



FORMATION INITIALE  
APPRENTISSAGE  
FORMATION CONTINUE  
VAE

# FORMATIONS PAR ALTERNANCE DE LA 2<sup>nde</sup> à BAC +3

COMMERCE

VITICULTURE - ŒNOLOGIE

ŒNOTOURISME

QUALITÉ

**mFR** de Vayres



## FAVORISER L'INSERTION PROFESSIONNELLE PAR DES FORMATIONS PRATIQUES

### *Qui sommes-nous ?*

Une M.F.R. (Maison Familiale Rurale) réunissant depuis 1967 les familles et professionnels autour de projets d'éducation et de formation.

Un établissement de formation par alternance, acteur clef du territoire Bordelais spécialisé dans les métiers de la vigne et du vin

Une école sous contrat avec l'Etat et les Régions, agréée au titre de la formation professionnelle, de l'apprentissage (antenne CFA) de la charte de mobilité « ERASMUS », de « jeunesse et sport » pour l'accueil et l'hébergement.

### *Nos atouts*

Une connaissance pointue de la filière vin et spiritueux.

Des interventions régulières de professionnels.

Une adaptation des formations en lien avec les professionnels.

Au moins 50 % de formation sur le terrain.

Un accompagnement individualisé des élèves et étudiants pour répondre à leur projet personnel et professionnel.

Des enseignements adaptés aux rythmes du métier envisagé.

# BAC PRO

*Le commerce vous intéresse ? Vous souhaitez connaître la filière alimentation ?  
Le bac professionnel Conseil Vente en alimentation en 3 ans est fait pour vous.*

**Vous entrez  
après la 3<sup>ème</sup>,  
un CAP ou un BEP ?**

En seconde, possibilité d'affiner votre projet, avec une découverte des techniques de vente, des stages en magasins et **un vrai dialogue autour de votre orientation.**

**Vous entrez après une classe de seconde ou 1<sup>ère</sup> ?**

En 1<sup>ère</sup> et terminale, vous approfondissez vos **compétences en vente** et vos **connaissances des produits alimentaires**. Vous découvrez de nouvelles disciplines professionnelles (viticulture, œnologie, dégustation).

Cette formation de contact qui développe des qualités humaines, permet une insertion professionnelle ou une poursuite d'étude.

**Les** 

- ▶ **Accompagnement personnalisé**
- ▶ **Découverte du monde du travail**

## BTSA TECHNICO-COMMERCIAL EN VINS ET SPIRITUEUX

Les différents stages vous permettent d'acquérir une expérience professionnelle en vous ouvrant les portes de nombreuses entreprises : caves, grandes distributions, négoce, domaines viticoles, bars à vins...  
Un stage à l'étranger apporte une autre vision du commerce des vins et spiritueux et des **compétences linguistiques** indispensables aujourd'hui.

**L'acquisition de la double compétence commerciale et technique** s'appuie sur des enseignements fondamentaux, des interventions de professionnels de la filière vins et de nombreuses visites d'entreprise.

*A l'issue de ce BTSA, vous pourrez poursuivre vos études ou intégrer le monde professionnel en France ou à l'étranger.*

**Les** 

- ▶ **Stage de deux mois à l'étranger**
- ▶ **Intervention de professionnels et visites d'entreprises**
- ▶ **Contact permanent avec le monde professionnel**

## BTSA VITICULTURE-ŒNOLOGIE

*Vous cherchez une formation dynamique,  
modulable, au plus proche de la profession ?*

Rythmé par des cours théoriques, des interventions de professionnels, des visites d'entreprises et 40 semaines de stage, ce parcours vous permet d'obtenir **un diplôme scientifique et une réelle expérience de terrain.**

Une pédagogie différenciée vous permettra de découvrir les diverses structures de la filière (entreprise familiale, cave coopérative, laboratoire œnologique, négoce, commerce...) et d'être l'acteur de votre formation.

**Les** 

- ▶ **Réseau de professionnels**
- ▶ **Certiphyto décideur**
- ▶ **Possibilité de stage à l'étranger**
- ▶ **Poursuite d'études en œnologie, agriculture, commerce, gestion...**



# CHARGÉ(E) DE DÉVELOPPEMENT EN ŒNOTOURISME

*Attiré par le monde du tourisme et du vin, formez-vous au métier de l'œnotourisme.*

Lors de votre immersion en stage en entreprise (75 % du temps de formation), vous proposez des projets de développement innovants et originaux en stimulant votre créativité.

Par **une connaissance approfondie du patrimoine viti-vinicole, de sa gastronomie et de l'art de vivre**, l'animateur œnotouristique est l'acteur incontournable pour accompagner les propriétés viticoles, offices de tourisme, agences réceptives dans le développement de produits touristiques.

