



FORMATIONSVIN



FORMATIONSVIN

# Catalogue de formations

Du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2026

NOUVELLE GÉNÉRATION DE FORMATIONS

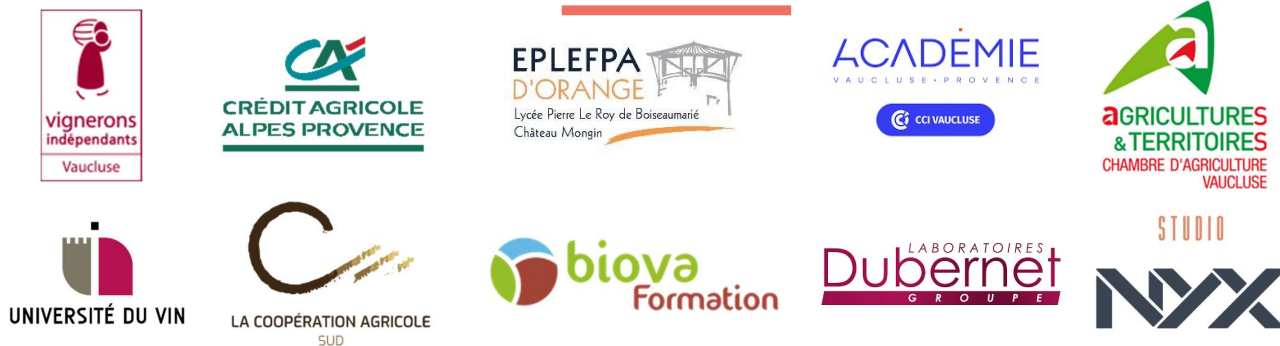
PRODUCTION - RÉGLEMENTATION - DÉGUSTATION - COMMERCIALISATION - LANGUES - GESTION D'ENTREPRISE

[www.ng-formationen-vin.fr](http://www.ng-formationen-vin.fr)

# NOS CLIENTS



# Nos Partenaires



# SOMMAIRE

QUI SOMMES-NOUS ?.....	4
NOS THEMATIQUES DE FORMATIONS.....	5
UNE EQUIPE ENGAGEE.....	6
Technique de production.....	7
Conduire les engins viticoles en sécurité.....	7
Performer sa pratique culturale.....	8
Vinification et œnologie.....	9
Conditionnement et stockage.....	10
Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement.....	12
Hygiène, Qualité, Traçabilité.....	12
Travailler en sécurité.....	13
Dégustation.....	16
Dégustation au caveau.....	16
Dégustation professionnelle.....	17
WSET.....	17
Commercialisation et marketing.....	18
Stratégie commerciale & marketing.....	18
Vendre à l'export.....	19
Vendre en France et aux particuliers.....	19
Le marketing et la communication du vin.....	20
Langues étrangères.....	22
Management, RH.....	23
Recruter et manager une équipe.....	23
Gestion d'entreprise.....	25
Bureautique.....	25
Gestion juridique, administrative et financière.....	26
Gestion d'une cave coopérative viticole.....	27
Animer un Comité Social et Economique - CSE.....	28
FINANCEMENTS.....	30

# QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2019, NG Vin accompagne la professionnalisation du secteur viti-vinicole. Notre mission : permettre aux exploitations, aux salariés, aux structures commerciales et aux organisations professionnelles de monter en compétences grâce à des formations opérationnelles, conçues avec des experts reconnus du secteur.

Convaincus que la richesse d'une entreprise repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la composent, nous plaçons la formation au cœur des enjeux économiques, sociaux et sociétaux de la filière.



## Notre démarche qualité



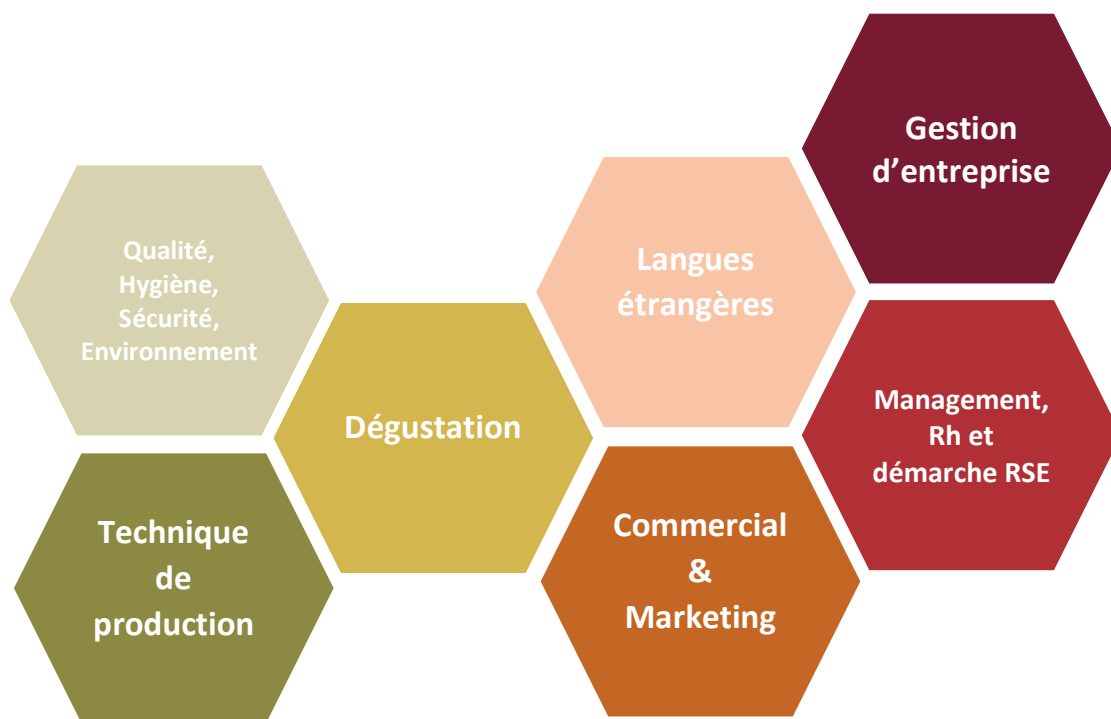
De manière à assurer une démarche d'amélioration continue, nous sommes certifiés selon le Référentiel National Qualiopi, ce qui nous permet d'améliorer nos programmes, de challenger nos formateurs et d'offrir un service de qualité à nos clients. Obtenue en 2021 et renouvelée en avril 2024, la certification Qualiopi a été délivrée à l'organisme de formation NG VIN au titre des actions de formation. Cette démarche qualité est indispensable pour que nos actions de formation dans le secteur de la viticulture soient finançables par les établissements publics, les organismes de financements comme les Opérateurs de Compétences (OPCO) ou les Fonds d'Assurance Formation (FAF).



