FORMATION PROFESSIONNALISANTE
OUVRIER-ÈRE VITICOLE

DEVENIR OUVRIER-ÈRE VITICOLE QUALIFIÉ(E)

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Réaliser les travaux manuels de conduite de la vigne en autonomie
- Participer aux travaux de cave
- S'initier à la conduite de chariot élévateur
- Préparer son accès à un emploi d'ouvrier viticole

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur d'emploi
- Salarié en évolution professionnelle
- Adulte en reconversion

PRÉ-REQUIS ET CONDITIONS D'ACCÈS

- Être majeur
- Avoir une expérience professionnelle viticole significative et un projet professionnel en lien avec la viticulture
- Avoir un état de santé compatible avec l'exercice du métier
- Disposer d'un moyen de locomotion personnel et d'une entreprise viticole d'accueil pour les stages en milieu professionnel
- Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande et du profil du candidat
- Accueil et accès des personnes en situation de handicap :

- Un référent handicap Linda CUYPERS (nous contacter)

- Accessibilité de nos sites aux personnes à mobilité réduite (plan)

La formation ouvrira à partir de 8 inscrits confirmés 15 jours avant l'ouverture

DURÉE DE LA FORMATION

Formation à temps plein (445 h) de début novembre à début février pour un effectif moyen de 12 stagiaires

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Alternance : 2 jours en stage en entreprise par semaine, soit au total 49 jours en Centre et 15 jours en Entreprise
- Modalités : la formation se déroule en présentiel

LIEUX DE LA FORMATION

Centre de Formation Viticole de Bar sur Seine ou Servipôle de Bar sur Aube et vignes aux alentours

Certificat délivré par la Corporation des vignerons de Champagne

Renseignements :
CFPPA de l'Aube
Secrétariat
Route de Viélaines
10120 SAINT-POUANGE
Tél. : 03 25 41 64 00
cfppa.st-pouange@educagri.fr
www.campusterresdelaube.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La Région Grand Est

FORMATION PROFESSIONNALISANTE
OUVRIER-ÈRE VITICOLE

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Le Centre de formation dispose de ressources professionnelles et techniques (vignes, cave, ateliers, équipements de l'exploitation viticole, laboratoire, salle informatique, centre de documentation et d'information...). L'équipe pédagogique est pluridisciplinaire et constituée d'intervenants professionnels du secteur viticole.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de cours et travaux dirigés en salle, travaux pratiques.

CONTENU DE LA FORMATION

ACCUEIL (3 HEURES)

VITICULTURE (35 HEURES)
Connaître le cycle de la vigne et les travaux d'entretien.

OENOLOGIE (21 HEURES)
Connaître les travaux de cave et les consignes d'hygiène et de sécurité.

BASES THÉORIQUES DE LA TAILLE ET PRÉPARATION DE L'EXAMEN (35 HEURES)
Connaître la règlementation des tailles champenoises (Guyot simple, Chablis et Cordon de Royat) et préparer l'examen de taille de la vigne.

SAVOIR-FAIRE PRATIQUES EN TAILLE DE LA VIGNE (154 HEURES)
Réaliser les différents systèmes de taille et le liage dans le respect de la règlementation en vigueur.

PRÉPARATION A L'IMMERSION DANS LA VIE SOCIO-PROFESSIONNELLE (31 HEURES) ET AIDE PERSONNALISÉE (14 HEURES)
Connaître la filière viticole, communiquer des messages et mettre en oeuvre des notions élémentaires de calculs appliqués à la vie sociale et professionnelle, préparer son insertion professionnelle.

CACES N°3 : CONDUITE DE CHARIOTS ÉLÉVATEURS (42 HEURES)
Connaître la règlementation et le fonctionnement des chariots, les conduire dans le respect des consignes de sécurité.

BILANS (5 HEURES)

ÉVALUATION ET VALIDATION DES ACQUIS

Préparation du Certificat de taille de la Corporation des Vignerons de Champagne et du Certificat CACES n°3 pour la conduite de chariots élévateurs.

Evaluations formatives en cours et en fin de module sous la forme d'autoévaluation, feedback, qcm, mise en situation, questions orales.

INDICATEURS 2023

- Réussite aux examens 2023 : 100 %
- Satisfaction 2023 : 94 %
- Insertion professionnelle 2023 : 100 %

ÉVALUATION DE LA FORMATION

En continu par des réunions de suivi pédagogique, des conseils de stagiaires, des enquêtes de satisfaction, des visites de suivi en entreprise, des bilans avec les financeurs.

FINANCEMENT

Parcours complet : 3 826,00 €

Cette formation bénéficie d'un financement du Conseil Régional Grand Est pour les demandeurs d'emploi. D'autres possibilités de prise en charge sont possibles selon la situation des candidats (salarié etc.).

Maj 27/11/2023