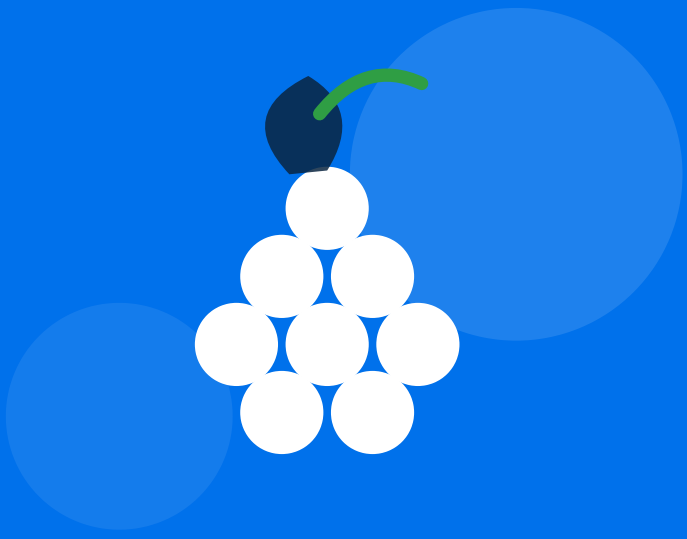
Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Viticulteur / Viticultrice

Winzer / Winzerin

Vous cultivez la vigne, élaborez le vin à la cave et le commercialisez : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, sur un domaine viticole.



NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	**3 ans**	**B2**	**1066 à 1197 €**
requis	36 mois	niveau exigé	brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

www.campus-allemagne.org

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne

LE MÉTIER EN 30 SECONDES

Ce que fait un viticulteur

Il maîtrise tout le processus de production du vin : travail du sol, taille et entretien de la vigne, vendanges, pressurage, fermentation, mise en bouteille, puis vente et conseil aux clients.

Cultiver la vigne

Travailler le sol, planter, tailler les ceps, désherber, lutter contre les parasites et vendanger.

Élaborer le vin

Presser les raisins, suivre et piloter la fermentation, soigner la qualité du vin.

Vendre

Mettre en bouteille, étiqueter, emballer, conseiller les clients et faire déguster.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous aimez travailler dans les vignes, en plein air
- ✓ vous êtes minutieux pour tailler et soigner les ceps
- ✓ vous vous intéressez à la fermentation et à la chimie du vin
- ✓ vous aimez conseiller les clients et faire déguster

Moins adapté si…

- – vous n'aimez pas travailler dehors selon les saisons
- – vous n'aimez ni la technique ni l'entretien des machines
- – vous refusez de manipuler des produits de traitement

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

07:00 **Travaux dans la vigne** : Tailler ou attacher les ceps et contrôler l'état de santé des vignes, selon la saison.

09:30 **Travail du sol** : Entretenir le sol du vignoble et régler le désherbage à l'aide des machines adaptées.

11:00 **Contrôle du moût** : Prélever et analyser le moût, puis noter les résultats dans le suivi de la cave.

13:30 **Travail de cave** : Surveiller la fermentation, soutirer et traiter le vin en respectant les règles d'hygiène.

15:00 **Mise en bouteille** : Remplir, étiqueter et emballer des bouteilles à partir des cuves ou des fûts.

16:30 **Conseil et dégustation** : Faire déguster et conseiller un client sur les vins du domaine.

Taille et soins de la vigne | Travail du sol | Fermentation et cave | Œnologie de base | Mise en bouteille | Vente et dégustation | Minutie | Sens technique | Sens des responsabilités | Sens du contact | Endurance

LA FORMATION

Comment se déroule l'Ausbildung

En Allemagne, vous apprenez en travaillant : c'est le « système dual ». Vous êtes salarié d'une entreprise et élève d'une école professionnelle (Berufsschule) en même temps.

