



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



TITRE DE **CIRDRICULTEUR**

ENSEIGNEMENT
AGRICOLE PUBLIC
DE NORMANDIE

Objectifs de la formation

La formation cidriculteur vous permettra :

D'acquérir les compétences pour gérer un verger cidricole, de sa création à la récolte.

De maîtriser le processus complet de production cidricole, incluant le pressage des fruits, la fermentation, l'embouteillage et le stockage des produits finis.

D'acquérir les compétences nécessaires pour définir une stratégie de développement globale cohérente pour l'entreprise cidricole.

De comprendre les principes fondamentaux de la distillation et les appliquer à l'élaboration de spiritueux cidriques.

Lieu de la formation

Le Robillard
CFPPA
www.le-robillard.fr



FORMATION CONTINUE

DURÉE 700 h en formation et
420 h en entreprise

TITRE DE CIDRICULTEUR

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement technique :

- Conduire le verger cidricole (création et/ou renouvellement, suivi, entretien du verger, récolte)
- Élaborer les produits cidriques (pressage, transformation des moûts, embouteillage et stockage des produits finis)
- Piloter l'entreprise cidricole (définition de la stratégie globale, de la stratégie marketing et commerciale et gestion des ressources humaines et de la réglementation liée à l'activité)
- Produire des spiritueux cidriques (distillation et élevage).

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

Cidrier/cidrière

Cidriculteur / cidricultrice

Responsable d'exploitation cirdricole

Responsable de production cidricole

Maître/maitresse de chai

CONDITIONS D'ADMISSION

Candidats ayant un projet de création / reprise d'entreprise cidricole

Candidats souhaitant se professionnaliser au sein de la filière cidricole (projet de salariat)

Salariés de la filière souhaitant développer de nouvelles compétences.

Avoir 18 ans minimum.

Justifier d'une certification professionnelle égale ou supérieure au niveau 4 ou d'une pratique professionnelle dans la filière cidricole de 2 ans minimum



Admission étudiée
au cas par cas.

