



**CFPPA**  
AVIZE

# Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles



*Vous accompagne  
au cœur du vignoble*



RÉGION  
**CHAMPAGNE  
ARDENNE**

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles – E.P.L.E.A Avize  
61, Avenue Mazagran 51190 Avize ☎ : 03.26.57.97.49 - 📠 : 03.26.58.45.86

Courriel : [cfppa.avize@educagri.fr](mailto:cfppa.avize@educagri.fr)

Site Internet : [www.les-enfants-de-la-viti.com](http://www.les-enfants-de-la-viti.com)

N°SIRET : 19511219800047 – code NAF : 8559A – N°déclarant : 215P000251



### PRESENTATION DU CFPPA

PAGE 3

- EQUIPE DE DIRECTION.

### LES FORMATIONS DIPLOMANTES

PAGE 4

- FORMATIONS DELIVRANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE.
- FORMATIONS DE SPECIALISATION.
- CERTIFICATS DE LA CORPORATION DES VIGNERONS.

### LES FORMATIONS DE PERFECTIONNEMENT

PAGE 5-8

- LES FORMATIONS EN VITICULTURE.
- LES FORMATIONS EN ŒNOLOGIE.
- LES FORMATIONS EN MECANIQUE-MACHINISME.
- LES AUTRES FORMATIONS

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

### NOUVELLES FORMATIONS

PAGE 9

- NOS FORMATIONS EN 2012

### OU NOUS TROUVER ?

PAGE 10

- CONTACTS
- PLAN D'ACCES

### NOS PARTENAIRES PROFESSIONNELS ET/OU FINANCIERS



# PRESENTATION DU CFPPA

Le CFPPA fait partie de L'ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL  
D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Président : M. Pierre CHEVAL

Directeur : M. Stephen BONNESSOEUR

QUI REGROUPE :



Directrice : Mme Catherine DELBECQUE  
Centre de Formation Professionnelle et de  
Promotion Agricoles

3 sites : Avize, Bezannes et Sézanne  
1 000 Stagiaires / An.



Directeur : Mr Patrice HIVET  
Centre de Formation d'Apprentis

3 Antennes (Avize, Bezannes, L'Epine)  
300 Apprentis / An.

COOPERATIVE  
DES ANCIENS ELEVES



Président : M. BOUY

Outils Pédagogiques  
120 000 bouteilles/ An



EXPLOITATION PEDAGOGIQUE

Directeur : M. Nicolas ROBERT

Outils Pédagogiques  
10 hectares de vignes



Proviseur : Mr BONNESSOEUR  
Proviseur Adjoint : Mme CHEVALIER

350 à 400 Elèves et Etudiants  
15 Classes  
de la 3ème Technologique à la licence pro

# LES FORMATIONS DIPLOMANTES

DELIVRANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE						
HOMOLOGATION DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE	Intitulé	Niveau	Durée	Période	Public	Débouchés
	<b>Licence Professionnelle</b> Agro-Ressources (option Viticulture et environnement ou Commercialisation à l'international de vins et spiritueux)	II (Bac + 3)	625 h centre 575 h entreprise	Septembre à Août	Titulaire d'un diplôme de niveau III (Bac + 2) ou 3 ans d'expérience dans le domaine	<p><b>Option viticulture environnement :</b> Assurer une production viticole respectueuse de l'environnement</p> <p><b>Option commercialisation :</b> Assurer le développement commercial à l'international</p>
	<b>BTS Viticulture – Œnologie</b> Rénovation en septembre 2009	III (BAC + 2)	1080 à 1500 h centre 300 h entreprise	Septembre à Juin	Titulaire d'un diplôme de niveau III (Bac +2)	Assurer l'installation ou la reprise d'une exploitation viti-vinicole. Devenir Responsable de vignoble ou maître de chai. Préparer sa poursuite d'étude.
	<b>BPREA</b> Vigne et Vin	IV (BAC)	1204 h centre 35 à 105 h entreprise (Validation des Acquis Académiques possible)	Septembre ou Octobre à Juillet	Tout public	Pouvoir s'installer et obtenir des aides. (Né(e) après 1971) Etre salarié viticole ou vinicole.
	<b>BPA</b> Vigne et Vin	V (CAP – BEP)	802 h + 280 h entreprise (Validation Acquis Académique possible)	Octobre à juin	Tout public	Pouvoir s'installer et obtenir des aides. (Né(e) avant 1971) Etre salarié viticole ou vinicole.
DELIVRANT UN CERTIFICAT DE SPECIALISATION						
<b>CS</b> Commercialisation des Vins	IV (BAC)	560 h centre + 270 h entreprise	Novembre à Mai	Titulaire d'un diplôme de niveau IV ou plus	Agent Commercial Caviste Grande Distribution Vente à la Propriété	
DELIVRANT UN CERTIFICAT DE LA CORPORATION DES VIGNERONS						
CORPORATION	<b>TAILLE LIAGE</b>	-	3 Mois	Janvier à Mars	Demandeur d'emploi (Inscription via Pole Emploi ou Mission Locale Salariés)	Maîtriser la pratique des différentes méthodes de la taille Champenoise.
	<b>MMV</b> Mécanique – Machinisme Viticole		560 h centre + 200 h Entreprise	Février à Juin	Ouvriers Viticoles pour se perfectionner Demandeurs d'emploi : Formation cofinancée par le Conseil Régional Champagne Ardenne et le Fonds Social Européen	Certificat Mécanique Machinisme de la Corporation des Vignerons <b>DAPA</b> <b>CACES 3</b> <b>SST</b>

