

Principe de l'admission sur dossier

L'admission sur dossier est décrite à l'article 5.2 du PEC ES TVV :

Pour les candidats qui ne répondent pas aux conditions ci-dessus, une admission sur dossier est possible. Les critères d'admission sont réglés par les prestataires de formation. Ces critères répondent au minimum aux conditions suivantes :

- *Les candidats à l'admission sur dossier disposent au minimum d'une formation du degré secondaire II.*
- *Une formation complémentaire et/ou une expérience pratique avérée d'une année au minimum dans le domaine vitivinicole, doivent attester d'un niveau de compétence pratique équivalente aux CFC de viticulteur et de caviste.*
- *Un entretien professionnel permettant d'évaluer le niveau de compétence pratique est intégré dans la procédure d'admission sur dossier.*

Frais de dossier

Les candidat·e·s à une procédure d'admission sur dossier sont astreint·e·s à une taxe d'admission sur dossier. Elle couvre les frais administratifs de la démarche ainsi que les coûts de l'entretien professionnel qui évalue le niveau de compétence atteint par le ou la candidat·e. La taxe est non remboursable. Elle est fixée à 500.- CHF.

Une contribution aux frais complémentaires peut être demandée si une partie de l'examen du dossier est dévolue à un tiers comme la reconnaissance de diplômes étrangers. Cette situation est communiquée dès que possible aux candidat·e·s, en principe lors de la validation du dossier d'admission.

Procédure

Il est recommandé aux candidat·e·s de démarrer la procédure d'admission sur dossier au moins 1 an avant le début de leur formation à Changins. Le dossier doit être transmis à Changins par mail à : admissions@changins.ch ou par courrier à :

Changins
Admissions
Route de Duillier 52
CH-1260 Nyon

La demande doit comporter tous les éléments requis résumés dans le formulaire en annexe.

Un premier préavis de l'Ecole peut être demandé, avant le paiement de la taxe d'admission sur dossier. Ensuite, la demande est prise en compte au moment où cette taxe d'admission sur dossier est payée.

CHANGINS vérifie si les conditions d'admission sur dossier sont remplies et informe les candidat·e·s des étapes et autres actions à réaliser ou terminer.

L'entretien professionnel est organisé dans les semaines 25 à 27. La date de cet entretien est communiquée en principe courant mars. Le rapport professionnel doit être rendu 7 jours avant l'entretien professionnel.

CHANGINS confirme l'admission sur dossier du ou de la candidat·e par courrier signé de la direction, sous réserve de frais complémentaires encore impayés. Une taxe d'inscription à l'école de 150.- CHF lui sera adressée à ce moment.

Formation complémentaire et/ou expérience pratique

Dans le cas où un ou des diplômes complémentaires doivent attester d'un niveau de compétence pratique équivalent à un CFC de viticulteur et de caviste, une commission d'admission est constituée afin d'évaluer ces documents. Elle est validée par la Direction de Changins.

La commission d'admission est composée d'au moins trois personnes qui comprennent les compétences et/ou fonctions suivantes :

- Responsable de la filière ES TVV de Changins
- Enseignant·e en viticulture dans une formation supérieure de CHANGINS
- Enseignant·e en œnologie dans une formation supérieure de CHANGINS
- Enseignant·e ou expert à la procédure de qualification du CFC de viticulteur·trice
- Enseignant·e ou expert à la procédure de qualification du CFC de caviste

CHANGINS accepte les diplômes rédigés en français, allemand, italien ou anglais. Si nécessaire, des plans d'étude ou des descriptifs de formation peuvent être exigés. Les traductions ou frais occasionnés sont à la charge des candidat·e·s.

Un rapport professionnel basé sur le modèle en annexe et adapté selon la formation suivie par les candidat·e·s sera exigé par la commission d'admission.

Dans le cas d'une expérience pratique avérée, les candidat·e·s doivent remplir le rapport professionnel annexé. Il doit être signé par le responsable de l'entreprise où a eu lieu cette pratique. Si les candidat·e·s veulent faire valoir leur pratique professionnelle dans plusieurs entreprises, ils devront remplir un rapport professionnel par entreprise. La durée d'une année de pratique professionnelle se justifie pour couvrir l'ensemble des travaux courants à la vigne et à la cave.

Entretien professionnel

L'objectif de l'entretien professionnel est de vérifier si les candidats ont acquis une pratique professionnelle équivalente à un CFC de viticulteur et de caviste. Il sera réalisé par un collège validé par la Direction de Changins. L'entretien est conduit par au moins trois personnes présentes durant toute sa durée. Le collège doit comprendre les compétences et/ou fonctions suivantes :

- Un membre du corps enseignant spécialisé en viticulture dans une formation supérieure de CHANGINS
- Un membre du corps enseignant spécialisé en œnologie dans une formation supérieure de CHANGINS
- Un membre de la procédure de qualification des CFC de viticulteur ou de caviste

L'entretien professionnel s'articule en deux parties, « viticulture » et « œnologie », qui peuvent être séparées temporellement. Il peut se réaliser sur le terrain, par exemple à la vigne et à la cave. Dans les deux cas, des questions seront posées d'une part sur l'utilisation de machines et sur les pratiques décrites dans le rapport professionnel et, d'autre part, sur des mises en situation professionnelle.

La durée totale de l'entretien est de 90 minutes au maximum.

Annexe : extraits de l'art.4 concernant les métiers de la vigne et du vin

Référence : Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale dans le champ professionnel «de l'agriculture et de ses professions» du 8 mai 2008 (état au 1^{er} mars 2017)

Art. 4 *Compétences professionnelles*

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants :

Domaine	Profession					
	Agriculteur	Maratcher	Aviculteur	Arboriculteur	Viticulteur	Caviste
<i>Domaine A: production végétale</i>						
A1 travailler le sol	X	X	X	X	X	
A2 planter les cultures fruitières resp. la vigne				X	X	
A5 fertiliser les plantes	X	X	X	X	X	
A6 soigner les cultures fruitières resp. la vigne				X	X	
A9 récolter les fruits, les baies resp. les raisins				X	X	
A12 élaborer le vin					X	
A13 stocker et transformer les produits	X	X	X	X	X	
A14 approfondir en production végétale biologique (pour le domaine spécifique production biologique)	X	X	X	X	X	
A15 assurer la qualité des denrées alimentaires et vendre des produits	X	X	X	X	X	
<i>Domaine C: vinification</i>						
C1 produire du raisin						X
C2 encaver le raisin						X
C3 élever le produit						X
C4 conditionner le produit						X
C5 commercialiser le produit						X
C6 assurer la qualité						X
<i>Domaine D: mécanisation et installations techniques</i>						
D1 utiliser correctement les matériaux	X	X	X	X	X	X
D2 régler et entretenir les machines et les équipements	X	X	X	X	X	X
D3 exploiter et entretenir les bâtiments et les installations	X	X	X	X	X	X
D4 assurer la sécurité au travail et la protection de la santé	X	X	X	X	X	X