

CONVENTION D'APPLICATION POUR LA MISE EN ŒUVRE D'ACTIONS DE FORMATION

LE GRETA DES PYRENEES ORIENTALES

N° de déclaration d'activité 9166PO08466

Adresse : rue Charles Blanc 66000 PERPIGNAN

Représentée par son Chef d'Etablissement Support Christophe BONNETTE, Proviseur du Lycée Picasso

Ci-après désigné par **GRETA**

Et

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ALBERES – CÔTE VERMEILLE – ILLIBERIS

Adresse : 3, impasse Charlemagne, 66700 ARGELES-SUR-MER

Représentée par son Président, Antoine PARRA

Ci-après désigné par **CC ACVI**

Et

LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DES ASPRES

Adresse : Allée H. Capdellayre- BP 11- 66300 THUIR

Représentée par son Président, René OLIVE

Ci-après désigné par **CC Aspres**

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 : Objet de la convention :

L'objet de la convention porte sur la mise en œuvre de la Mention Complémentaire Sommellerie, diplôme de l'Education Nationale de niveau 3.

Article 2 : Constitution de l'équipe pédagogique :

L'équipe pédagogique sera constituée de manière concertée par les co-contractants (Communautés de Communes et GRETA). Tout intervenant fera l'objet d'une double validation (Communautés de Communes et GRETA).

Les compétences techniques et pédagogiques des formateurs seront en lien avec le référentiel de la Mention Complémentaire Sommellerie et la réponse pédagogique faite dans le cadre de l'appel d'offre du Conseil Régional.

Des modules, en lien avec les spécificités du domaine et les attentes des professionnels, pourront être ajoutés. Ils viendront en complément du référentiel de formation de la Mention Complémentaire.

Dans le cadre de la formation, il est prévu l'apport d'informations et de connaissances de l'environnement viti-vinicole sous forme de :

- L'intervention d'experts du domaine (sommelier, œnologue, vigneron, caviste...)
- Conférences en lien avec secteur viti-vinicole, œnotouristique...
- Visites sur sites : domaine, cave, bar à vin...

Article 3 : Public accueilli :

La formation est destinée à des demandeurs d'emploi qui souhaitent se professionnaliser dans le domaine du vin et du service du vin.

Les candidatures seront prescrites et adressées par l'une des structures habilitées par la Région : APEC, Cap Emploi, Centres d'Information sur le Droit des Femmes et des Familles, Départements, Missions locales, Pôle Emploi.

Les candidats devront remplir les conditions et prérequis spécifiques à la Mention Complémentaire, à savoir :

- Être titulaire d'un diplôme classé au moins de niveau 3 relevant des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration,
- Ou justifiant de 3 années de pratique professionnelle dans la profession considérée

Une fois les conditions remplies, les candidats seront sélectionnés sur la base de :

- Tests, sous forme de QCM
- Tests en français
- Un entretien devant un jury composé d'un représentant de l'Institut Régional de Sommellerie et un représentant du GRETA

A l'issue de la sélection, le jury délibèrera et communiquera la liste des candidats retenus.

Article 4 : Mise à disposition des locaux :

Il incombe au GRETA de fournir les plannings des stagiaires de la formation et la liste des besoins avant le mois de Juin de chaque année soit 3 mois avant la rentrée scolaire.

Le planning et la répartition de la mise à disposition des locaux sera effectuée au préalable de chaque année scolaire par l'Institut Régional de Sommellerie.

Les locaux mis à disposition seront situés à :

Mas REIG, (adresse), 66650 BANYULS-SUR-MER

Ces locaux sont équipés de matériels dévolus à la formation en sommellerie :

Plateau technique : 2 laboratoires de dégustation + une salle de cuisine pédagogique + une salle de formation bar + une salle de formation restaurant

Salle de cours : 2 salles de conférences

Salle de repos : 2 Salle de repos

Maitre d'œuvre : Philippe POUS

Et/Ou :

Caves Byrrh, 2 Boulevard Violet, 66300 Thuir

Ces locaux sont équipés de matériels dévolus à la formation en sommellerie :

Plateau technique : 2 laboratoires de dégustation

Salle de cours : 2 salles de cours + 1 bibliothèque + 1 Auditorium

Salle de repos : 1 Salle de repos

Maitre d'œuvre : Yannick ALBA

Le GRETA, en tant qu'opérateur de la formation, est responsable de l'approvisionnement et de la gestion des produits de dégustation répondants aux exigences du référentiel de formation.