Les 

- ▶ **Formation courte et qualifiante (bac +2)**
- ▶ **Compétences acquises au contact de la réalité du terrain**
- ▶ **Reconnaissance avérée par la profession**
- ▶ **Programme de formation en adéquation aux tendances évolutives de la demande touristique**

# RESPONSABLE QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

*Personne de défis et dotée d'une capacité d'écoute, d'analyse et de rigueur, le métier de qualicien est fait pour vous !*

Une forte immersion en entreprise d'accueil (70 % du temps de formation) vous permet de piloter des projets relatifs notamment **à la santé/sécurité au travail, à la traçabilité du produit toujours dans le respect des exigences environnementales d'une entreprise viti-vinicole** (châteaux, caves coopératives, négociants, cabinets conseils).

Le responsable qualité est au cœur du système de l'entreprise, il aide à produire mieux.

Les 

- ▶ **Diplôme supérieur (bac +3),**
- ▶ **Compétences transférables dans d'autres secteurs d'activités**
- ▶ **Expérience professionnelle significative**



# FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE SUR-MESURE

## Vous souhaitez des salariés épanouis, efficaces ?

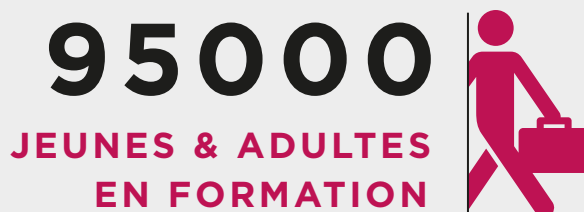
Nous vous aidons à mettre à jour leurs connaissances, développer leurs compétences, et **donner du sens à leur travail.**

Nous réalisons des programmes de **formations courtes, sur mesure, selon votre demande et vos disponibilités.**

**Une équipe de formateurs et d'intervenants proches du terrain** répond à vos attentes, dans les secteurs de l'œnologie, viticulture, dégustation, qualité, œnotourisme, certiphyto, connaissances de la filière viti-vinicole, mise en bouteilles, commerce....

Les actions de formations sont proposées **en partenariat avec les acteurs locaux de la formation et de l'orientation** (financement via CPF, contrat de professionnalisation, plan de formation de l'entreprise...)

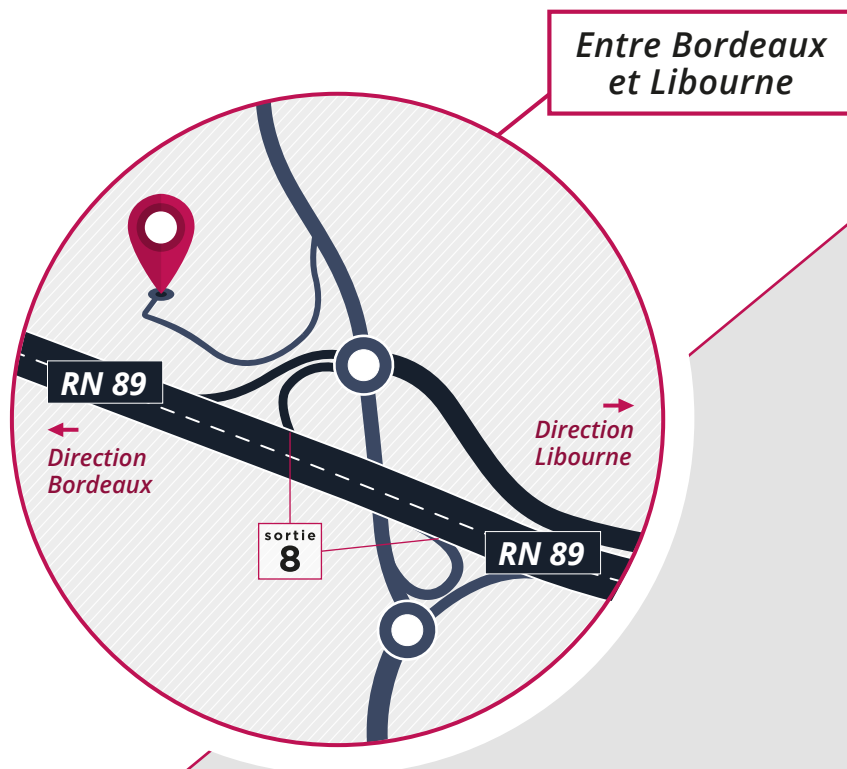
## LES MFR EN CHIFFRES...



# Tous nos dispositifs de formation sur

[www.mfr-vayres.fr](http://www.mfr-vayres.fr)

et toutes nos actualités sur notre page



**MFR** de Vayres

05 57 74 85 30 - [contact@mfr-vayres.fr](mailto:contact@mfr-vayres.fr)  
[www.mfr-vayres.fr](http://www.mfr-vayres.fr)

BP 4 - Lagron - RN 89 Sortie 8  
33 870 Vayres