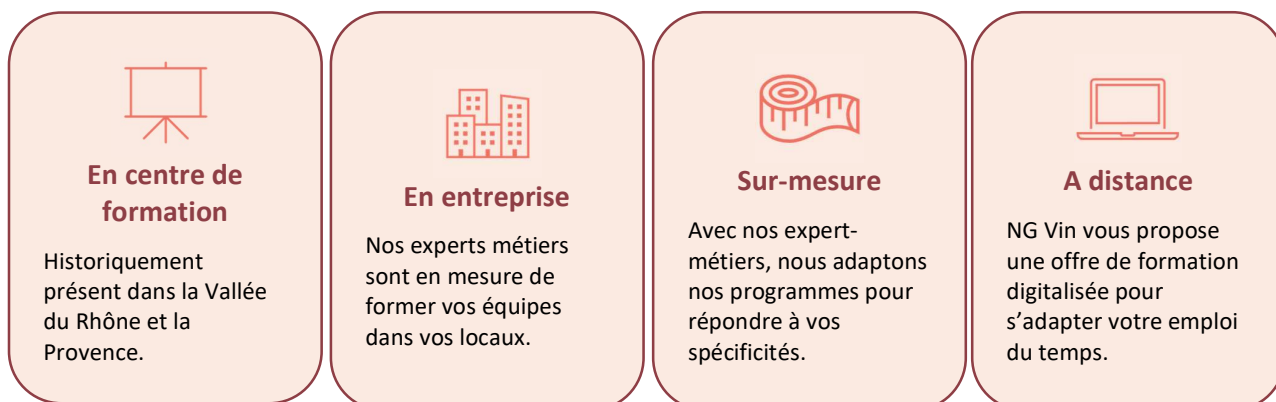
Si vous êtes en situation de handicap, merci de prendre contact avec Estelle FRANCA, pour adapter l'action de formation. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

# NOS THEMATIQUES DE FORMATIONS

NG Vin propose des formations professionnelles, courtes et pratiques réparties en 7 grandes thématiques couvrant l'ensemble de la chaîne de fabrication du vin. NG Vin collabore avec des experts-métiers indépendants, dont l'expérience professionnelle actuelle est en lien direct avec les thématiques abordées et les problématiques quotidiennes des entreprises viticoles. Nous mettons un point d'honneur à recruter des formateurs disposant d'une expérience solide et concrète dans le secteur vitivinicole. Leur expertise permet d'élaborer des programmes précis, répondant parfaitement aux besoins spécifiques de nos clients.



Le centre de formation peut répondre de manière nationale aux besoins de la filière viticole avec des modalités pédagogiques, variées et innovantes :



# UNE EQUIPE ENGAGEE



## **Céline Perrin**, fondatrice et formatrice

Œnologue de formation, Céline a travaillé dans l'achat de matières premières avant de racheter et développer les 3 centres de formation NG, dont NG VIN. Elle dirige le centre et anime les formations.

## **Estelle Franca**, coordinatrice pédagogique et commerciale

Arrivée en 2019, Estelle pilote la relation client, la coordination des formations et la structuration de l'offre. Grâce à son expertise en marketing et en ingénierie pédagogique, elle accompagne les projets de formation sur mesure. [estelle.franca@ng-vin.fr](mailto:estelle.franca@ng-vin.fr) **07 67 48 44 86**

## **Anne-Cécile Abit**, conceptrice pédagogique

Ancienne caviste et animatrice de dégustation, Anne-Cécile s'est spécialisée dans la pédagogie digitale. Elle conçoit les modules e-learning et ressources interactives avec les experts-métiers du réseau NG VIN.

## **Assiya Farissi**, chargée de communication

En parallèle de son Master en Marketing & Communication, Assiya développe la stratégie digitale du centre : visibilité, création de contenus, suivi de l'image de marque.

### Valeurs au cœur de nos actions de formation

✓  
*S'adapter aux besoins des apprenants*

Proposer une offre de formation individualisée ou sur-mesure.

✓  
*Innover sur les méthodes d'apprentissages*

Performer les thématiques de formation, les outils et les modalités pédagogiques.

✓  
*Être formé par des experts-métiers*

Centre de formation exclusif et dédié à la filière viticole, vous êtes formés par des professionnels.

✓  
*S'investir auprès de nos clients*

À votre écoute, notre centre de formation cultive la proximité et les valeurs humaines

# Technique de production



## Conduire les engins viticoles en sécurité

### PRENDRE EN MAIN LE TRACTEUR


 7 h

Apprendre à conduire, remiser et manœuvrer le tracteur en toute sécurité sans expérience de conduite.

**AU CENTRE** 370 € H.T. / personne

- 23 février 2026 à Orange (84)
- 23 mars 2026 à Orange (84)
- 2 novembre 2026 à Orange (84)

### CONDUIRE ET ENTRETENIR SON TRACTEUR

 21 h

Conduire et manœuvrer le tracteur en toute sécurité sur le vignoble comme sur la route, et réaliser les opérations de maintenance de premier niveau.

**AU CENTRE** 800 € H.T. / personne

- 24 - 26 février 2026 à Orange (84)
- 24 - 26 mars 2026 à Tavel (30)
- 3 - 5 novembre 2026 à Orange (84)

### REALISER LES TRAVAUX MECANISES DE SOL


 21 h

Atteler et paramétrer des outils de travaux de sol. Réaliser l'entretien ou les travaux des vignes en toute sécurité pour répondre aux consignes données.

**AU CENTRE** 800 € H.T. / personne

- 28 - 30 avril 2026 à Orange (84)
- 1 - 3 décembre 2026 à Tavel (30)

### CONDUIRE LA MINI-PELLE EN SECURITE

 7 à 28 h


Mener les travaux viticoles avec la mini-pelle. Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives à la recommandation R. 482 cat A, liée aux engins de chantier.