Pour plus d'informations,

N'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés des formations au **03.26.57.97.49**



# LES FORMATIONS EN VITICULTURE

Intitulé	Thèmes	Durée	Dates
<b>VITICULTURE RAISONNEE</b> 	Introduction à la viticulture raisonnée	10 h	Avril-Mai
	Aménagement et établissement du vignoble	20 h	17/24/26 Avril 2012
	Biologie et conduite de la vigne	20 h	10/11/15 Mai 2012
	Taille de la vigne	70 h	Janvier à mars
	Physiologie de la vigne	10 h	12 Juin 2012
	Nutrition de la vigne Module 1 : Sols et fertilisation Module 2 : Entretien des sols	10 h - 20 h	27/29 Mars - Avril à juillet
	Protection raisonnée du vignoble : Observation et décisions	20 h	Avril à juillet
	Protection raisonnée du vignoble : Stratégies et Traitements	20 h	27 Avril/ 16 et 21 Mai 2012
	Mise en œuvre des produits phytosanitaires et gestion des déchets	20 h	NC
	Révisions sur la protection raisonnée et l'entretien des sols	10 h	Mi-juillet
Estimation de récolte et contrôle maturité	10 h	septembre	
<b>VITICULTURE BIOLOGIQUE</b>	Viticulture biologique et biodynamie	7 h	NC
<b>DAPA</b>	Certificat de Distributeur Applicateur de Produits Antiparasitaires	56 h	NC
	Renouvellement	8 h	NC
<b>CERTIPHYTO</b>	Nouveau certificat pour l'ensemble des usages professionnels des produits phytopharmaceutiques	NC	NC
<b>DE LA VIGNE AU VIN</b>	Connaissance d'une région et de ses vins Ex : Champagne, Bordeaux, Alsace, Bourgogne, Val de Loire, Sud-Ouest Vins du nouveau monde etc....	15 h par région	22/23 Février 17/18 Avril 20/21 Juin
<b>SESSIONS DE SPECIALISATION</b> 	Optimiser le rapport qualité-quantité	7 h	Septembre
	Les maladies du bois	3,5 h	Oct/Déc
	Le climat	3,5 h	Oct/Déc
	Climatologie et viticulture	14 h	Oct/Déc
	Encadrement vendanges	3,5 h	NC

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés des formations.  
Tel : 03.26.57.97.49

A votre demande, nous pouvons également mettre en place des formations spécifiques aux besoins de votre entreprise, pour une ou plusieurs personnes au sein de votre exploitation ou en centre.

