

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



**VITICULTURE  
& OENOLOGIE**



**PRODUCTION  
CAPRINE**



**DÉGUSTATION  
& COMMERCE**



**QUALITE**

## **CATALOGUE DE FORMATIONS CFPPA DAVAYE**

Vous souhaitez vous former pour:

***Un module spécifique court dans les domaines de la viticulture, de l'œnologie et de la production fromagère caprine***

***Une formation professionnelle diplômante dans la viticulture, l'œnologie et de la filière caprine***

Public : salariés/ Chefs d'exploitations/ Particuliers/ Demandeurs d'emplois

***Pour plus de renseignements***

***CFPPA Mâcon-Davayé***

***03.85.35.83.33***

***[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)***

***Fiche d'inscription au verso***

***La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.***

***CFPPA Mâcon-Davayé***



# **FORMATIONS LONGUES**

**FORMATIONS  
DIPLOMANANTES**

***Pour plus de renseignements :***

***CFPPA Mâcon-Davayé***

***03.85.35.83.33***

***cfppa.davaye@educagri.fr***



## Brevet Professionnel Agricole (BPA)

### Option Travaux de la vigne et du vin (spécialité Travaux de la Vigne)

#### OBJECTIFS :

- Valider partiellement le BPA option Travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la vigne.
- Former des ouvriers viticoles sachant tailler la vigne

#### CAPACITES ET COMPETENCES :

- Exercer une activité professionnelle saisonnière ou durable dans une exploitation viticole.
- Créer une activité indépendante en travaux et services viticoles

#### PUBLICS CONCERNÉS :

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière viticole
- Agriculteur en diversification, désireux de reprendre ou constituer un vignoble.
- Personnes souhaitant se perfectionner et se diversifier en taille de la vigne.

#### CONDITIONS D'ADMISSION EN FORMATION :

- Avoir plus de 18 ans
- Avoir un projet professionnel cohérent avec la formation.
- Maîtriser le français écrit et parlé
- Avoir un avis favorable du coordonnateur pédagogique
- Avoir un financement

#### Inscription Ouverte :

Formation sur 2 sites : MÂCON et CHALON

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site [www.macon-davaye.com](http://www.macon-davaye.com)

#### Formation de 399 H

273h en centre  
126h en entreprise

De Novembre à février

#### POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR LE SITE DE MÂCON



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA PÊCHE



## Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

(BPREA)

### VITICULTURE/OENOLOGIE

#### OBJECTIFS :

Obtenir la capacité professionnelle agricole pour les futurs chefs d'exploitation.  
Former des responsables d'atelier vitivinicole ou des salariés qualifiés pour la filière vitivinicole.

#### CAPACITES ET COMPETENCES :

Être capable de créer ou reprendre une exploitation viticole avec ou sans vinification.  
Exercer des activités professionnelles hautement qualifiées dans une entreprise ou un organisme de la filière vitivinicole.

#### CONTENU DE LA FORMATION :

##### Contenus Techniques développés en Centre

Viticulture conventionnelle et biologique  
Œnologie  
Agronomie, Machinisme  
Interventions techniques par des organismes professionnels, des techniciens agricoles et les organismes de tutelle de la filière (INAO-Douanes).

1 340h

1 060h en centre  
280 h en entreprise

##### Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger le dossier de candidature disponible sur notre site

[www.macon-davaye.com](http://www.macon-davaye.com)

##### Contenus permettant la gestion d'une entreprise agricole

Comptabilité, Gestion, Droit et Fiscalité  
Commerce, Expression Communication  
Mathématiques, Sciences, Informatique,  
Organisation du travail  
Connaissance du réseau agricole et territorial

### POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE

## DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et l'habilitation de la formation par la DRAAF - SRFD Bourgogne Franche-Comté :

La formation se déroule sur **1340 heures** au maximum :

Sur 10 mois, de fin août à juin, pour les stagiaires à temps plein.

Sur 2 ans, pour les stagiaires en Contrat de professionnalisation

## PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière vitivinicole  
Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en viticulture et/ou en œnologie.

## CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir 18 ans

Avoir au minimum un CAP, ou un niveau BEP, ou avoir suivi une classe de seconde



**Les candidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.**

## CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLOME

Justifier au moins de l'équivalent d'une année d'expérience professionnelle à taux plein à la délivrance de la dernière unité du diplôme.

**Les candidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.**

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

## FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
Demandeur d'Emploi	Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté	⇒ Être inscrit à Pôle Emploi ⇒ Bénéficiaire d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.
Salarié	<b>2 possibilités :</b>  - <b>Le Congé Individuel de Formation</b>  - <b>Le Contrat de Professionnalisation</b>	⇒ Être salarié en CDI ⇒ Être salarié en CDD (sous certaines conditions) ⇒ Remplir les conditions d'accès de votre OPCA  ⇒ Être salarié de l'entreprise ⇒ Remplir les conditions d'accès fixées par le FAFSEA ou l'OPCAREG

## REMUNERATION DES STAGIAIRES :

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE

Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE

Salaires pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation et en Contrat de Professionnalisation.

**Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.**

## VALIDATION DE LA FORMATION :

Brevet Professionnel de niveau IV délivré par le Ministère de l'Agriculture lorsque l'ensemble des UC définies sont acquises (**5 UC et 2 UCARE**) après validation par le jury régional « BP-BPA-CS » par Unités Capitalisables.

Accessible par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant 1 an d'expérience en lien direct avec la filière

N° Répertoire National des Certifications Professionnelles : **29257**

Code NSF : **210**

Formacode : **21086**

Coordinateur de la formation : **Philippe GUILLAUME**

CFPPA de Mâcon-Davayé En Poncétys 71960 DAVAYE

Tél : 03.85.35.83.33

Fax: 03.85.35.86.55

[cfppa.davaye\(at\)educagri.fr](mailto:cfppa.davaye(at)educagri.fr)



## Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

(BPREA)

### ELEVAGE CAPRIN ET TRANSFORMATION LAITIÈRE

#### OBJECTIFS :

Obtenir la capacité professionnelle agricole pour les futurs chefs d'exploitation.  
Former des salariés qualifiés pour la filière caprine.

#### CAPACITES ET COMPETENCES :

Être capable de créer ou reprendre une exploitation  
Piloter un système de production et de transformation laitière, fromagère.  
Gérer son exploitation

#### CONTENU DE LA FORMATION :

##### Contenus Techniques développés en Centre

Les bases de la Production animale et végétale  
Alimentation, reproduction, santé et bien être animal en production caprine  
Transformation laitière  
Interventions techniques par des organismes professionnels, des techniciens agricoles et les organismes de tutelle de la filière.

1 340h

1 060h en centre  
280 h en entreprise

##### Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger  
le dossier de candidature disponible  
sur notre site  
[www.macon-davaye.com](http://www.macon-davaye.com)

##### Contenus permettant la gestion d'une entreprise agricole

Comptabilité, Gestion, Droit et Fiscalité  
Commerce, Expression Communication  
Mathématiques, Sciences, Informatique,  
Organisation du travail  
Connaissance du réseau agricole et territorial

### POSSIBILITÉS DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE

## DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et l'habilitation de la formation par la DRAAF - SRFD Bourgogne Franche-Comté :

La formation se déroule sur **1340 heures** au maximum :

Sur 10 mois, de fin août à juin, pour les stagiaires à temps plein.

Sur 2 ans, pour les stagiaires en Contrat de professionnalisation

## PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière caprine.

Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en élevage caprin et/ou en transformation des produits laitiers.

## CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir plus de 18 ans

Avoir au minimum un CAP, ou un niveau BEP, ou avoir suivi une classe de seconde



**andidats ne justifiant pas des diplômes ou durées de formation citées ci-dessus devront attester, soit d'une année d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation dans un secteur d'activité correspondant aux finalités du diplôme, soit de trois années d'activité professionnelle dans un autre secteur.**

## CONDITIONS D'OBTENTION DU DIPLOME :

Justifier au moins de l'équivalent d'une année d'expérience professionnelle à taux plein à la délivrance de la dernière unité du diplôme.

## FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
<b>Demandeur d'Emploi</b>	<b>Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté</b>	⇒ Être inscrit à Pôle Emploi ⇒ Bénéficier d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.
<b>Salarié</b>	<b>2 possibilités :</b> <b>- Le Congé Individuel de Formation</b>  <b>- Le Contrat de Professionnalisation</b>	⇒ Être salarié en CDI ⇒ Être salarié en CDD (sous certaines conditions) ⇒ Remplir les conditions d'accès de votre OPCA  ⇒ Être salarié de l'entreprise ⇒ Remplir les conditions d'accès fixées par le FAFSEA ou l'OPCAREG

## REMUNERATION DES STAGIAIRES :

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE

Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE

Salaires pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation et en Contrat de Professionnalisation.

**Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.**

## VALIDATION DE LA FORMATION :

Brevet Professionnel de niveau IV délivré par le Ministère de l'Agriculture lorsque l'ensemble des UC définies sont acquises (**5 UC et 2 UCARE**) après validation par le jury régional « BP-BPA-CS » par Unités Capitalisables;

Accessible par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant 1 an d'expérience en lien direct avec la filière

N° Répertoire National des Certifications Professionnelles : **29257**

Code NSF : **210**

Formacode : **21086**



## Brevet de Technicien Supérieur Agricole

### Option

### VITICULTURE/OENOLOGIE

#### OBJECTIFS :

Obtenir un diplôme de niveau III.  
Favoriser l'entrée en formation de niveau 2 de type licence ou maîtrise et éventuellement formation d'Ingénieur ou d'Œnologue (D.N.O)

#### CAPACITES ET COMPETENCES :

Exercer un emploi de salarié hautement qualifié ou cadre dans une entreprise de la filière vitivinicole (responsable de culture, maître de chai).  
Exercer un emploi de salarié dans un organisme de conseil, de développement, d'expérimentation privé ou public de la filière vitivinicole tant en France qu'à l'étranger.  
Être capable de créer ou de reprendre une exploitation vitivinicole  
Pouvoir entrer en formation de niveau supérieur.

#### CONTENU DE LA FORMATION :

##### Contenus Techniques développés en Centre

**M51:** Marché filière et territoire  
**M52:** Système vitivinicole et territoire  
**M53:** Processus viticole  
**M54:** Processus d'élaboration et conservation des vins  
**M55:** Qualité, Sécurité et Environnement : système de management  
**M56:** Entreprise Vitivinicole

1 500h

1 200h en centre  
300h en entreprise

##### Inscription Ouverte,

pour cela il vous suffit de télécharger  
le dossier de candidature disponible  
sur notre site  
[www.macon-davaye.com](http://www.macon-davaye.com)

##### Contenus Scientifiques, Techniques, Economiques et Réglementaires

**M21:** Organisation économique et juridique  
**M22:** Technique d'Expression de Communication  
d'Animation et de Documentation  
**M23:** Anglais,  
**M41 :** Maths  
**M42:** Info

#### POSSIBILITES DE LOGEMENT ET RESTAURATION SUR SITE



### DEROULEMENT :

Conformément au marché signé avec le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et le référentiel du diplôme

La formation se déroule sur **1500 heures** dont **300 heures** en entreprise réparties de la manière suivante :

**4 semaines** lors des vendanges-vinifications

**1 semaine** de taille

**3.5 semaines** de travaux en verts et de chai

### PUBLICS CONCERNES :

Demandeur d'emploi ou salariés en reconversion, qui désirent s'insérer dans la filière vitivinicole

Personnes qui souhaitent obtenir une qualification ou se perfectionner en viticulture, en œnologie ou dans la gestion d'une entreprise vitivinicole.

### CONDITIONS D'ADMISSION :

Avoir 18 ans

Avoir un diplôme de niveau III ou plus, **OU** une expérience professionnelle.

Avoir un avis favorable du coordonnateur pédagogique.

