

TITRE DE CIDRICULTEUR

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 12/2024

Cette formation diplômante de **niveau 5** est inscrite au **RNCP** (fiche n°**39119** - voir le site : <https://www.france-competences.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, 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 possibles (voir la rubrique «Vie du Centre» 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
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 !