Contactez Charlene LALOUELLE [charlene.lalouelle@lycee-avize.fr](mailto:charlene.lalouelle@lycee-avize.fr)



## LES FORMATIONS EN ŒNOLOGIE

Intitulé	Thèmes	Durée	Dates
<b>VINIFICATION DU VIN DE BASE CHAMPENOIS</b>	Contrôle de maturité / Analyses de laboratoire Cueillette, tri, pressurage	8 h	NC
	Les traitements préfermentaires	7 h	NC
	Les fermentations	14 h	21 et 28 Nov 2011
<b>VINIFICATION EN ROUGE</b>	Optimisation des différentes étapes de la vinification	14 h	1 <sup>er</sup> décembre 2011
<b>CHAMPAGNISATION</b> 	Les assemblages, la clarification, la stabilisation du vin	14 h	8 et 15 Nov 2011
	Préparation et suivi de l'élevage des ferments	14 h	30 Nov et 6 Déc 2011
	Tirage, Prise de mousse	14 h	22 et 29 Nov 2011
	Le remuage, le dégorgement, l'habillage	8 h	24/11/11 et 02/04/12
<b>ANALYSE SENSORIELLE</b> 	Les seuils de perception, les mauvais goûts, les vins clairs	4 h	14 Déc 2011 ou 25 avril 2012
	Les assemblages, les champagnes	7 h	NC
	Les autres vins de la Champagne et le Ratafia	7 h	17 Janv 2012
	Les vins du Monde	14 h	NC
	Les vins français	7 h	NC
	Analyse sensorielle (entraînement)	3 h 30	NC
	Hygiène Maladies Accidents des vins	8 h	8 décembre 2011 et 19 avril 2012
	Hygiène du Chantier	14 h	24 et 31 Janv 2012
	Connaissances de base en œnologie	21 h	5/12/19 Déc 2011 ; 9/13/23 Janv 2012 et 14/21 et 29 Mai 2012
	La diversité des vins de champagne et leur élevage en fûts de chêne	20 h	NC
	Entretien du fût	7 h	10 Janv 2012
	Assistant cuviste	140 h	NC

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés des formations.



Tél : 03.26.57.97.49

Nous pouvons également mettre en place d'autres formations que celles proposées dans nos brochures, Sur site ou dans notre centre pour les besoins spécifiques de votre entreprise pour une ou plusieurs personnes.

Contactez : [charlene.lalouelle@lycee-avize.fr](mailto:charlene.lalouelle@lycee-avize.fr)



# LES FORMATIONS MECANIQUE ET MACHINISME



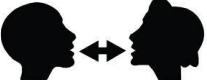
Intitulé	Thèmes		Durée	Dates
 <p><b>MODULES CORPORATION DES VIGNERONS Niveau 1</b></p> 	<b>Module 1 :</b> Initiation à l'utilisation du tracteur enjambeur	1A : Inventaire des matériels viticoles et équilibre statique	7 h	NC
		1B : le code de la route et la notice constructeur	7 h	NC
		1C : Initiation à la conduite	21 h	NC
	<b>Module 2 et 3 :</b> Les équipements	2A : Les distributeurs et les épandeurs	10 h	Avril à Juin
		2B : Le matériel de protection phytosanitaire (Pulvérisation)	22 h	Avril à Juin
		3A : Le matériel de travail et d'entretien du sol	14 h	Avril à Juin
		3B : Le matériel frontal	10 h	Avril à Juin
	<b>Module 4 :</b>	Le constat d'une panne	4 h	NC
	<b>Module 5 :</b>	La mécano-soudure	14 h	Oct à Nov
	<b>Module 6 :</b> Les moteurs thermiques	6A : Le cycle à 2 temps et 4 temps	6 h	NC
		6B : Le moteur diesel	8 h	NC
		6C : L'entretien des moteurs thermiques	10 h	NC
	<b>Module 7 :</b> Les transmissions	7A : Les transmissions mécaniques	8 h	Oct à Déc
7B : La transmission hydrostatique		6 h	Oct à Déc	
<b>Module 8 :</b> L'asservissement	8A : Hydraulique	7 h	Oct à Déc	
	8B : Electricité	7 h	Oct à Déc	
<b>MACHINISME</b>	Régulation électronique en pulvérisation	7 h	NC	
	Conduite d'un tracteur enjambeur hydrostatique	14 h	NC	
<b>MECANIQUE ET ENTRETIEN</b>	Initiation à l'entretien du tracteur Niveau 1	21 h	Oct à Déc	
<b>SOUDURE ET MECANO-SOUDURE</b> 	Découverte de la soudure	21 h	Nov à Déc	
	Initiation soudure à l'arc	21 h	Nov à Déc	
	Initiation soudure au chalumeau	21 h	Nov à Déc	
	Initiation soudure TIG/MIG	21 h	Nov à Déc	
	Perfectionnement en soudure	21 h	Nov à Déc	
<b>PETIT MATERIEL</b> 	Initiation à la conduite du petit matériel en sécurité	21 h	Oct à Déc	
	Initiation à la conduite et à l'entretien du chenillard et de ses accessoires en sécurité	21 h	NC	
	Initiation à l'entretien et à la réparation du petit matériel	21 h	Oct à Déc	
	Perfectionnement : Entretien et réparation du petit matériel	21 h	Oct à Déc	
<b>LOGISTIQUE</b>	CACES® toute catégorie, recyclage, attestation de conduite, nacelles, locotracteur STT : sauveteur secouriste du travail, gestes et postures etc....	Session tout au long de l'année	NC	