*Obtention d'une autorisation de conduite ou Certificat CACES.*

**AU CENTRE** à partir de 370 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Orange (84), Gard (30), Bouches-du-Rhône (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 800 € H.T. / groupe

**MAITRISER LES TRAITEMENTS DE LA VIGNE LORS DE L'APPLICATION DES PRODUITS  
PHYTOPHARMACEUTIQUES**
 7 h

Accompagner les employés dans la préparation des bouillies, le réglage du pulvérisateur et la bonne application des produits. Elle aborde les réglementations en vigueur, les risques environnementaux, ainsi que l'entretien, le nettoyage et l'hivernage du matériel.

**AU CENTRE** 370 € H.T. / personne

- 6 mars 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

800 € H.T. / groupe


**CERTIPHYTO OPERATEUR / DENSA - INITIAL**
 14 h

La formation Certiphyto Initial est proposée 100 % à distance, en visio sur 2 jours, pour se certifier sans se déplacer. Elle permet de maîtriser la réglementation, la sécurité et les bonnes pratiques d'utilisation des produits phytosanitaires, ainsi que les méthodes alternatives.

*Obtention d'un certificat individuel, valable 5 ans.*

**A DISTANCE** 400 € H.T. / personne

- 17 - 18 février 2026
- 13 - 15 avril 2026
- 23 - 24 juin 2026
- 29 - 30 septembre 2026
- 8 - 9 décembre 2026


**CERTIPHYTO OPERATEUR / DENSA - RENOUELEMENT**
 7 h

Renouvelez votre Certiphyto grâce à une formation 100% en visioconférence, pour mettre à jour vos connaissances sur la réglementation, la sécurité et la réduction des risques liés aux produits phytosanitaires.

*Obtention d'un certificat individuel, valable 5 ans.*

**A DISTANCE** 200 € H.T. / personne

- 19 février 2026
- 16 avril 2026
- 25 juin 2026
- 1er octobre 2026
- 10 décembre 2026

**INITIATION OU PERFECTIONNEMENT A LA SOUDURE ACIER**
 14 à  
35 h


S'initier ou perfectionner ses compétences sur la soudure ARC afin de régler correctement son poste et réaliser des assemblages de qualité pour réparer ses engins viticoles.

*En partenariat avec IS Group et Académie Vaucluse.*

**AU CENTRE** sur devis

Entrées/sorties permanentes à Avignon (84), l'Isle-sur-la-Sorgue (84) et Port-de-Bouc (13)

## Performer sa pratique culturelle

**METTRE EN ŒUVRE LA TAILLE DOUCE AU VIGNOBLE**
 14 h

Comprendre la physiologie de la vigne et les principes de taille douce pour optimiser la santé, la production et longévité de la vigne.


*Ampelos: Simulation de taille de la vigne avec casque de réalité virtuelle.*

**AU CENTRE** 500 € H.T. / personne

- 23 - 24 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 250 € H.T. / groupe

**ADOPTER UNE SYSTEME DE TAILLE RESILIANANT SUR MON VIGNOBLE** 7 h


Un programme de formation permettant perfectionner sa période de taille avec un calendrier parcellaire en fonction de l'objectif de production, de l'âge de la parcelle, des maladies du bois.

**AU CENTRE** 310 € H.T. / personne

- 30 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 520 € H.T. / groupe

**IDENTIFIER ET MAITRISER LES MALADIES ET RAVAGEURS DE LA VIGNE** 7 h


Créer un calendrier de traitement pour mettre en place les méthodes de lutttes contre les maladies du feuillage, du bois ou les ravageurs.

**AU CENTRE** 310 € H.T. / personne

- 19 mai 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 520 € H.T. / Groupe

**GREFFAGE A L'ŒIL POUSSANT** 7 h

Connaître les méthodes de greffages à l'œil et de surgreffage, comparativement aux autres méthodes existantes pour mieux remplacer les pieds défailants et les suivre sur la durée.


**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

Kit de greffage 80 € H.T /unité

- Nous consulter

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 750 € H.T. / groupe


**VITICULTURE DE PRECISION : OUTILS, INDICES ET OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE** 7 h

Intégrer des outils de collecte de données qualitatives et quantitatives pour améliorer les performances techniques, économiques et environnementales de l'exploitation.

**AU CENTRE** 340 € H.T./ personne

- 20 février 2026 à Orange (84)

## Vinification et œnologie

**LES FONDAMENTAUX DE L'ELABORATION DES VINS** 14 h

Distinguer les différentes étapes du processus de fabrication du vin afin d'acquérir un vocabulaire et une meilleure compréhension du produit vin.

**A DISTANCE** 505 € H.T. / personne

- 2 - 27 mars 2026
- 8 juin - 3 juillet 2026
- 2 - 27 novembre 2026

**COMPRENDRE LES RISQUES MICROBIOLOGIQUES** **3h30**


Maîtriser la gestion de la flore microbienne tout au long de l'élaboration des vins pour influencer les profils aromatiques et éviter les défauts organoleptiques. Prendre des décisions sur le contrôle des levures et des bactéries, ainsi que sur les traitements en phase d'élevage.

**A DISTANCE** 245 € H.T. / personne

- 4 mars 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 900 € H.T. / groupe

**LECTURE DU BULLETIN ŒNOLOGIQUE** **3h30**


Interpréter un bulletin d'analyse de vin, en identifiant les paramètres clés et en étendant cette analyse aux aspects microbiologiques. Vous serez ainsi capable d'adapter vos décisions de traitement sur le terrain en fonction des résultats obtenus.

**A DISTANCE** 245 € H.T. / personne

- 22 avril 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 900 € H.T. / groupe

**TECHNIQUE DE DESALCOOLISATION** **7 h**


Maîtriser des aspects réglementaires et administratifs liés à la désalcoolisation, tout en explorant les différentes techniques et leur impact sur le produit final. Découvrez les méthodes les plus adaptées à vos objectifs et les coûts associés avec des dégustations comparatives.

**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 8 juin 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 400 € H.T. / groupe

**RENDRE EFFERVESCENTS LES VINS** **7 h**

Maîtriser la réglementation et les contraintes administratives liées à l'effervescence des vins, tout avec les différentes techniques d'effervescence adaptées aux types de produits souhaités. Evaluer l'impact de chaque méthode à travers une dégustation comparative pour affiner vos choix techniques.


**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 15 juin 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 400 € H.T. / groupe

## Conditionnement et stockage

**GESTION DES STOCKS ET APPROVISIONNEMENTS** **7 h**

Comprendre les enjeux liés aux valeurs des stocks, mettre en place des outils de gestion des stocks et des approvisionnements.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 400 € H.T. / groupe

La réglementation de l'étiquetage viti-vinicole passée en revue pour établir les déclarations obligatoires.

