

Pour les personnes de plus de 25 ans disposant d'une expérience professionnelle confirmée, une admission sur dossier avec test d'aptitude peut être possible; prendre contact avec l'école. ■

Conrad Briguet, directeur CHANGINS

Contact, informations, admissions

CHANGINS

Ecole supérieure de technicien vitivinicole

Tél. 022 363 40 50, e-mail: admissions@changins.ch