N'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés de nos formations

Tél : 03.26.57.97.49 ou Contactez [charlene.lalouelle@lycee-avize.fr](mailto:charlene.lalouelle@lycee-avize.fr)

Nous pouvons également mettre en place d'autres formations que celles proposées dans nos brochures, pour une ou plusieurs personnes au sein de votre entreprise ou en centre.

# LES AUTRES FORMATIONS AU CFPPA

Intitulé	Thèmes/Objectifs	Durée	Dates
<b>LANGUES ETRANGERES</b> 	En anglais, allemand, Espagnol, Flamand (ou autre, nous consulter) : Accueil à la propriété, le vignoble champenois et son histoire, l'élaboration du champagne, la visite de cave et dégustation	A définir	NC
<b>INFORMATIQUE</b> 	Maitrise du Pack Office, Word, Mailing, Graphiques, Excel, Publisher, Powerpoint, réaliser facilement des documents publicitaires, connaître les atouts d'Internet, utiliser et choisir son logiciel de messagerie, s'initier et créer sa page Internet, créer son site Internet	Sessions de 4 heures A définir	
<b>TERTIAIRE</b>	Secrétariat viti-vinicole (comptabilité, langues étrangères, informatique...)	315 h	
<b>COMMUNICATION</b> 	Gérer son stress et en faire un atout	7 h	
	Prendre la parole en public	7 h	
	Relooquez-vous et relaxez-vous	7 h	
	Connaître et valoriser son image personnelle et professionnelle	7 h	
	Maîtriser son entretien d'embauche	7 h	
	Faire de son image un facteur de réussite	7 h	
	Manager ses équipes	7 h	
	Appliquer les nouvelles règles de savoir être et savoir vivre	7 h	
	Connaître et appréhender les différents canaux de distribution et leurs particularités	7 h	
<b>OENO-TOURISME</b>	Concevoir un projet touristique	21 h	
	Animer une dégustation commerciale	7 h	
<b>DECOUVERTE DU MILIEU VITIVINICOLE</b>	Connaître sa région	7 h	
	Connaître l'organisation champenoise	7 h	
	Connaître le savoir-faire de la production	7 h	
<b>MATHEMATIQUES</b>	Maîtriser le langage mathématique dans la vie professionnelle	A définir	
<b>FRANÇAIS</b>	Maîtriser les éléments de la communication écrite et/ou orale dans la vie professionnelle	A définir	
<b>FOAD</b> <i>Formation Ouverte et A Distance</i>	Module du Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole, 80 formations à distance avec un tutorat local : <a href="http://www.preference. formations. fr">www.preference. formations. fr</a>	A définir	
<b>V.A.E</b> <i>Validation des Acquis par Expérience</i>	Obtenir une équivalence d'un diplôme régional	A définir	

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés des formations.  
Nous pouvons également faire du sur mesure en fonction de vos besoin.