**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 10 avril 2026
- 20 novembre 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 400 € H.T. / groupe

# Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement



## Hygiène, Qualité, Traçabilité

APPLIQUER LES PROCEDURES D'HYGIENE EN CAVE

 7 h

Construire son plan d'hygiène en cave et minimiser les altérations possibles avec le vin.

**AU CENTRE** 310 € H.T. / personne

- 9 mars 2026 à Aix-en-Provence (13)
- 23 novembre 2026 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 300 € H.T. / Groupe

METTRE A JOUR SON SYSTEME HACCP

 7 h

Mettre à jour la documentation HACCP : logigramme de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 300 € H.T. / Groupe

METTRE EN PLACE UN REFERENTIEL NORMATIF (IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000)

 7 h

Mieux comprendre et interpréter le référentiel normatif pour mettre en œuvre.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 550 € H.T. /Groupe

AIDE A REDACTION DUERP

 7 h

Evaluer les risques professionnels et les responsabilités engagées dans l'entreprise pour mieux sensibiliser les salariés, adopter de meilleurs comportements et mettre en place des outils.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 550 € H.T. / Groupe

## Travailler en sécurité

### GERBEURS A CONDUCTEUR ACCOMPAGNANT

 14 h

Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives aux gerbeurs automoteurs à conducteur accompagnant régies selon la recommandation R.485.

*Obtention d'une autorisation de conduite ou d'un certificat CACES.*

**AU CENTRE** 440 € H.T. / personne

- Orange (84), entrées/sorties permanentes
- Gard (30), entrées/sorties permanentes
- Bouches-du-Rhône (13), entrées/sorties permanentes

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 280 € H.T. / groupe

### TRANSPALETTES ET/OU CHARIOTS ELEVATEURS

 14 h

Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives aux chariots automoteurs comme le transpalette, et gerbeur ou le chariot élévateur régies selon la recommandation R.489.

*Obtention d'une autorisation de conduite ou d'un certificat CACES.*

**AU CENTRE** 440 € H.T. / personne

- Orange (84), entrées/sorties permanentes
- Gard (30), entrées/sorties permanentes
- Bouches-du-Rhône (13), entrées/sorties permanentes

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 280 € H.T. / Groupe

### BS BE MANŒUVRE

 14 h

Habilitation attestant de la capacité à pouvoir vérifier ou intervenir sur un tableau électrique pour des opérations simples.


**AU CENTRE** 270 € H.T. / personne

- 9 - 10 février 2026 à Orange (84)
- 26 - 25 mars 2026 à Orange (84)
- 23 - 24 avril 2026 à Orange (84)
- 3 - 4 juin 2026 à Orange (84)
- 21 - 22 septembre 2026 à Orange (84)
- 12 - 13 octobre 2026 à Orange (84)
- 4 - 5 novembre 2026 à Orange (84)
- 16 - 17 décembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 390 € H.T. / groupe


### HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN - INITIAL

 21 h

Formation visant à obtenir une habilitation niveau électricien, dans le but de maîtriser les points clés des différentes normes (BR, H1, H2, etc.), les notions essentielles de sécurité électrique, les gestes et postures et règles de sécurité.

**AU CENTRE** 405 € H.T. / personne


- 9 - 11 mars 2026 à Orange (84)
- 7 - 9 avril 2026 à Orange (84)
- 29 juin - 1er juil. 2026 à Orange (84)
- 7 - 9 décembre 2026 à Orange (84)

**HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN - RECYCLAGE** 10h30

Maintenir et actualiser l'habilitation électrique niveau électricien avec un point sur les nouvelles réglementations.

**AU CENTRE** 230 € H.T. / personne

- 10 - 11 mars 2026 à Orange (84)
- 8 - 9 avril 2026 à Orange (84)
- 30 juin - 1er juil. 2026 à Orange (84)
- 8 - 9 décembre 2026 à Orange (84)

**HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN EN HT** 3 h 30

Formation complémentaire visant à obtenir l'habilitation électrique niveau électricien pour des installations en Haute Tension.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 650 € H.T. / groupe

**SST INITIAL** 14 h

Porter secours à tout moment au sein de son entreprise à toute victime d'un accident de travail dans l'attente de l'arrivée des secours. *Formation délivrée par notre partenaire agréé NG Formations.*

**AU CENTRE** 180 € H.T. / personne

- Orange (84) ; 1 session minimum par mois
- Cannes (06) ; 1 session par trimestre
- Bandol (83) ; 1 session par trimestre
- Brignoles (83) ; 1 session par trimestre
- Aix-en-Provence (13) ; 1 par semestre
- Lirac (30) ; 1 session par trimestre
- Ales (30) ; 1 session par trimestre
- Valence (26) ; 1 par semestre

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 160 € H.T. / groupe

**MAC SST** 7 h

Actualiser les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour porter secours. *Formation délivrée par notre partenaire agréé NG Formations.*

**AU CENTRE** 99 € H.T. / personne

- Orange (84) ; 1 session minimum par mois
- Cannes (06) ; 1 session par trimestre
- Bandol (83) ; 1 session par trimestre
- Brignoles (83) ; 1 session par trimestre
- Aix-en-Provence (13) ; 1 par semestre
- Lirac (30) ; 1 session par trimestre
- Ales (30) ; 1 session par trimestre
- Valence (26) ; 1 par semestre

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**


A PARTIR DE 580 € H.T. / groupe

**GESTES ET POSTURES** **7 h**

Rendre tout salarié capable de développer son autonomie et celle de l'entreprise en matière de prévention des risques et des troubles musculo squelettiques dus à la manipulation de charges et/ou de postures extrêmes.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 630 € H.T. / groupe

**MANIPULATION DES EXTINCTEURS** **3h 30**

Être capable d'agir contre le début d'un incendie avant l'arrivée des secours, reconnaître, utiliser les moyens de secours de l'établissement.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 410 € H.T. / groupe

# Dégustation



## Dégustation au caveau

LES BASES DE LA DEGUSTATION ANALYTIQUE

 7 h

Décrypter le vin de manière analytique pour une évaluation objective et maîtrisez l'art de le présenter. À travers des ateliers interactifs, vous explorerez les différentes dimensions du vin, de sa structure à ses arômes.

