

RÉPERTOIRE POUR LA BELGIQUE FRANCOPHONE

DES FORMATIONS
PROFESSIONNALISANTES
(POUR ADULTES) DANS LE
SECTEUR DU VIN





Bienvenue dans mon univers positif et bienveillant!

Je suis Cécile, formatrice et coach vin.

De nature épicurienne, il était écrit que je me passionnerais un jour pour le vin. Ancienne enseignante, j'adore transmettre ma passion et partager mes connaissances. Je suis quelqu'un de curieux, qui aime apprendre et qui ne cesse de continuer à se former sur le vin.

Je défends avec conviction l'idée que le vin est à la portée de tous. C'est pourquoi, je souhaite rendre plus accessible l'apprentissage du vin. Pour cela, j'accompagne les passionnés dans leur parcours de formation ou leur reconversion professionnelle, en veillant à ce que cette expérience reste épanouissante, et je développe des ateliers et des formations pour leur permettre de développer leurs connaissances et leurs compétences sur le vin.

Cécile De Blauwe

Introduction

Ce répertoire vous donne la liste exhaustive des établissements en Belgique francophone qui proposent des formations professionnalisantes pour adultes dans le domaine du vin. Seules les formations complètes, permettant un accès à la profession, sont répertoriées ici. Il existe d'autres formations qui proposent soit une initiation, soit un perfectionnement des professionnels. Celles-ci ne sont pas reprises dans ce répertoire.

De plus, ce document ne reprend QUE les écoles et organismes qui sont reconnus officiellement par la Communauté française.

Le répertoire sera régulièrement mis à jour.

Dernière mise à jour: 23 mars 2021

SOMMELLERIE

A. DÉFINITION DU MÉTIER

Le sommelier est la personne qui, dans un restaurant ou un hôtel, conseille les clients sur le choix des vins pour accompagner les plats.

Par rapport aux clients, le sommelier:

- recommande les vins appropriés;
- informe sur les vins sélectionnés;
- veille au service des vins.

Au sein de l'établissement, il a pour rôle de :

- se charger de la commande des vins;
- d'organiser le rangement de la cave à vin et de veiller à la bonne conservation des bouteilles.

B. DURÉE

La formation peut durer 2 à 4 ans en fonction de vos acquis et du rythme choisi.

C. OÙ SUIVRE LA FORMATION?

- 01 Le **CEFOR** à Namur
Brochure à télécharger en cliquant [ICI](#)
- 02 L'**Institut d'Enseignement de promotion sociale** à Arlon
Brochure à télécharger en cliquant [ICI](#)
- 03 L'école de **Promotion sociale de Mons-Borinage** à Saint-Ghislain
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations.
- 04 L'**Institut provincial d'enseignement de promotion sociale** à Binche
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations.

OUVRIER VITICOLE

A. DÉFINITION DU MÉTIER

L'ouvrier viticole est un technicien de la vigne.

Il apporte son aide au vigneron au niveau de la viticulture, c'est-à-dire pour les travaux de la vigne et peut apporter une aide plus ponctuelle aux travaux en cuverie.

L'ouvrier viticole travaille donc principalement en extérieur toute l'année. Il est amené à travailler avec des machines viticoles.

B. DURÉE

La formation dure 1 an.

C. OÙ SUIVRE LA FORMATION?

01

Le **centre IFAPME** de Perwez
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations

02

Le **centre IFAPME** de Villers-Le-Bouillet
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations

TECHNICIEN VITI-VINICOLE

A. DÉFINITION DU MÉTIER

Le technicien viti-vinicole est un technicien polyvalent qui travaille tant au vignoble qu'à la cuverie.

B. IDENTIFICATION DE LA FORMATION

La formation est proposée sous le format d'un bachelier de type court. Cette option propose également une formation en agronomie, en particulier en agro-industries et biotechnologies.

C. DURÉE

La formation dure 3 ans.

D. OÙ SUIVRE LA FORMATION?

01

La [Haute Ecole Condorcet](#) à Ath
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations

VITI-VINICULTEUR

A. DÉFINITION DU MÉTIER

Le viti-viniculleur est celui qui participe à l'élaboration du vin, de la taille du cep de vigne jusqu'à l'embouteillage.

Il est donc amené à:

- cultiver les vignes et à maîtriser les étapes de son développement;
- récolter les raisins;
- maîtriser toutes les étapes d'élaboration du vin;
- conditionner et vendre le vin.

Son métier consiste également à poser des choix importants au sein d'un vignoble et de la cuverie, comme le choix des cépages à planter, des traitements à appliquer dans les vignes, ...

B. DURÉE

La formation dure 2 ans.

C. OÙ SUIVRE LA FORMATION?

01

Le **centre IFAPME** de Perwez
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations

02

Le **centre IFAPME** de Villers-Le-Bouillet
Cliquer [ICI](#) pour accéder aux informations

CAVISTE

FORMATION DISPONIBLE À PARTIR DE SEPTEMBRE
2021

A. DÉFINITION DU MÉTIER

Le caviste travaille au sein d'une boutique. Il a une bonne connaissance de ses produits. Il accueille les clients, identifie leurs besoins et les conseille. Il doit pouvoir tenir compte des goûts et du budget des clients.

Le caviste met en valeur les produits et effectue les rangements au sein de la boutique. Il gère les stocks, veille à la bonne conservation des bouteilles de vin et effectue les tâches de comptabilité, de commande et de gestion.

Il est en contact avec des vignerons et des importateurs. Il peut également être amené à animer des ateliers autour du vin au sein de son établissement.

B. DURÉE

La formation dure 2 ans.

C. OÙ SUIVRE LA FORMATION?

01

Le **centre IFAPME** de Perwez
Les informations seront prochainement disponibles

COMPLÉMENT: LES FILIÈRES DU VIN

De nombreuses filières professionnelles gravitent autour du vin et il n'est pas toujours facile de s'y retrouver. Voici un rapide aperçu de ces filières:



Et voici une liste de quelques métiers pour chaque filière:

- Commercial: importateur, courtier, ...
- Production: vigneron, œnologue, maître de chai, ...
- Création de contenu: journaliste spécialisé, ...
- Support pour les domaines viticoles: juriste spécialisé, directeur financier, ...
- Service aux consommateurs: caviste, sommelier, ...
- Tourisme viticole: conseiller en œnotourisme, ...

Rêve grand
et
COMMENCE
MAINTENANT
en agissant