3 à 4 jours par semaine en entreprise | **1 à 2 j. école**

Année 1

Vigne et bases

- Exploitation et sécurité
- Sol, plantation et taille de la vigne
- Premiers travaux de cave

Année 2

Vigne, cave, vente

- Culture de la vigne et soins
- Élaboration et traitement du vin
- Épreuve intermédiaire

Année 3

Cave et autonomie

- Travail de cave en autonomie
- Mise en bouteille et qualité
- Vente des vins, examen final

Examens et diplôme

Une épreuve intermédiaire (Zwischenprüfung) a lieu avant la fin de la 2e année : 3 tâches pratiques (3 heures au plus) avec entretien, et un écrit de 90 minutes. L'examen final comprend une partie pratique de 7 heures au plus (raisins, cave, vente) et 3 écrits de 120, 120 et 90 minutes. Le certificat est délivré sous l'autorité de la Chambre d'agriculture (Landwirtschaftskammer).

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

Ce qu'il faut pour candidater

- ✓ Le niveau baccalauréat est demandé.
- ✓ Le niveau exigé est le B2. Un bon vocabulaire technique du métier est un vrai plus.
- ✓ BERUFENET met en avant l'habileté, le soin et le sens technique ; le travail se fait surtout en plein air dans les vignes et dans les caves.

Documents à préparer

- ✓ CV en allemand et lettre de motivation
- ✓ Diplômes et bulletins du baccalauréat traduits
- ✓ Attestation de niveau d'allemand B2

APRÈS LA FORMATION

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Viticulteur qualifié

Emploi sur un domaine viticole, dans une cave ou une coopérative de vignerons.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Spécialiste vigne ou cave

Prendre la responsabilité d'un secteur du domaine, de la vigne ou de la cave.

À PLUS LONG TERME

Maître viticulteur (Meister)

Passer le Winzermeister ou le Weinküfermeister (maître tonnelier) pour diriger un domaine.

VOTRE PARCOURS AVEC CAMPUS ALLEMAGNE

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne

1

VÉRIFIER MON ÉLIGIBILITÉ

Faites le test en ligne ou au bureau

Le test d'éligibilité se fait en ligne sur notre site internet, ou en venant directement à notre bureau de Douala.

2

PARLER À UN CONSEILLER

Échangez avec notre équipe

Allemagne : **+49 (0) 7033 694 18 80**
Cameroun : **+237 622 20 81 64**

3

PRÉPARER L'ALLEMAND

DZK, notre centre linguistique

Le Deutschzentrum KAGEDEV (DZK) est notre propre centre de langue, à Douala. Hors de Douala : centres de langue partenaires, appelez-nous pour trouver le plus proche.

4

DÉCROCHER LE CONTRAT

AZUFA, c'est toujours nous

AZUFA est notre plateforme : elle vous met en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis et suit votre candidature jusqu'au contrat de formation.

Bureau de Douala

Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

De l'allemand A1 au premier jour de formation en Allemagne

Chaque étape est gérée par l'une de nos structures. Vous gardez le même interlocuteur du début à la fin.

1 **Vérifier mon éligibilité**
Le test se fait en ligne sur notre site internet ou au bureau de Douala.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

2 **Échanger avec un conseiller**
Faire le point sur votre profil, vos envies et le métier choisi.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

3 **Apprendre l'allemand, de A1 à B2**
Des cours adaptés à votre niveau de départ, jusqu'au niveau B2 exigé. À Douala dans notre centre linguistique ; ailleurs, avec nos centres partenaires.
GÉRÉ PAR DZK

4 **Constituer le dossier**
CV et lettre de motivation en allemand, diplômes et bulletins du baccalauréat traduits, attestation de niveau B2.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

5 **Trouver l'entreprise et signer le contrat de formation**
Mise en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis, et suivi de votre candidature jusqu'au contrat.
GÉRÉ PAR AZUFA

6 **Préparer le visa et les démarches**
Accompagnement pour réunir les documents et effectuer les démarches administratives.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

7 **Préparer le départ et l'installation**
Voyage, logement et premières démarches en Allemagne : nous vous préparons avant le départ.
GÉRÉ PAR KAGEDEV E.V.

8 **Premier jour de formation en Allemagne**
Vous arrivez préparé et accompagné, avec une équipe qui vous connaît depuis le premier jour.
GÉRÉ PAR AZUFA

Contact

Allemagne: +49 (0) 7033 694 18 80 · Cameroun: +237 622 20 81 64