**AU CENTRE** 340 € H.T. / personne

- 2 juin 2026 à Aix-en-Provence (13)
- 25 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 550 € H.T. / groupe

COMPREHENSION DE LA QUALITE A TRAVERS LA DEGUSTATION

 7 h

Lister les facteurs d'influence sur la qualité du vin, voir leurs impacts à travers une dégustation de vins.

**AU CENTRE** 340 € H.T. / personne

- 3 juin 2026 à Aix-en-Provence (13)
- 26 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 550 € H.T. / groupe

COMPRENDRE LES DEFAUTS MAJEURS DU VIN A TRAVERS LA DEGUSTATION

 7 h

Reconnaître les défauts du vin, comprendre leurs origines. Comprendre l'impact des modes de consommations actuelles sur le vin. (Sulfites, vin végétal, vin nature...).

**AU CENTRE** 360 € H.T. / personne

- 4 juin 2026 à Aix-en-Provence (13)
- 27 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 050 € H.T. / groupe

**ACCUEIL ET VENTE AU CAVEAU** 14 h

A destination des cavistes et sommeliers, cette formation permet de maîtriser la connaissance des produits de l'entreprise, perfectionner sa dégustation et la vente avec le client du caveau.

**AU CENTRE** 525 € H.T. / personne

- 21 - 22 mai 2026 à Orange (84)
- 2 - 3 juin à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1975 € H.T. / groupe

## Dégustation professionnelle

**MISE EN ŒUVRE D'UN JURY DE DEGUSTATION, SUIVI ET ANALYSE DES RESULTATS** 7 h

Mettre en place un jury de dégustation avec pour objectif le développement de nouveaux produits ou un contrôle qualité. La répétabilité et l'analyse statistique vous aideront à la prise de décision.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 175 € H.T. / groupe

**ÉVALUER ET CONSEILLER LES VINS, BIERES OU SPIRITUEUX** 42 h

Développer une expertise transversale en œnologie, zythologie et spiritueux pour évaluer, comparer et recommander. Grâce à des dégustations et des apports théoriques, affinez votre capacité à décrypter les profils sensoriels, à comprendre les processus de fabrication, et à construire un argumentaire professionnel, que ce soit en conseil, vente ou communication.

**AU CENTRE** 1 650 € H.T. / personne

- 20 - 22 janvier + 10 - 12 février 2026 à Aix-en-Provence (13)
- 1 - 3 avril + 2 - 4 juin 2026 à Aix-en-Provence (13)

## WSET

**CERTIFICAT WSET NIVEAU 1, 2 OU 3** 7 h

Qualification adaptée aux personnes ayant peu ou pas de connaissances en vin. Il est idéal pour ceux qui ont besoin d'un bon niveau de connaissances dans un contexte professionnel, comme les fonctions commerciales, le service client dans l'hôtellerie, la vente au détail ou en gros. Il convient également aux amateurs de vin souhaitant approfondir leurs connaissances. *En partenariat avec l'Académie des vins et des spiritueux.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

SUR DEVIS



# Commercialisation et marketing



## Stratégie commerciale & marketing

BATIR UNE POLITIQUE TARIFAIRE COHERENTE

14 h

Optimisez votre rentabilité en construisant une grille tarifaire multicanal adaptée à différents marchés et circuits de distribution. Réel guide dans l'élaboration de stratégies de prix compétitives et cohérentes, tout en tenant compte de l'environnement concurrentiel et des spécificités de chaque canal de vente.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 400 € H.T. / groupe

NOUVEAUX MARCHES, NOUVEAUX PRODUITS

7 h

Dans un contexte de déconsommation, analysez les tendances actuelles du marché du vin et en explorant des stratégies innovantes. Découvrez des produits alternatifs, des formats novateurs et des stratégies marketing modernes pour séduire de nouveaux consommateurs tout en intégrant la durabilité dans vos démarches.

**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 27 mars 2026
- 6 novembre 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 300 € H.T. / groupe

BOOSTER SA PROSPECTION COMMERCIALE AVEC L'IA

7 h


Exploiter le potentiel de l'IA pour transformer votre prospection commerciale et améliorer la qualification de vos prospects. Cette formation vous guidera dans l'utilisation d'outils d'IA pour personnaliser vos approches et optimiser le suivi, tout en construisant un plan d'utilisation adapté à votre activité.

**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 30 octobre 2026 à Orange (84)

## Vendre à l'export

COMMERCIALISATION DES VINS A L'EXPORT

 21 h

Définition d'une stratégie d'exportation adaptée avec des objectifs commerciaux, la sélection des marchés porteurs et la mise en œuvre. Il aborde également la création de grilles tarifaires alignées sur les Incoterms 2020, l'identification des outils d'aide à la vente, et les compétences nécessaires pour négocier efficacement des contrats de distribution respectant le cadre légal.

**AU CENTRE** 790 € H.T. / personne

- 30 juin - 2 juillet 2026 à Orange (84)

DEVELOPPER SA STRATEGIE ET SES VENTES A L'EXPORT

 7 h

Développer une zone à partir de l'état des lieux de son offre commerciale et du contexte. Analyser une opportunité et être capable de fidéliser.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 2 juillet 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 300 € H.T. / groupe

ETABLIR LES FORMALITES DOUANIERES A L'EXPORT

 18 h

Comprenez les formalités obligatoires à l'international, maîtrisez les règles fiscales douanières et anticipez les droits de douane. Apprenez à gérer les incoterms et les spécificités des échanges intracommunautaires afin de fluidifier vos opérations commerciales à l'étranger.

**A DISTANCE** 605 € H.T. / personne

- 22 juin -10 juillet 2026

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 150 € H.T. / groupe

## Vendre en France et aux particuliers

ACCUEILLIR, CONVAINCRE, VENDRE : LE PARCOURS CLIENT AU CAVEAU

 7 h

Positionner son offre caveau avec une grille de tarifs cohérente, créer un discours commercial lors de la dégustation et fidéliser.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 2 juillet 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 250 € H.T. / groupe

**MAXIMISER VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE** 7 h

Connaître les différents outils de vente en e-commerce pour mieux définir sa stratégie, sa prospection, sa communication de vente.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 27 mars 2026 à Tavel (30)
- 30 octobre 2026 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 250 € H.T. / groupe

**CONCEVOIR UNE OFFRE OENOTOURLISTIQUE DIFFERENCIANTE RENTABLE** 21 h

Analyser son marché et ses ressources pour construire une offre œnotouristique différenciante, rentable et bien positionnée, soutenue par un mix marketing adapté et un plan d'action piloté par des indicateurs de performance.