Avoir un financement

### FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Selon votre statut à l'entrée en formation le mode de financement peut varier :

Statut à l'entrée en formation	Prise en charge de la formation	Conditions
Demandeur d'Emploi		Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté
Être inscrit à Pôle Emploi	Bénéficier d'une prescription par le biais de votre conseiller Pôle Emploi.	Salarié
		Le Congé Individuel de Formation

### REMUNERATION DES STAGIAIRES:

Sous conditions, le stagiaire pourra percevoir une rémunération pendant la durée de la formation :

Allocation Retour à l'Emploi Formation pour les demandeurs d'emploi bénéficiant de l'ARE

Indemnité de l'ASP pour les demandeurs d'emploi ne bénéficiant pas de l'ARE

Salaires pour les stagiaires en Congé Individuel de Formation.

**Le centre vous accompagnera dans la constitution du dossier de financement et de rémunération.**

### CONDITIONS D'INSCRIPTION AU DIPLÔME :

Être titulaire d'un diplôme de niveau IV ou plus

Avoir suivi l'ensemble de la scolarité menant à un diplôme de niveau IV et avoir l'avis favorable du chef d'établissement et de la DRAAF

Avoir 2 années d'activité professionnelle à temps plein.

Avoir suivi l'ensemble du parcours de formation avec assiduité.

### INDIVIDUALISATION :

Les acquis académiques et les acquis de l'expérience pourront permettre une adaptation du parcours de formation et donner lieu à une individualisation du parcours

Les acquis académiques pourront permettre une dispense d'épreuves finales.

### DELIVRANCE DU DIPLÔME :

Le CFPPA de Mâcon-Davayé inscrit à l'examen final national les stagiaires. Pour obtenir le diplôme, le candidat devra avoir une moyenne de 10 sur l'ensemble des épreuves auxquelles il sera inscrit.

Les épreuves à passer sont :

- **E5** : Système viti-œno + **E6**: Processus viti-vinicole + **E7.1**: Etude Technique + **E7.2**: Analyse de situations professionnelles.

Pour les stagiaires n'ayant pas un diplôme de niveau III et plus :

- **E1 et E2**: Expression-communication-compréhension du monde socio-économique + **E3** : langue vivante + **E4**: Traitement de données.

**Le BTSa peut aussi être obtenu par la voie de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) pour les candidats ayant au moins 1 an d'expérience en lien direct avec la filière vitivinicole.**

### DONNEES SUR LE DIPLOME :

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture.

N° RNCP : **15616**

Code NSF : **211**

Formacode : **21053** (Viticulture) ou **21510** (Vinification-Œnologie)

**CFPPA Mâcon-Davayé**



# **FORMATIONS COURTES**

**Conduite d'enjambeurs et  
tracteurs/ Dégustations/  
Pratiques œnologiques/  
Qualité/Commercialisation/  
Production Fromagère  
caprine**

***Pour plus de renseignements :***

***CFPPA Mâcon-Davayé***

***03.85.35.83.33***

***cfppa.davaye@educagri.fr***

**CFPPA Mâcon-Davayé**  
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE

## ENTRETIEN COURANT DE L' ENJAMBEUR

Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation :

**La maintenance et l'état de marche d'un enjambeur**

**La détection de petites pannes**

**La réalisation de réglages de bases**

**Les différents pièces de l'enjambeur et leur mode de fonctionnement**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés et autres

**Tarif : 462 euros**

**Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 3 jours**

**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**Périodes :            Session 1 : du 18 au 20 février 2019**

**Session 2 : du 15 au 17 avril 2019**



**Dates limites d' inscription**

**session 1 : 18 Janvier 2019**

**session 2 : 15 mars 2019**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



VITICULTURE

# DÉSHERBAGE CHIMIQUE ET FERTILISATION DE LA VIGNE

Thèmes de la formation

**Les principes du désherbage et de la réglementation**

**Réaliser un désherbage en toute sécurité**

**Connaître les bases de la fertilisation**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés et autres

**Tarif : 420 euros**

**Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 3 jours**

**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**Périodes : Février/ Mars 2019**

**Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES**



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE

**Date limite inscription**

**15 Janvier 2019**

**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**  
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr



VITICULTURE

## APPLICATION DE PRODUITS AVEC ENJAMBEUR

Thèmes de la formation :

