



CS RTCV  
 Continu

# Certificat de Spécialisation Responsable Technico-Commercial en Vins et Produits Dérivés "Orientation produit"



## Débouchés

Responsable commercial  
 Caviste  
 Chef de rayon

↳ Etablissement en capacité  
 d'accueillir des publics en  
 situation de handicap.

## Public concerné

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en autofinancement

## Conditions d'inscription Prérequis

Soit :

- Etre titulaire d'un BTSA Technico-Commercial
- Justifier d'au moins 1 an d'activité professionnelle dans le secteur commerce
- Justifier d'au moins 3 ans d'activité professionnelle dans un autre secteur
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique
- Dossier de candidature

## Compétences visées

Connaissance des processus de fabrication des produits de la filière « vins et spiritueux ».

Maîtrise des techniques de vente et de négociation commerciale.

## Durée de la formation

Diplôme préparé en continu sur 7 mois.

840 heures de formation :

- 560 heures en centre
- 280 heures en entreprise

Le stage pratique en entreprise se déroule en fin de formation.

## Modalités pédagogiques

Cours en présentiel • Travaux pratiques  
 Visites pédagogiques • Interventions de professionnels

## Poursuites d'études

Licence professionnelle en commerce

COMMERCE / VINS & SPIRITUEUX

### UC 1 - Connaître, entretenir et protéger le sol et la plante

Présentation des facteurs qui influent sur les caractéristiques du vin et des produits dérivés.

### UC 2 - Du raisin au vin

Présentation des modes d'élaboration, d'élevage et de conditionnement des vins et des produits dérivés.

### UC 3 - Savoir déguster et animer une dégustation commerciale

Associer l'analyse sensorielle de vins et de produits dérivés à l'acte de vente.

### UC 4 - Démarche commerciale

Commercialiser les vins et produits dérivés.

## Modalités d'évaluation

Validation par Unités Capitalisables.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice des UC acquises pendant 5 ans.

## Conditions financières

Différentes sources de financements possibles en fonction de votre situation.  
Nous consulter.



### Indicateurs de performance

► Sur notre site :

<https://lavitibeane.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code



## Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE ET DE  
PROMOTION AGRICOLE**  
EPLEFPA de Beaune

 Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95  
 [cfppa.beaune@educagri.fr](mailto:cfppa.beaune@educagri.fr)  
 <http://www.cfppa.lavitibeane.com>

4, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



### Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



### BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

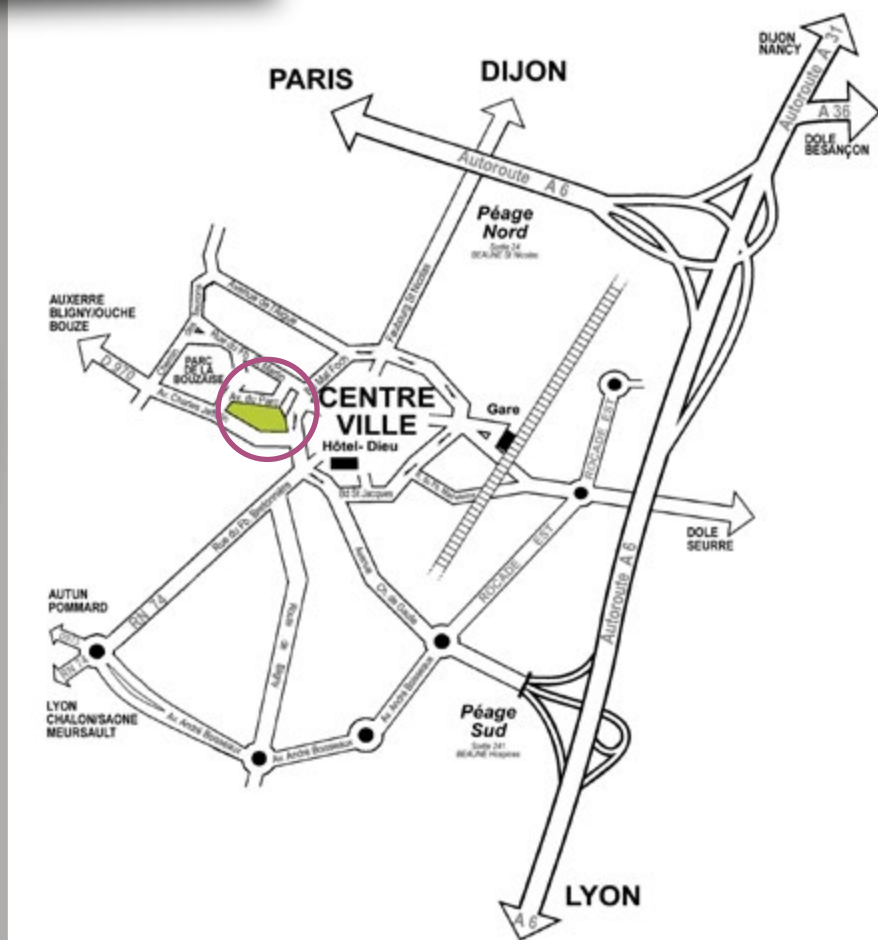
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



## PLAN D'ACCES



BEAUNE  
**VITI** X **AGRO**  
CAMPUS



## L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/beau-ne/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCES HANDICAP