**AU CENTRE** 620 € H.T. / personne

- 21, 22, 29 janvier 2026 à Orange (84)
- 22, 23, 30 octobre 2026 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 200 € H.T. / groupe

## Le marketing et la communication du vin

**OPTIMISER VOTRE COMMUNICATION VIA LES RESEAUX SOCIAUX** 14 h

A partir de la stratégie commerciale, structurer ses actions de communication avec les bons messages et les bons canaux de communication.

**AU CENTRE** 530 € H.T. / personne

- 2 - 3 mars 2026 à Tain l'Hermitage (26)
- 9 - 10 juin 2026 à Tavel (30)
- 5 - 6 nov. 2026 à Tain l'Hermitage (26)
- 26 - 27 novembre 2026 à Tavel (30)

**PRODUIRE DES CONTENUS GRACE AUX OUTILS DE L'IA** 7 h

Découvrir la panoplie d'outils IA au service de votre marketing de contenu. Produire des contenus variés rapidement grâce aux outils d'intelligence artificielle générative. Tester les outils IA et les intégrer dans votre approche omnicanale.

**AU CENTRE** 330 € H.T. / personne

- 2 mars 2026 à Tain l'Hermitage (26)
- 12 juin 2026 à distance
- 6 novembre 2026 à Tain l'Hermitage (26)

**MAITRISER L'OUTIL GRAPHIQUE CANVA ET LOGICIEL VIDEO CAPCUT POUR CREER DES POSTS** 21 h

Découvrez les principales fonctionnalités de Canva (version gratuite) afin de créer des mises en page créatives et de qualité, ainsi que les principales fonctionnalités de Capcut pour créer des vidéos de qualité pour vos réseaux sociaux.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 500 € H.T. / groupe

**MODIFIER VOS CREATIONS AVEC PHOTOSHOP, INDESIGN OU ILLUSTRATOR** **21 h**

Être autonome dans la création ou modification de vos brochures ou de vos vidéos avec les logiciels de PAO Adobe.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 500 € H.T. / groupe

**CREER ET OPTIMISER UNE CAMPAGNE GOOGLE ADS POUR GENERER DES LEADS** **14 h**

Créer, paramétrer et optimiser des campagnes Search, Display, YouTube, Performance Max et Demand Gen. Définissez la bonne action de conversion, structurer vos mots-clés et audiences, créer une landing page et suivre précisément vos résultats grâce à Google Analytics 4 et Google Tag Manager.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 140 € H.T. / groupe

**MAITRISER LES CAMPAGNES PUBLICITAIRES SUR META ADS** **14 h**

Transformer vos objectifs commerciaux en performances publicitaires concrètes sur Facebook et Instagram. À l'issue de la formation, vous êtes capable de gérer vos campagnes Meta Ads, d'optimiser vos budgets et de toucher vos cibles à chaque étape du tunnel marketing pour maximiser vos résultats.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 140 € H.T. / groupe

**GERER LE REFERENCEMENT NATUREL D'UN SITE WEB** **7 h**


Analyser et optimiser le référencement naturel d'un site web, afin d'en améliorer la visibilité sur les moteurs de recherche et les LLM.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 3 000 € H.T. / groupe

# Langues étrangères



## ANGLAIS PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN

 21 h

Être à l'aise en anglais avec ses clients lors de rédaction de mails et de discussions orales dans toutes les situations professionnelles : dégustation, salon professionnel, négociation commerciale.

**Passage de la certification Bright Langage en sus.**

**AU CENTRE** 700 € H.T. / personne

**A DISTANCE** 600 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Orange (84), Aix-en-Provence (13), Gard (30), Brignoles (83)


**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**CERTIFICATION BRIGHT LANGAGE**

125 € H.T. / personne

## ALLEMAND PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN


 21 h

Être capable de parler du domaine, de la gamme de vin, de mener une dégustation ou une négociation commerciale en allemand.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 550 € H.T. / groupe

## ESPAGNOL PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN

 21 h

Être à l'aise en toute situation avec ses clients : dégustation, salon professionnel, négociation commerciale.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**


A PARTIR DE 1 620 € H.T. / groupe

# Management, RH



## Recruter et manager une équipe

REUSSIR SES RECRUTEMENTS AVEC L'APPUI DE L'IA

 7 h

Utiliser les prompts adaptés pour gagner en efficacité. À la fin de la formation, les stagiaires pourront s'appuyer sur un guide clair du processus de recrutement, soutenu par l'IA, et lancer un recrutement professionnel sans être spécialistes.

**A DISTANCE** 350 € H.T. / personne

- 3, 6 février 2026
- 3, 6 novembre 2026

RECRUTEMENT ET INTEGRATION DE LA NOUVELLE GENERATION

 7 h

Comprendre les particularités de la jeune génération face au travail pour réussir son intégration.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 3 février 2026 à Tavel (30)
- 3 novembre 2026 à Tavel (30)

REUSSIR VOS PARCOURS D'INTEGRATION

 14 h

Comprendre les enjeux d'un bon parcours d'intégration pour réussir l'accueil et l'intégration d'un nouveau salarié.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

- 3, 6 février 2026 à Tavel (30)
- 3, 6 novembre 2026 à Tavel (30)


ACCUEIL ET INTEGRATION DES SAISONNIERS & INTERIMAIRES

 7 h

Identifier les spécificités des travailleurs accueillis, les outils et étapes clés d'un parcours d'intégration d'un nouveau salarié.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 6 février 2026 à Tavel (30)
- 6 novembre 2026 à Tavel (30)

**LES BASES DU MANAGEMENT** 14 h

Affirmer sa posture de manager et fédérer une équipe performante. Cette formation vous apprend à adopter un style de management adapté, à communiquer avec impact et à animer des réunions efficaces.

**AU CENTRE** 715 € H.T. / personne

- 13 et 20 mars 2026 à Orange (84)
- 5 et 12 octobre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 900 € H.T. / groupe

**DEVELOPPER SES PRATIQUES MANAGERIALES** 14 h

Renforcer votre posture, développer leur intelligence émotionnelle et adopter une approche de type "manager coach". Avec des outils concrets pour accompagner les changements, mobiliser l'intelligence collective et faire évoluer les pratiques managériales.

