



Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, TBI, Apple TV et d'un réseau Wifi
Salles multimédias équipées de 16 postes informatiques chacune
Classes numériques (tablettes)
CDI équipé en multimédia avec espace CdR
Laboratoire d'analyses
Pôle agroéquipements (4 salles de cours et 4 salles ateliers) et **parc d'engins et matériels viticoles** + Maquettes d'agroéquipements
Internat de 50 chambres individuelles avec animations certains soirs (cinéma, bowling, théâtre, foot...)
Restauration (self-service)



INNOVATION : des espaces collaboratifs, des outils et ressources numériques pour une pédagogie différente
INDIVIDUALISATION : un positionnement en début de parcours, un parcours individualisé selon les besoins et les acquis, des séances d'aide aux devoirs, de l'accompagnement personnalisé pour les apprenants ayant des difficultés ou pour ceux qui ont déjà validé des acquis
PRATIQUE : des séances de travaux pratiques pour compléter la formation en entreprise
SUIVI EN ENTREPRISE : entretiens et visites chez le maître d'apprentissage - réunions et formation des maîtres d'apprentissage

CONTACTS

RÉFÉRENT DE L'ÉTABLISSEMENT :

Thérèse LECLERC

CFA d'Avize Viti Campus

therese.leclerc@avizeviticampus.fr

03 26 57 91 49

RÉFÉRENT COMPAGNONS DU DEVOIR :

Sébastien Walter

b.walter03@compagnons-du-devoir.fr

Eugène Abraham

img@compagnons-du-devoir.com

<https://www.facebook.com/Avizeviticampus/>

<https://www.avizeviticampus.fr/>

Compagnon - Vigneron

Se former dans le vignoble d'Avize Viti-Campus



Vous voulez devenir Compagnon-Vigneron

l'établissement d'Avize Viti Campus

vous accueille, vous forme et facilite

votre parcours de qualification en itinérance

avec les Compagnons du Devoir et du Tour de France.



UNE OFFRE DE FORMATION DIPLÔMANTE

CAPa Métiers de l'agriculture, travaux de la vigne et du vin	Niveau V	Formation par apprentissage
Brevet Professionnel Agricole – Travaux de la vigne et du vin	Niveau V	Formation professionnelle continue
Certificat de Spécialisation Tracteurs, machines agricoles (TMA)	Niveau V	Formation par apprentissage
BAC Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation VitiVinicole (CGEVV)	Niveau IV	Formation par apprentissage
Brevet Professionnel – Responsable d'Exploitation Agricole – Vigne et Vin	Niveau IV	Formation professionnelle continue
Certificat de Spécialisation Technicien de cave	Niveau IV	Formation par apprentissage
Certificat de Spécialisation Commercialisation des vins	Niveau IV	Formation professionnelle continue
BTSA Viticulture-Cœnologie	Niveau III	Formation par apprentissage et professionnelle continue

UNE OUVERTURE À L'INTERNATIONAL



L'EPL d'Avize Viti Campus est un site ouvert au monde, notamment par la mise en place de mobilités entrantes et sortantes :

L'EPL d'Avize Viti Campus est labellisé « charte Erasmus + pour l'enseignement supérieur ». Plusieurs étudiants de BTS effectuent des stages de 2 mois hors de nos frontières.

Le CFA fait partie d'un consortium régional qui met en place des mobilités pour les apprentis dans le cadre du dispositif ESCALE. Des apprentis de CAPa et Bac Pro effectuent des stages de 2 semaines en Croatie, en Italie, au Royaume-Uni...

Toutes les classes d'apprenants effectuent un séjour à l'étranger dans le cadre de leur référentiel de formation.

Apprenants et professionnels étrangers sont accueillis régulièrement (Suisses, Britanniques, Américains, Croates, Allemands, Espagnols...) et participent à des activités avec nos apprenants.

UNE EXPLOITATION VITICOLE



VIGNOBLE : Champagne (région de la Côte des Blancs)
SURFACE : 10 ha
EFFECTIF DES PERSONNELS D'EXPLOITATION : 4
CÉPAGES : Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Le domaine d'Avize Viti Campus est tourné vers le concept « produire autrement »

Les actions engagées par Avize Viti Campus pour accompagner les évolutions agro écologiques concernent :

- La mise en place d'un plan écophyto pour limiter l'utilisation des produits phytosanitaires et diffuser les résultats obtenus auprès des professionnels
- Un programme « ambition bio » décliné sur quelques parcelles du domaine conduites en production biologique
- L'acquisition d'un tracteur électrique viticole, qui participe à la réduction de l'utilisation des énergies fossiles et de l'émission des gaz à effet de serre
- L'accompagnement de viticulteurs volontaires dans la mise en œuvre du projet « zéro herbicide ».

UNE COOPÉRATIVE VINICOLE



Le Champagne SANGER est unique par ses origines. C'est en 1952 que des anciens élèves de l'école de viticulture d'Avize souhaitent qu'une structure assure la transmission et le partage d'un savoir-faire champenois entre professionnels, enseignants et apprenants. La coopérative des Anciens de la Viti voit le jour. Les apprenants d'Avize Viti Campus y élaborent les champagnes SANGER avec leur chef de cave. Alimentée par des viticulteurs anciens élèves, elle offre une diversité d'approvisionnements qui fait des champagnes Sanger le reflet du terroir champenois.

Le développement durable tient une place centrale dans les pratiques de la coopérative. Une optimisation technique, économique, sociale et écologique est ainsi effectuée en vue des générations futures.

Elaboration traditionnelle et technologies de pointe se côtoient pour offrir une gamme variée de champagnes et par là-même, une formation complète pour tous les apprenants : pressoirs traditionnels et automatiques, cuves inox et fûts de chêne, remuage traditionnel et gyropalettes, habillage manuel et chaînes automatisées...