**Organiser et réaliser un chantier d'application de produits de traitement avec un enjambeur dans le respect de l'environnement, des normes et des règles de sécurité**

**Théories et PRATIQUES en SITUATIONS PROFESSIONNELLES**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ exploitants agricole/ Autres

**Tarif : 448 euros**

**Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 2 jours**

Responsable formation : Jean Philippe COGNARD

**Période : 18 et 19 Avril 2019**

**Date limite d'inscription**

**18 Mars 2019**

**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

VITICULTURE

VITICULTURE

VITICULTURE



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE

## CONDUITE D'UN ENJAMBEUR INITIATION

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

Thèmes de la formation :

**La conduite en situation simple d'un enjambeur viticole en toute sécurité**  
**Code de la route et réglementation agricole**  
**Manœuvre de base sur terrain plat avec et sans remorque**  
**Prise de rang en toute sécurité**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif : 896 euros**



**Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 4 jours**

**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**Périodes : Session 1 : 21&22 février 2019 et 25&26 février 2019**

**Session 2 : du 23 au 26 avril 2019**

**Dates limite inscription**

**session 1 : 21 Janvier 2019**

**session 2 : 23 Mars 2019**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**  
03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)



VITICULTURE

## TRAVAUX MÉCANISÉ DU SOL (sur enjambeur)



Thèmes de la formation :

**La connaissance des différents types de matériels existant**  
**Pratiquer différents travaux de travail du sol avec un enjambeur viticole**  
**Connaître et savoir identifier les effets et incidences des différentes opérations de travail du sol**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif : 672 euros**

**Possibilité de financement : VIVEA/ autres : nous contacter**

**Durée : 3 jours**

**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**Périodes : Session 1 : 27 & 28 février 2019 et 01 mars 2019**  
**Session 2 : octobre 2019**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

**Dates limites d'inscription**  
**session 1 : 27 Janvier 2019**  
**session 2 : septembre 2019**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



**VITICULTURE**

## **CONDUITE MACHINE A VENDANGER (en financement personnel)**



Thèmes de la formation :

**Les principes et modalités de fonctionnement d'une machine à vendanger**

**Attelage/ Réglages/ Conduite en situations professionnelles**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

**VITICULTURE**

Lieu : CFPPA DAVAYE

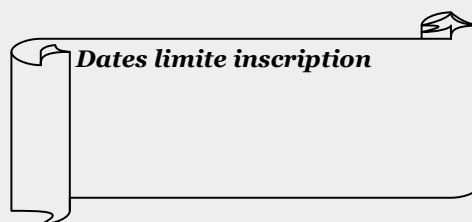
Public : salariés/ autres

**Tarif/ Date/ Durée : en cours d'élaboration. Contactez nous pour de plus amples informations**



**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**VITICULTURE**



**VITICULTURE**

**Pour plus de renseignements  
CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE

## CONDUITE TRACTEUR AGRICOLE

(en financement personnel)

Thèmes de la formation:

**Les principes et modalités de fonctionnement d'un TRACTEUR AGRICOLE**

**Attelage/ Réglages/ Conduite en situations professionnelles**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

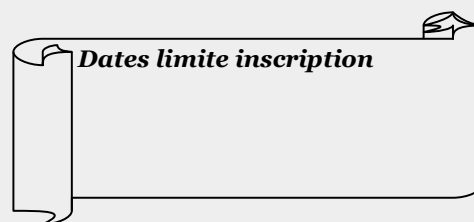
Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif/ Durée : en cours d'élaboration. Contactez nous pour de plus amples informations**

**Intervenant : Jean Philippe COGNARD**

**Dates : du 21 au 25 Octobre 2019**



**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



**VITICULTURE**



**VITICULTURE**



**VITICULTURE**



## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33**  
**cfppa.davaye@educagri.fr**



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
 03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)



VITICULTURE

# RECONNAISSANCE DES MALADIES/PARASITES/CARENCES DE LA VIGNE

Thèmes de la formation :