**AU CENTRE** 715 € H.T. / personne

- 16 et 23 avril 2026 à Orange (84)
- 16 et 23 novembre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 900 € H.T. / groupe

**PREVENIR ET GERER UNE RELATION CONFLICTUELLE** 7 h

Apprenez à identifier et comprendre les différentes sources de conflits et leur dynamique pour mieux les anticiper et les gérer. Maîtrisez des techniques de communication efficaces et découvrez des outils pratiques pour résoudre les tensions et apaiser les relations au sein de vos équipes.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 27 janvier 2026 à Orange (84)
- 23 juin 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 100 € H.T. /groupe

**MIEUX GERER SON TEMPS POUR GAGNER EN PERFORMANCE ET EN SERENITE** 7 h

Cette formation propose une approche pragmatique et motivante pour reprendre la maîtrise de son emploi du temps, optimiser ses journées et travailler avec plus de clarté et de sérénité.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 10 mars 2026 à Orange (84)
- 27 octobre 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 100 € H.T. / groupe

**MANAGER ET PREVENIR LES RISQUES PSYCHOSOCIAUX** 7 h

Cette formation prévention des risques psychosociaux aide les dirigeants, managers et RH à repérer les signaux faibles, à prévenir les situations à risque et à améliorer la qualité de vie au travail.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**


A PARTIR DE 890 € H.T. / groupe

# Gestion d'entreprise



## Bureautique


MAITRISE DE L'OUTIL INFORMATIQUE

 7 h

Être à l'aise avec l'utilisation de l'ordinateur, de l'interface Windows, des applications installées, de la gestion des fichiers et des documents, et des navigateurs internet.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 740 € H.T. / groupe

EXCEL - DEBUTANT/INTERMEDIAIRE/AVANCE

 14 h

S'initier ou se perfectionner dans les fonctionnalités d'Excel avec la maîtrise des fonctionnalités incontournables dans le but d'être toujours efficace.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne  
Entrées/sorties permanentes dans le  
Vaucluse (84), Bouches-du-Rhône (13), Gard  
(30), Var (83), Drôme (26)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 080 € H.T. / groupe

MAITRISE DU MS OFFICE (WORD, OUTLOOK, POWER POINT)

 14 h

Formations pour s'initier ou se perfectionner sur l'un des logiciels Microsoft Word, Outlook ou Power Point.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne  
Entrées/sorties permanentes dans le  
Vaucluse (84), Bouches-du-Rhône (13), Gard  
(30), Var (83), Drôme (26)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 080 € H.T. / groupe

## Gestion juridique, administrative et financière

SE REPERER DANS LES FORMALITES ADMINISTRATIVES VITICOLES


 9 h

Être capable de remplir les formalités administratives obligatoires et récurrentes aux échéances prévues. Identifier les subventions possibles.

**A DISTANCE** 380 € H.T. / personne

- 30 mars - 10 avril 2026
- 30 nov. - 11 décembre 2026

INITIATION A LA COMPTABILITE

 14 h

Découvrir les principes fondamentaux de la comptabilité et d'en comprendre les mécanismes essentiels. Vous apprendrez à enregistrer les opérations courantes de manière concrète, en appliquant les bases indispensables à toute gestion comptable.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

- 9, 10 mars 2026 à Orange (84)
- 19, 20 novembre 2026 à Orange (84)

COMPTABILITE PERFECTIONNEMENT


 14 h

Maîtriser les contrôles des comptes, la gestion de la TVA, des salaires, des opérations de clôture ainsi que le passage d'un exercice à l'autre à travers des cas pratiques concrets.

**A DISTANCE** 580 € H.T. / personne

- 23, 24 mars 2026 à Orange (84)
- 30 nov., 1 déc. 2026 à Orange (84)

LECTURE DE BILAN COMPTABLE

 7 h

Comprendre la structure des comptes annuels d'une entreprise (bilan et compte de résultat) et d'en faire un véritable outil de diagnostic. Accessible sans prérequis, elle alterne apports théoriques, exercices pratiques et études de cas pour relier les notions comptables aux réalités de terrain.

**A DISTANCE** 290 € H.T. / personne

- 16 mars 2026 à Orange (84)
- 23 novembre 2026 à Orange (84)


SAUVEGARDER SON EXPLOITATION : PREVENTION DES RISQUES, PROCEDURES AMIABLES ET JUDICIAIRES

 18 h

Anticiper les difficultés, détecter les signaux d'alerte et maîtriser les procédures amiables ou judiciaires pour sécuriser leur exploitation viticole. Elle offre une approche opérationnelle mêlant diagnostic financier, gestion de crise et protection juridique des contrats, baux et sûretés afin d'optimiser la pérennité de l'entreprise.

**AU CENTRE** 545 € H.T. / personne

- 19, 26 juin, 3 juil. 2026 à Orange (84)

**SECURISER ET GERER UN BAIL RURAL VITICOLE OU AGRICOLE** 21 h

Grâce à une approche pratique et opérationnelle, elle offre les clés pour optimiser la stratégie foncière, protéger les intérêts des parties et assurer une exploitation durable des terres agricoles.

**AU CENTRE** 620 € H.T. / personne


- 29 mai, 5, 12 juin 2026 à Orange (84)

**BIEN PREPARER SA RETRAITE D'AGRICULTEUR : DROITS, CALCULS, CESSATION D'ACTIVITE ET TRANSMISSION** 14 h

Comprendre les régimes de retraite, le calcul de leurs droits et l'anticipation des impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux liés à la cessation d'activité. Grâce à une approche complète alliant stratégie juridique, optimisation patrimoniale et préparation à la transmission, elle permet de sécuriser l'avenir du dirigeant et la pérennité de l'exploitation.

**AU CENTRE** 520 € H.T. / personne

- 25 nov., 3 déc. 2026 à Orange (84)

**GESTION DE VOS TACHES ADMINISTRATIVES GRACE A L'IA** 7 h

Formation destinée à automatiser les processus administratifs et commerciaux via l'intelligence artificielle (IA) pour les fonctions support, communication et ventes. À l'issue, le stagiaire saura paramétrer des outils IA, rédiger des prompts efficaces, et créer des assistants IA personnalisés.

