CERTIFICAT EN SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Dossier de demande d'inscription – informations générales

Conditions d'accès

Ce dossier constitue une base pour l'acceptation de votre participation au « Certificat inter-hautes écoles et universités en Sciences de la Vigne et du Vin » organisé par la HEPH-Condorcet et l'Université Libre de Bruxelles.

Votre candidature sera étudiée par un jury qui statuera sur l'acceptation de votre dossier sur base des critères suivants :

- Lettre de motivation
- Nombre de places (priorité par ordre de réception des candidatures)

L'obtention du certificat sera dépendante de la réussite des épreuves d'évaluation d'une part et du taux de participation aux cours (un minimum de 80% de présence est requis).

L'inscription définitive sera validée lors du paiement.

Description de la formation

Face à la croissance rapide du secteur viti-vinicole en Belgique et au besoin croissant de compétences techniques pour accompagner les professionnels, la HEPH-Condorcet et l'Université libre de Bruxelles (ULB) lancent une nouvelle formation certifiante d'une durée d'un an. Ce programme innovant vise à répondre aux besoins spécifiques des (futurs) professionnels du secteur, leur permettant d'acquérir les compétences nécessaires tout en offrant une flexibilité adaptée aux professionnels en activité.

Caractéristiques de la formation

- Formation courte : 104h de cours (≈2jours fixes/mois pendant un an)
- Une formation certifiante en collaboration entre la HEPH-Condorcet et l'ULB
- La possibilité de suivre les modules de manière indépendante sous forme de microcrédits
- Démarrage en janvier 2025
- De janvier à décembre, afin d'accompagner la saison viticole de la taille à la vendange et à la fabrication du vin

Tarif

- Tarif plein : 950€
- Tarif étudiant ou membre du personnel (HEPH-Condorcet ou ULB) : 250€
- Modules indépendants : 85€ ou 170€ en fonction du module

CERTIFICAT EN SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Formulaire d'inscription pour la formation complète

Données d'identité

Nom : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Prénom : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Sexe : ☐Féminin ☐ Masculin

Etat civil : ☐Célibataire ☐Marié(e) ☐Divorcé(e) ☐Veuf(ve) ☐Cohabitant(e) légal(e)

Date de naissance : Cliquez ou ap/puyez ici pour/ entrer du texte.

Lieu de naissance : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Date d'expiration de la carte d'identité : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

☐**Je fournis ci-joint une copie recto-verso de ma carte d'identité**

Domicile et contact

Adresse : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Pays : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Adresse email : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Téléphone : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Entreprise

Nom d'entreprise (si pertinent pour facturation) : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Adresse : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Pays : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

N°TVA (si pertinent pour facturation) : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Diplômes et vie professionnelle

Niveau d'étude : Choisissez un élément.

CESS (Enseignement secondaire) obtenu le Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. dans l'établissement suivant Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Dernier diplôme obtenu dans l'enseignement supérieur obtenu le Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.dans l'établissement suivant : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

☐ **Je fournis une copie de mon CESS + Diplôme de l'enseignement supérieur**

Tarif d'inscription : Choisissez un élément.

CERTIFICAT EN SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Si étudiant ou membre du personnel (mdp), ☐ **Je fournis une preuve attestant de mon inscription effective ou engagement**

Je travaille actuellement à titre principal ou complémentaire dans un métier en lien avec la viti-viniculture : Choisissez un élément.

Remarque éventuelle : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

☐ **Je fournis une lettre de motivation pour intégrer la formation**

☐ J'ai lu et j'accepte les informations générales concernant la formation et m'engage à signaler immédiatement au secrétariat toute modification dans les renseignements fournis ci-dessus

☐Je suis informé(e) que mon inscription ne sera effective que lorsque le paiement du minerval aura été enregistré et que mon dossier administratif sera complet, et cela dans les délais règlementaires

Date : Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date. Signature :

Récapitulatif des documents à joindre

☐ Copie de la carte d'identité

☐ Copie CESS + diplôme

☐ Lettre de motivation

(☐ Preuve si membre du personnel ou étudiant(e))

Formulaire à renvoyer dûment complété et signé à anouck.stalport@condorcet.be ***AVANT LE 29/11/2024***

CERTIFICAT EN SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Programme et modules (microcrédits)

Modules	Description	Date de début	Tarif
Bases de viticulture	Introduction à la biologie et physiologie de la vigne ainsi qu'aux spécificités de la viticulture en climat septentrional et des caractéristiques de la viticulture en Belgique.		85€
Installation du vignoble	Comprendre les étapes préliminaires à l'installation d'un vignoble en Belgique, de la plantation à l'entrée en production, en fonction du terroir, du climat et des contraintes législatives, afin de garantif la viabilité de votre projet viticole sur le long terme. Ce module aborde également la manière d'installer et de dimensionner sa future cuverie en fonction des objectifs de production.		170€
Conduite de la vigne	Comprendre l'ensemble des opérations d'entretien et de conduite de la vigne : opérations en vert, fertilisation, protection phytosanitaire, suivi de maturité, etc. (à l'exception de la taille pour laquelle un module spécifique est consacré)		170€
Taille et durabilité du vignoble	Acquérir les principes de bases de la pratique de la taille « douce » qui permet de limiter les maladies du bois au vignoble. Des travaux pratiques sur le terrain sont compris dans ce module.		170€
Identification et gestion des bioagresseurs de la vigne	Quelles sont les principales maladies et les principaux ravageurs que l'on rencontre en Belgique ? Comment les reconnaître ? Des travaux pratiques de reconnaissance sont prévus dans ce module.		170€
Viticulture durable	Viticulture biologique, agroécologique, régénératrice, biodynamie, quelles différences ? Comment conduire le vignoble sous ces différents labels, quelles contraintes législatives ? Et comment intégrer plus d'infrastructures agroécologiques dans le vignoble ? (Couverts végétaux, aménagements en faveur de la biodiversité, etc.)		85€
Bases de vinification	Comprendre les bases de la fermentation et des altérations possibles du vin et découverte des principales étapes de l'élaboration de vins blancs, rouges, rosés et mousseux.		170€

CERTIFICAT EN SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Optimisation du processus de transformation	Aller plus loin dans le processus de vinification : Comment corriger la vendange tout en respectant la législation belge et européenne ? Comment limiter les intrants dans le vin ? Comment interpréter correctement un bulletin d'analyse ?		170€
Aspects organoleptiques du vin	S'initier aux bases de l'œnologie, à la dégustation et aux défauts du vin.		85€