

# ÉLABORER DES PRODUITS CIDRIQUES

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA)

MAJ : 01/2026

**Formation certifiante.** Ce bloc de compétence inscrit au **RNCP n°39119BC02** fait partie du **Titre de Cidriculteur** (RNCP n°39119 - voir le site : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39119/>).

Une **attestation reconnaissant l'acquisition de blocs de compétence** vous sera délivrée à l'issue de la formation. Vous avez la possibilité de valider le Titre de Cidriculteur si vous effectuez les trois autres blocs de compétences du Titre.

## OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de permettre aux utilisateurs :

- ▶ D'extraire le moût ;
- ▶ De contrôler le moût obtenu ;
- ▶ De réaliser les travaux de cave ;
- ▶ D'assembler les produits intermédiaires ;
- ▶ De mettre en œuvre le chantier d'embouteillage en fonction du produit fini ;
- ▶ De préparer les produits finis.

## PUBLIC VISÉ

Cette formation s'adresse aux :

- ▶ Particuliers ;
- ▶ Stagiaires du Titre de Cidriculteur ;
- ▶ Agriculteurs intéressés par une diversification ;
- ▶ Salariés agricoles désireux d'élaborer des produits cidriques.

## PRÉ-REQUIS

- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans ;
- ▶ Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou justifier d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum ;
- ▶ Ne pas présenter de contre-indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.



## MODALITÉS D'ENTRÉE

- ▶ Inscription avant l'entrée en formation ;
- ▶ Formation de mi-octobre à mi-mars.

## DURÉE

- ▶ 210 heures en centre réparties sur 6 semaines d'octobre à mars et 105 heures de stage à réaliser.

## TARIFS ET FINANCEMENTS

- ▶ 3150 € TTC.

Financements possibles :

- ▶ Compte Personnel de Formation ;
- ▶ VIVEA ;
- ▶ Financement par France Travail ;
- ▶ Plan de développement des compétences entreprise ;
- ▶ Auto-financement ;
- ▶ Rémunération possible selon votre statut.

## RESPONSABLES DE LA FORMATION

- ▶ Frédéric VIEILLARD - Responsable Formation ;
- ▶ Sandra LANDAIS - Assistante Formation.



À consommer avec modération

## CONTENUS

- ▶ **Extraire le moût** dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales, afin d'obtenir un moût de qualité ;
- ▶ **Contrôler le moût obtenu**, en réalisant et en interprétant toutes les analyses nécessaires, afin de déterminer les orientations et les opérations à réaliser jusqu'à la clarification pré-fermentaire ;
- ▶ **Réaliser les travaux de cave**, en choisissant les techniques adéquates, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en vue de concevoir des produits intermédiaires ;
- ▶ **Assembler les produits intermédiaires**, en les ayant préalablement dégustés et analysés, en tenant compte des objectifs fixés ou des innovations recherchées, en vue d'obtenir des produits prêts pour l'embouteillage ;
- ▶ **Mettre en œuvre le chantier d'embouteillage** en fonction du produit fini pour atteindre les objectifs qualitatifs souhaités ;
- ▶ **Préparer les produits finis** en vue de leur commercialisation.

## LES PLUS DE NOTRE FORMATION

- ▶ Mises en situation pratique au hall cidricole ;
- ▶ Nombreux intervenants professionnels experts de la filière cidricole ;
- ▶ Réseau d'anciens stagiaires développé dans la filière.

## 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](mailto:cfppa.le-robillard@educagri.fr)  
[www.cfppa.le-robillard.fr](http://www.cfppa.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

## 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 !