**Identifier et nommer tout problème sanitaire sur une parcelle**

**Identifier les problématiques et cerner les enjeux**

**Diagnostiquer**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés et autres

**Tarif : 420 euros**

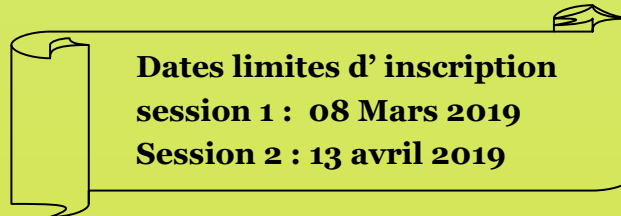


**Possibilité de financement FAFSEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 3 jours**

intervenant : Philippe GUILLAUME

**Dates : 08 au 10 avril 2019 ou 13 au 15 Mai 2019**



*Pour plus de renseignements*

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
 Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



VITICULTURE



VITICULTURE



VITICULTURE



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



**VITICULTURE**



**VITICULTURE**



**VITICULTURE**



**VITICULTURE**

## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :

***Pour plus de renseignements***

***CFPPA Mâcon-Davayé***

***03.85.35.83.33***

***cfppa.davaye@educagri.fr***

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



OENOLOGIE

# VINIFICATION DU PARCOURS OUVRIER VITIVINICOLE (pour futur(e)s cavistes)

Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation

les opérations de vinifications et les mises en pratiques  
les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales  
le choix du matériel technique approprié aux situations  
professionnelles liées aux vinifications

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ exploitants agricole/ Autres

Tarif : **840 euros**

Possibilité de financement FAFSEA/VIVEA/ Autres : nous contacter

Durée : 6 jours

intervenant : Philippe GUILLAUME

Périodes : Octobre 2019

Date limite inscription

15 juillet 2019

Pour plus de renseignements

CFPPA Mâcon-Davayé

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.

OENOLOGIE

OENOLOGIE

OENOLOGIE



**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



# ÉLEVAGE ET CONSERVATION DES VINS (pour futur(e)s cavistes)

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

Thèmes de la formation :

**Gérer le suivi analytique des vins lors de l'élevage jusqu'au conditionnement**

**Réaliser et gérer les différentes opérations de traitements des vins avant conditionnement (soutirage/ Filtration /Collage)**

**Réaliser des opérations de conservation des vins avant conditionnement (gestion de l'oxygène dissous, préparations à la mise en bouteille,...)**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ exploitants agricole/ autres

**Tarif : 840 euros**



**Possibilité de financement FAFSEA/VIVEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 6 jours**

**Intervenant : Philippe GUILLAUME**

**Périodes : Session 1 : du 11 au 13 Mars 2019 et 25 au 27 Mars 2019**

**Session 2 : du 8 au 10 avril 2019 et du 15 au 17 avril 2019**

**Dates limites d'inscription**

**session 1 : 11 février 2019**

**session 2 : 08 Mars 2019**

**Pour plus de renseignements  
CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

OENOLOGIE

OENOLOGIE

OENOLOGIE

OENOLOGIE





OENOLOGIE

## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....  
.....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....  
(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :

*Pour plus de renseignements*

*CFPPA Mâcon-Davayé*

*03.85.35.83.33*

*cfppa.davaye@educagri.fr*

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



OENOLOGIE



OENOLOGIE



OENOLOGIE

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION

# DÉGUSTATIONS ET CONNAISSANCES DES VINS PERFECTIONNEMENT

Thèmes de la formation :

**Approfondissement des techniques de dégustations**

**Approfondissement de la connaissance des vins ( qualité/harmonie/équilibre,...)**

**Vins des différentes régions viticoles**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif : 175 euros**



**Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter**

**Durée : 1 jour**

**Intervenant : Nicolas CHAFFURIN**

**Périodes : Session 1 : 28 Janvier 2019 (particuliers)**

**Session 2 : 25 Mars 2019 (professionnels)**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

***Dates limite inscription***

***session 1 : 15 Janvier 2019***

***session 2 : 25 février 2019***

***Pour plus de renseignements***

***CFPPA Mâcon-Davayé***

***03.85.35.83.33***

***cfppa.davaye@educagri.fr***

***Fiche d'inscription au verso***

***La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.***



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr



DÉGUSTATION

# DÉGUSTATIONS ET CONNAISSANCES DES VINS INITIATION


Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES

Thèmes de la formation:

