

S.I.L (SPÉCIALISATION D'INITIATIVE LOCALE) ACCUEIL ET ŒNOTOURISME EN CHAMPAGNE



FORMATION

Période de formation : 4 février 2019 - 19 juin 2019

Durée : 12 semaines en centre - 6 semaines en entreprise

Validation : Spécialisation niveau IV agréée par le Ministère de l'Agriculture

Coût : nous consulter

Modalités pédagogiques : apports théoriques, mises en situation et visites

POSTES VISÉS

- ◆ Chargé de mission œnotourisme
- ◆ Guide accompagnateur : vigneron, maison de champagne, musée, office de tourisme, ...
- ◆ Chargé d'accueil et de vente au domaine
- ◆ Chargé des services réceptifs : hébergement, restauration, sommellerie, événements.
- ◆ Animateur de dégustation ou d'ateliers œnotouristiques

CONTENU

◆ **UC 1 : Mobiliser les techniques d'accueil et d'animation**

Techniques de communication, professionnalisation de l'accueil, animation de visite de cave et de vignoble ou d'ateliers de dégustation

◆ **UC 2 : Accomplir des actes professionnels en langues étrangères**

Anglais et allemand : tourisme et technique viti-vinicole

◆ **UC 3 : Intégrer la dimension vitivinicole dans l'offre touristique champenoise**

Culture champagne, patrimoine régional, œnotourisme

◆ **UC 4 : Élaborer un projet œnotouristique local**

Outils de gestion de projet et accompagnement à la conception d'une offre adaptée localement

MODALITÉS D'ADMISSION

- ◆ Sélection sur dossier après test de positionnement et entretien de motivation
- ◆ Être âgé de 18 ans minimum
- ◆ Être mobile
- ◆ Être titulaire d'un diplôme de niveau IV (équivalent baccalauréat)
- ◆ Niveau B1 en **anglais** et des bases (mêmes scolaires ou autoformation) en **allemand** seraient un plus
- ◆ Avoir entre 1 et 3 ans d'expérience professionnelle minimum à la date de la dernière évaluation

Financement Région Grand Est : 12 places

- ◆ Être demandeur d'emploi et avoir validé son projet professionnel avec son référent Pôle emploi, Mission locale. ou CAP Emploi
- ◆ **Autres financements** : C.I.F., Contrat de Professionnalisation, financement individuel, fonds de formation

INFOS PRATIQUES

Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

La direction : Mme Catherine DELBECQUE - catherine.delbecque@avizeviticampus.fr

Formateur référent : Mme Perrine LOISEAU - perrine.loiseau@avizeviticampus.fr

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES D'AVIZE

61, Avenue Mazagran - 51190 AVIZE Tél : 03.26.57.97.49 - Fax : 03.26.58.45.86

www.avizeviticampus.fr ✉ cfppa.avize@educagri.fr