**A DISTANCE** 330 € H.T. / personne

- 3 et 10 février 2026
- 9 et 16 juin 2026
- 13 et 20 octobre 2026

## Gestion d'une cave coopérative viticole


**SE TENIR INFORME DE L'ACTUALITE SOCIALE EN COOPERATIVE** 7 h

Cette formation aborde le contexte réglementaire des contrats de travail ainsi que les dernières évolutions juridiques et sociales, ou réformes en cours, afin d'assurer une gestion en phase avec les réalités de la coopération viticole.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 470 € H.T. / personne

- 7 avril 2026 à Salon-de-Provence (13)

**PILOTER LA GESTION SOCIALE ET LA PAIE EN COOPERATIVE** 14 h

Maîtriser le calcul du salaire, des cotisations sociales et des primes, tout en tenant compte des particularités des conventions collectives et des absences. Elle vous guide également dans la gestion des maladies, maternités et invalidités, en vous apprenant à calculer les indemnités journalières et à gérer des situations complexes.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 940 € H.T. / personne

- 2, 16 juin 2026 à Salon-de-Provence (13)


**COMPRENDRE LES SPECIFICITES COMPTABLES ET FISCALES EN COOPERATIVE**
 14 h

Maîtriser les aspects comptables et fiscaux spécifiques aux coopératives agricoles, en abordant la gestion du capital social, des subventions et des comptes adhérents. Vous apprendrez également à établir le compte de résultat.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 940 € H.T. / personne

- 28 - 29 mai 2026 à Salon de Provence (13)

**APPREHENDER L'ORGANISATION DE LA GOUVERNANCE EN COOPERATIVE**
 7 h


Comprendre le fonctionnement global d'une coopérative, de l'adhésion des sociétaires à la gestion du capital social, tout en explorant les options statutaires et les règles de gouvernance.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 470 € H.T. / personne

- 17 novembre 2026 à Salon de Provence (13)

## Animer un Comité Social et Economique - CSE

**CSE COMPRENDRE LES DONNEES ECONOMIQUES POUR AGIR**
 28 h

Maîtrisez le cadre juridique du CSE en explorant ses attributions, le rôle de ses membres et son fonctionnement interne pour assurer une gestion efficace et conforme. De l'analyse des budgets à la gestion des activités sociales et culturelles, prenez des décisions éclairées et de renforcer la transparence au sein de l'entreprise.


*En partenariat avec NG Formations.*

**AU CENTRE** 355 € H.T. / personne

- Sur demande

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 3 400 € H.T. / groupe


**CSE ÉCONOMIQUE - RECYCLAGE**
 21 à 35 h

Renforcez vos compétences légales et réglementaires, pour vous aider à mieux analyser la santé financière de l'entreprise. Développez des stratégies de communication, de négociation, et apprenez à gérer efficacement les activités sociales et culturelles tout en assurant la sécurité et le bien-être des salariés.

*En partenariat avec NG Formations.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 850 € H.T. / jour / groupe

**CSE CSSCT**
 35 h

Compréhension approfondie du cadre légal et des missions de la CSSCT, en explorant leur fonctionnement et leur rôle dans la gestion des risques professionnels. Maîtriser les actions de prévention, la gestion des accidents et l'amélioration des conditions de travail pour favoriser le bien-être des salariés.


*En partenariat avec NG Formations.*

**AU CENTRE** 355 € H.T. / personne

- 1 - 5 juin 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 4 250 € H.T. / groupe

**CSE CSSCT - RECYCLAGE** 21 à  
35 h

Actualisez vos connaissances légales et renforcez vos compétences en prévention des risques professionnels grâce à cette formation dédiée au CSE et à la CSSCT.

*En partenariat avec NG Formations.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 850 € H.T. / jour / groupe

**DEVENIR REFERENT HARCELEMENT** 7 h


Cette formation permet de comprendre le rôle d'un référent harcèlement dans la prévention et le traitement du harcèlement sexuel, moral et des agissements sexistes. Elle leur donne les outils pour agir efficacement, conduire des entretiens, et contribuer à un climat de travail sain et respectueux.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 3 février 2026 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 890 € H.T. / jour / groupe

**INITIER UNE DEMARCHE DE QUALITE DE VIE ET CONDITIONS DE TRAVAIL** 14 h

Cette formation QVT permet de comprendre les déterminants de la Qualité de Vie au Travail et d'apprendre à mettre en place une démarche QVT efficace au sein de son établissement.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 700 € H.T. / jour / groupe

# FINANCEMENTS

## Les salariés des entreprises

Que ce soit pour les domaines viticoles, caves coopératives, négociants ou fournisseurs, chaque entreprise du secteur est affiliée à un Opérateur de Compétence (OPCO) adapté à son activité (Ocapiat, AKTO, OPCO2i, Atlas). Ces OPCO conseillent et accompagnent les entreprises pour financer des formations, avec des modalités de prise en charge variant en fonction de la taille et des spécificités de l'entreprise.



## Les salariés actifs et personnes en évolution professionnelle

Ils peuvent utiliser leur Compte Personnel de Formation (CPF) pour financer des formations certifiantes et qualifiantes tout au long de leur carrière, avec la possibilité d'un co-financement par l'employeur si le projet de formation est partagé.



## Un demandeur d'emploi

Les demandeurs d'emploi ont accès à des budgets individualisés pour financer des formations via France Travail. Les dispositifs incluent le Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC), l'Aide Individuelle à la Formation (AIF), ainsi que les Préparations Opérationnelles à l'Emploi (POEC et POEI), visant à faciliter l'embauche dans les métiers viticoles.



## Les exploitants viticoles, chefs d'entreprise et indépendants

Les exploitants viticoles non-salariés, aides familiaux ou conjoints collaborateurs cotisent au VIVEA, qui finance des formations spécifiques aux besoins agricoles. Les chefs d'entreprise non couverts par VIVEA sont affiliés à l'AGEFICE ou au FIF-PL, selon leur statut, pour des financements en fonction de leur code NAF et de leurs cotisations.



Votre partenaire formation en Vallée du Rhône et en Provence



Et partout en France avec des formations sur-mesure et à distance



FORMATIONS VIN



Votre interlocuteur au cœur  
de la Vallée du Rhône et de la Provence

Catalogue NG Vin décembre 2025

# NOUVELLE GÉNÉRATION DE FORMATIONS

PRODUCTION - RÉGLEMENTATION - DÉGUSTATION - COMMERCIALISATION - LANGUES - GESTION D'ENTREPRISE

04 90 37 65 43 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)

[www.ng-formations-vin.fr](http://www.ng-formations-vin.fr)