

# FORMATION CIDRICULTEUR

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 03/2024

## 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.

## DURÉE

- ▶ 700 heures.
- ▶ 420 heures en entreprise cidricole.

## DÉLAIS D'ACCÈS À L'ACTION

Rentrée en septembre pour un parcours complet, 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.

## TARIFS, FINANCEMENTS ET RÉMUNÉRATION

Nous contacter.

## 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).

## VALIDATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Possibilité de validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, nous contacter pour plus de renseignements.

## 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 développé dans la filière
- ▶ Modularisation et individualisation des parcours possible.



## SUITE DE PARCOURS

Cette formation vise une insertion directe.

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

## MODALITÉS PRATIQUES

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

## CONTACT

CFPPA «Le Robillard»  
938 Route du Lycée Agricole  
Lieuury 14170 Saint-Pierre-en-Auge  
02 31 42 61 06  
[cfppa.le-robillard@educagri.fr](mailto:cfppa.le-robillard@educagri.fr)  
[www.cfppa.le-robillard.fr](http://www.cfppa.le-robillard.fr)

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Une référente est à votre écoute pour répondre à vos questions.

## 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 !