

FORMATION PRÉPARATOIRE AU CERTIFICAT DE TAILLE DE LA VIGNE



DEVENIR OUVRIER VITICOLE QUALIFIÉ

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Réaliser les travaux de taille de la vigne champenoise dans le respect de la réglementation
- 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 significative dans le secteur viticole
 - État de santé compatible avec l'exercice du métier
 - Être mobile
 - 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 (329 h) de fin janvier à fin mars pour un effectif de 12 à 15 stagiaires

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Alternance : 32 jours en Centre / 15 jours en Entreprise soit 2 jours de stage par semaine
- 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



Renseignements :

CFPPA de l'Aube

Secrétariat

Route de Viélines

10120 SAINT-POUANGE

Tél. : 03 25 41 64 00

cfppa.st-pouange@educagri.fr

www.campusterresdelaube.fr

FORMATION PRÉPARATOIRE AU CERTIFICAT DE TAILLE DE LA VIGNE

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)

BASES THÉORIQUES DE LA TAILLE DE LA VIGNE CHAMPENOISE (21 HEURES)

Connaître la réglementation des tailles champenoises : Guyot, Chablis, Cordon de Royat et Vallée de la Marne.

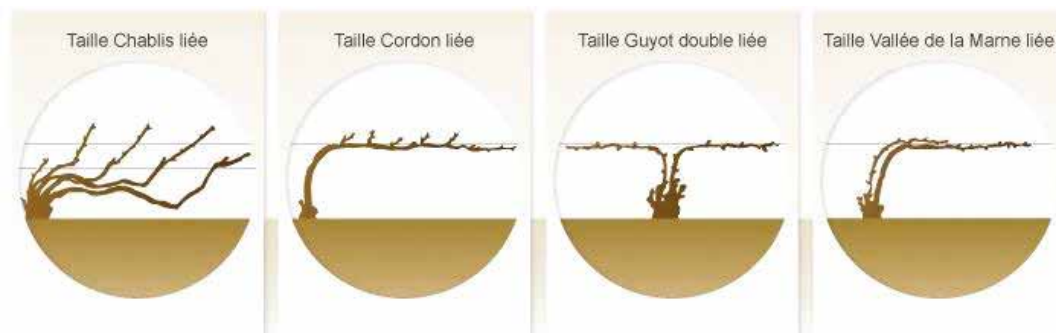
SAVOIR-FAIRE PRATIQUES EN TAILLE DE LA VIGNE (190 HEURES)

Réaliser les différents systèmes de taille et le liage dans le respect de la réglementation en vigueur.

TECHNIQUES DE RECHERCHE D'EMPLOI (7 HEURES)

Préparer les stagiaires à leur insertion dans la vie professionnelle.

BILAN (3 HEURES)



ÉVALUATION ET VALIDATION DES ACQUIS

Préparation du Certificat de taille de la Corporation des Vignerons de Champagne.

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

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 : 3 178,56 €

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

INDICATEURS 2024

- Réussite aux examens 2024 : 94 %
 - Satisfaction 2024 : 98 %
 - Insertion professionnelle 2023 : 100 %
- 2024 : en cours