Néanmoins, l'Institut Régional de Sommellerie s'engage à lancer un appel à échantillon à son réseau, pour la mise à disposition gratuite de produits de dégustation répondant aux exigences du référentiel de formation. L'Institut Régional de Sommellerie, n'est en aucun cas, tenu à des obligations chiffrées en termes de volume d'échantillons mis à disposition du GRETA et n'est pas non plus responsable de l'approvisionnement et de la gestion des produits de de dégustation.

Un espace de stockage sera mis à disposition du GRETA pour entreposer leurs produits de dégustation. La responsabilité des conditions de stockage incombe à l'Institut Régional de Sommellerie mais n'est en aucun cas responsable de vol ou de casse.

Les locaux seront mis à disposition à raison de 50 € TTC par journée de formation.

Ce tarif inclus la mise à disposition de :

- salles équipées et matériels divers (verres, crachoirs, ...)
- salle de stockage avec frigo
- gestion et ménage des salles
- ...

Toute casse, vol, ou détérioration du matériel mis à disposition pendant les heures de cours sera à la charge du GRETA.

Article 5 : Dates et horaires :

La formation se déroulera de mi-septembre 2021 à mai 2022 selon un calendrier fourni ultérieurement.

Les cours seront dispensés du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00.

Le référentiel prévoit 12 semaines de stage réparties en 3 périodes :

- 1 période en vinification

Raison sociale : GRETA des Pyrénées Orientales - LYCEE Pablo Picasso
Rue Charles Blanc 66000 PERPIGNAN

N° Siret : 19 66 00 142 000 59 Code APE/NAF : 8559 A N° Déclaration d'Existence : 91 66 P00 84 66

M : greta-perpignan@ac-montpellier.fr S : www.gretalr.com

- 2 périodes en restaurant gastronomique

L'Institut Régional de Sommellerie et le GRETA travailleront de manière conjointe à l'optimisation des périodes de formation en entreprise en lien avec la profession.

Article 6 : Remise des diplômes :

A l'issue de la formation, une remise des diplômes sous forme événementielle sera organisée à l'Institut Régional de Sommellerie. La présence du parrain de la formation sera sollicitée.

Elle regroupera les partenaires, les élus, les professionnels du secteur, l'équipe pédagogique.

Article 7 : Parrainage :

Un parrainage sera institué chaque année avec un professionnel reconnu dans le domaine viti-vinicole.

Le choix de ce parrainage sera exclusivement réalisé par l'Institut Régional de Sommellerie.

Article 8 : Communication :

Toute opération de communication se fera en respect de la politique et sur la base de la charte graphique de chaque établissement.

Il convient de préciser les règles de communication suivante concernant l'action de formation « Mention Complémentaire Sommellerie » :

- L'Institut Régional de Sommellerie peut librement communiquer sur les aspects suivants :
 - Modules et programme de formation
 - Vie scolaire des Elèves et Professeurs (dans le cadre d'un accord du droit à l'image préalablement signé par les parties concernées)
 - Partenaires professionnels et Parrain
 - Existence d'un partenariat avec le GRETA sur cette action de formation (possibilité de l'évoquer, citer le Greta et insérer le logo du Greta dans tous les supports de communication utiles à la commercialisation et la communication de l'action de formation)
- Le GRETA peut librement communiquer sur les aspects suivants :
 - Modules et programme de formation et toute autre information nécessaire à l'inscription et au suivi des stagiaires
 - Existence d'un partenariat avec l'IRS sur cette action de formation (possibilité de l'évoquer, citer le l'Institut Régional de Sommellerie et insérer le logo de l'IRS dans tous les supports de communication utiles à la commercialisation et la communication de l'action de formation)

Toute autre action de communication devra au préalable être validée par l'animateur du partenariat propre à chaque structure.

A Perpignan, le

Communauté de Communes
Albères Côte Vermeille Illibéris
Le Président, Antoine PARRA

Communauté de Communes
Des Aspres
Le Président, René OLIVE

GRETA des Pyrénées-Orientales
Le Chef d'Etablissement Support