**Les bases de la dégustation de vins**  
**Le vocabulaire de la dégustation et la présentation à un client**  
**Les différents cépages et vignoble français**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

 **Tarif : 280 euros**

**Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter**

**Durée : 2 jours**

Responsable formation : Nicolas CHAFFURIN

**session 1 : les 08 et 09 février 2019 (pour les particuliers)**  
**session 2 : les 24 et 25 Mai 2019 (pour les professionnels)**

**Dates limites d'inscription**

**session 1 : 15 Janvier 2019**

**session 2 : 24 avril 2019**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION

## Bulletin d'inscription

Nom :.....

Prénom :.....

Adresse :.....  
.....

Code Postal : .....

Ville :.....

Tel :.....

E mail :.....

Type de financement :.....  
(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :  
Signature :

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33**  
**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



**DÉGUSTATION**

## **DÉGUSTATION FROMAGES/ PRÉSENTATION FILIÈRES VIN ET FROMAGE**

**( en financement personnel)**



Thèmes de la formation :

**Les techniques de base de la dégustation des fromages**

**Les techniques de coupe de fromages**

**Les bases théoriques de la production fromagère**

**Les bases d'associations culinaires entre les fromages et les vins**

**DÉGUSTATION**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ particuliers

**Tarif et Dates: en cours d'élaboration. Contactez nous pour de plus  
amples informations**

**Intervenante : Guillemette ALLUT**

**Durée : 1 demi journée**



**DÉGUSTATION**



**Date limite d'inscription**



**DÉGUSTATION**

**Pour plus de renseignements  
CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



DÉGUSTATION

## DÉGUSTATIONS DES VINS (en financement personnel)

Thèmes de la formation :

**Rappel sur les techniques de base de la dégustation**  
**Découverte et description des vins de différentes régions viticoles**

**Thèmes : les régions de France/les terroirs/ vins effervescents/ vins élevés sous voile/ vins doux naturels**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres



**Tarif : 30 euros par personne par soirée**

**Dates: 22 novembre 2018/ 06 Décembre 2018/ 13 décembre 2018/  
20 décembre 2018/ 10 Janvier 2019/21 Février 2019 / 21 Mars 2019/  
18 Avril 2019**

**Durée : 2 heures par soirée de 19h30 à 21h30**

**Dates limites d'inscription**

**15 jours avant chaque soirée**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



DÉGUSTATION

## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :

**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



DÉGUSTATION



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
 03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)



COMMERCE

## ACCUEIL ET VENTE AU CAVEAU

Thèmes de la formation:

**Les bases de l'accueil d'un client**

**La Gamme en dégustation : choix stratégiques, présentation du produit et valorisation**

**La dégustation et les accords mets et vins**

**Mise en pratique et retour d'expérience**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif : 630 euros**

 **Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter**

**Durée : 2 jours**

Responsable formation : Nicolas CHAFFURIN

**Périodes : 18 Mars 2019 et 01 Avril 2019**

**Théories et  
 PRATIQUES en  
 SITUATIONS  
 PROFESSIONNELLES**

COMMERCE

*Date limite d'inscription*

**18 Février 2019**

**Pour plus de renseignements  
 CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
 Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

COMMERCE



COMMERCE



COMMERCE

## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :

*Pour plus de renseignements*

*CFPPA Mâcon-Davayé*

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

COMMERCE

COMMERCE

COMMERCE





**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



**QUALITE**



# **LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LA CHAÎNE DE PRODUCTION VIN**

Thèmes de la formation :

**Les cadres législatifs français et européen**  
**Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection**  
**Les référentiels qualité en vigueur (ISO, IFS, BRC,...)**  
**Qualité de l'eau et traçabilité**

Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Tarif : 700 euros**

**Possibilité de financement OPCALIM/ Autres : nous contacter**

**Durée : 2 jours**

Responsable formation : A.BENAS

**Périodes : 2 et 3 Avril 2019 (dates en cours d'élaboration)**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**



**QUALITE**



***Dates limites d'inscription***  
**03 Mars 2019**

**QUALITE**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33**  
**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*





**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



**QUALITE**

## Bulletin d'inscription



Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :



**QUALITE**

**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**QUALITE**



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



**QUALITE**



**HACCP/ GUIDE DES BONNES PRATIQUES  
D' HYGIÈNE FILIÈRE VIN  
(en financement personnel)**

Thèmes de la formation :

**Les perspectives en entreprise de la mise en place de normes qualité  
Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection avec le guide du  
GBPH et la mise en pratique en entreprise.  
Les référentiels qualité en vigueur sur l' HACCP et la mise en pratique  
en entreprise**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

**QUALITE**



Lieu : CFPPA DAVAYE

Public : salariés/ autres

**Dates: 4 et 5 avril 2019.**

**Tarif : Contactez nous pour de plus amples informations**

**Durée : 2 jours**

**QUALITE**



**Date limite d'inscription**  
**4 mars 2019**

**QUALITE**

**Pour plus de renseignements**  
**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33**  
**cfppa.davaye@educagri.fr**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



**CFPPA Mâcon-Davayé**  
**03.85.35.83.33 / cfppa.davaye@educagri.fr**



**QUALITE**

## Bulletin d'inscription



Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

**QUALITE**



**QUALITE**

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :



**QUALITE**

**Pour plus de renseignements**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**cfppa.davaye@educagri.fr**

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

**CAPRIN**



**BOUTON DE CULOTTE®**

**CAPRIN**



**CAPRIN**



**CAPRIN**

## **TECHNOLOGIE FROMAGÈRE**

Thèmes de la formation:

**Les étapes de fabrication des principales technologies fromagères, les points de maîtrise et les clés de résolutions d'accidents**

**Connaître la réglementation spécifique liée aux ateliers de fabrication de produits laitiers**

Lieu : Centre Fromager de Bourgogne 71960 DAVAYE

Public : salarié/ chef d'exploitation/ demandeur d'emploi/ autre

**Tarif : sur devis**



**Possibilité de financement FAFSEA/ VIVEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 4,5 jours**

Responsable formation : Guillemette ALLUT

**Date : du 12 Novembre à partir de 13h30 jusqu'au 16 Novembre 2018**

*Date limite d'inscription*

**Pour plus de renseignements  
CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*

**CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33 / [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**



**CAPRIN**



**BOUTON DE CULOTTE®**

**CAPRIN**



**CAPRIN**



**CAPRIN**

# **LE NOUVEAU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EUROPÉEN POUR ÉLABORER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE**

Thèmes de la formation :

**Le contexte réglementaire européen en matière de sécurité alimentaire**

**La maîtrise des dangers en production laitière fermière**

**Pratique du guide pour élaborer son PMS adapté à son exploitation**

**Théories et  
PRATIQUES en  
SITUATIONS  
PROFESSIONNELLES**

Lieu : CFPPA de DAVAYE

Public : salarié/ chef d'exploitation agricole/ demandeur d'emploi/ autres

**Tarif : nous contacter**



**Possibilité de financement FAFSEA/ VIVEA/ Autres : nous contacter**

**Durée : 2 jours**

**intervenante : Guillemette ALLUT**

Responsable formation : Guillemette ALLUT

**Dates : 05 et 06 Décembre 2018**

**Dates limites d'inscription**

**20 Novembre 2018**

**Pour plus de renseignements  
CFPPA Mâcon-Davayé**

**03.85.35.83.33**

**[cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)**

**Fiche d'inscription au verso**

*La formation sera effective sous réserve d'un nombre minimum de participants.  
Pour plus d'informations, contactez nous par téléphone ou par e mail.*



CAPRIN

## Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

E mail : .....

Type de financement : .....

(OPCALIM/FAFSEA/VIVEA/AUTOFINANCEMENT/AUTRE)

Date :

Signature :



BOUTON DE CULOTTE®

CAPRIN



CAPRIN



CAPRIN