Contactez [charlene.lalouelle@lycee-avize.fr](mailto:charlene.lalouelle@lycee-avize.fr)  
Tel : 03.26.57.97.49



# NOUVEAUTÉ FORMATIONS 2012

- Utilisation de la traction Equine en Viticulture et entretien du sol
- Réduire l'impact de la viticulture champenoise sur la ressource en eau potable

*En partenariat avec l'Agence de l'Eau*



- **Validation des Acquis de l'Expérience**

- Information sur la **VAE**.
- Aide à l'élaboration du projet
- Aide au choix d'une certification
- Aide à la constitution du dossier



- Habilitation « Contrôle obligatoire de pulvérisateurs » (N° Agrément H O12)



# DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement, vous pouvez nous contacter directement :

Thèmes	Responsable	Coordonnées
Directrice du centre	Catherine DELBECQUE	<a href="mailto:catherine.delbecque@lycee-avize.fr">catherine.delbecque@lycee-avize.fr</a>
Responsable Pédagogique	Charlène LALOUELLE	<a href="mailto:charlene.lalouelle@lycee-avize.fr">charlene.lalouelle@lycee-avize.fr</a>
Responsable Administratif et Financier	Véronique BONNESOEUR	<a href="mailto:veronique.bonnesoeur@lycee-avize.fr">veronique.bonnesoeur@lycee-avize.fr</a>
Accueil	Cécilia LEGEE	<a href="mailto:cfppa.avize@educagri.fr">cfppa.avize@educagri.fr</a>
Animateur filière Agro-Equipements	François DROUET	<a href="mailto:francois.drouet@lycee-avize.fr">francois.drouet@lycee-avize.fr</a>
Communication – Relation Entreprise	Caroline GUIZELIN	<a href="mailto:caroline.guizelin@lycee-avize.fr">caroline.guizelin@lycee-avize.fr</a>
Licence Professionnelle Validation des Acquis de l'Expérience TUTOFOP	Béatrice PILET	<a href="mailto:beatrice.pilet@educagri.fr">beatrice.pilet@educagri.fr</a>
Tutorat FOAD (Formation à Distance)	Antonin AUBRY	<a href="mailto:antonin.aubry@educagri.fr">antonin.aubry@educagri.fr</a>
Vie du centre – Règlement Intérieur	Jean-Pierre RICHEZ	<a href="mailto:jean-pierre.richez@lycee-avize.fr">jean-pierre.richez@lycee-avize.fr</a>
Comptabilité	Nathalie BRUNEAU	<a href="mailto:nathalie.bruneau@lycee-avize.fr">nathalie.bruneau@lycee-avize.fr</a>



## RECRUTEMENT EXPRESS

### RENCONTRES AVEC LES PROFESSIONNELS RECRUTEURS

Le CFPPA offre aux recruteurs la possibilité de rencontrer de nombreux candidats en un temps minimum. Ainsi, en 3 heures seulement lors d'une matinée, les recruteurs ont pu rencontrer pléthore de candidats, réceptionner en direct les CV, se faire une première opinion sur les postulants et trouver ainsi la personne correspondant au profil recherché plus rapidement.

*Pour Mme BERTHELOT du Champagne LANSON, « l'initiative et l'investissement du CFPPA pour ses stagiaires est très bénéfique tant pour les professionnels que pour les chercheurs d'emploi car elle permet la mise en relation directe et rapide des différents acteurs de la filière, et favorise la rencontre de profils différents en peu de temps. C'est un gain de temps pour tous et c'est efficace. »*

Cette opération est basée sur le principe du gagnant – gagnant et ce en un minimum de temps.

- Intérêt pour les recruteurs d'y rencontrer rapidement des candidats motivés et qualifiés.
- Intérêt pour les candidats d'avoir dès la sortie de formation des offres d'emploi à pourvoir.

# OU NOUS TROUVER ?

LE CFPPA est situé au plus près des professionnels  
au cœur du vignoble champenois



CFPPA  
61, Avenue Mazagran  
51190 AVIZE  
Tél : 03.26.57.97.49  
Fax : 03.26.58.45.86  
E-mail :  
[cfppa.avize@educagri.fr](mailto:cfppa.avize@educagri.fr)



Juste à côté du Rond-point de la Gendarmerie  
Accès par transport en commun (bus ligne 56)  
EPERNAY-FERE CHAMPENOISE



**MOUVEO Ligne A**  
Gare routière rue E.Duchâtel-  
Epernay  
<http://www.bus-mouveo.com>  
Tel : 03 26 55 55 50

Possibilités de financement des formations par : le Conseil Régional, Pole Emploi, les Organismes Paritaires et Collecteurs Agréés, VIVEA pour les exploitants, les employeurs (Plan formation, Droit Individuel à la Formation, Contrat de Professionnalisation, Congés Individuel de formation) ou individuellement.

*Nous vous accompagnons dans vos démarches !*

*A très bientôt !*