

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Formation / L'art de vendre du bon vin

Formation / L'art de vendre du bon vin

Par *Anonyme*

Créé le 22/04/2010 08:48

Le CFPPA d'Avize ouvrira une formation CSCOM, dans le but de former des professionnels à la fonction commerciale de la vente des vins, au sein d'une exploitation, d'un négoce, d'une coopérative ou bien d'une grande surface.

Elle doit permettre d'acquérir une connaissance approfondie des techniques de vente et de négociation commerciale, de former des professionnels à la culture du vin, à l'orientation et au conseil d'un client dans le choix d'un vin...

Cette formation s'adresse aux récoltants manipulant, aux salariés d'entreprises, aux personnes désirent s'orienter dans ce secteur, en découverte, ou en perfectionnement (par exemple, des personnes travaillant dans la restauration font cette formation).

Les prérequis sont : avoir le bac, être très motivé, volontaire, car il y a beaucoup d'actions commerciales à réaliser.

Se déroulant de septembre 2010 à mars 2011, cette formation se fait en alternance ; 560 heures en centre et 280 heures de stage en entreprise.

Différentes rémunérations sont possibles : contrat de professionnalisation ; congé individuel de formation ; stagiaires de la formation professionnelle.

Une réunion d'information sera organisée lors de la journée Portes ouvertes le 29 mai prochain.

Contact : Charlène Lalouelle, assistante de Catherine Delbecque, au 03.26.57.97.49.

CFA : un bac pro en trois ans

La réforme du bac pro entre en vigueur à la rentrée 2010. Le Bepa, préparé en deux ans, disparaîtra et le bac pro (ex 2 + 2) sera préparé en trois ans.

Outre le bac pro CGEA (Conduite et Gestion d'une Exploitation Agricole) en place, le CFA d'Avize propose le bac pro technico-commercial en trois ans et en alternance.

Quatre options sont proposées :

- Vins et Spiritueux (caviste, rayon spécialisé en grandes et moyennes surfaces).
- Produits alimentaires (petites, moyennes et grandes surfaces).
- Animaleries (animaux de compagnie et accessoires).
- Jardineries (plantes et produits de jardinage).

Les jeunes concernés sont :

- des élèves sortant de 3e ou ayant 16 ans avant le 31 décembre de l'année d'inscription.
- titulaires d'un Capa, Bepa, CAP, BEP, d'un autre bac pro ou d'un bac général sur dérogation.

Ils ont le statut d'apprenti, donc salarié dans le cadre d'un CDD.

L'alternance comporte 20 semaines de cours au CFA et 27 semaines de formation en entreprise avec le maître d'apprentissage, à raison d'une semaine de 35 heures au centre, suivie d'une ou deux semaines de 35 heures en entreprise.

Le tout se prépare au CFA d'Avize, une entité de l'EPL d'Avize qui regroupe le lycée, son exploitation viticole et le CFPPA (formations pour adultes).

Au-delà il est possible de poursuivre les études avec le BTSA commercialisation de vins et spiritueux au sein de l'EPL.

Contact Patrice Hivet, directeur, au 03.26.57.91.49.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Deux charmantes stagiaires en travaux pratiques.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/champagne/formation-lart-de-vendre-du-bon-vin>