

PREPARATION AU MÉTIER D'OUVRIER VITICOLE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de maîtriser :

- La taille et l'entretien de la vigne
- Les différents travaux manuels et mécanisés de conduite du vignoble
- La conduite et l'entretien des matériels
- Les travaux de cave et de conditionnement

PUBLICS VISÉS PRÉ-REQUIS

- Demandeurs d'emploi
- Saisonniers

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La préparation au métier d'ouvrier viticole n'est pas qualifiante en tant que telle mais peut permettre de valider 3 blocs de compétences du CQP ouvrier viticole :

- 2 blocs de compétences du CQP "Ouvrier spécialisé de l'exploitation viticole"
 - OS Viti- Travaux de la vigne
 - OS Viti - Travaux de cave -

Conditionnement

- 1 bloc de compétence du CQP "Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole"
 - Conduite et entretien du matériel



C.F.A. Agricole & C.F.P.P.A de l'Indre
Route de Velles - CS 70529
36018 CHÂTEAUROUX CEDEX

Tél : 02-54-53-11-15/20 Mail : cfppa.chateauroux@educagri.fr

CONTENUS DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

COMPETENCES VISEES

MODULES DE FORMATION	HEURES	Consolider les savoirs de base nécessaires à l'intégration dans une formation	Réaliser l'entretien courant du matériel	Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité	Nommer les cépages et le type de taille à effectuer	Evaluer un incident, alerter, signaler	Conduire un tracteur ou de l'automoteur en sécurité	Entretien le matériel	Situer le cadre réglementaire de son intervention	Construire un projet professionnel, faciliter son insertion
R.A.N (Remise A Niveau)	35 h	●								
OS Viti - Travaux de la vigne	140 h		●	●	●					
OS Viti - Travaux de cave et conditionnement	39 h			●		●				
OQ Inter CQP - Conduite et entretien des matériels	95 h						●	●		
Certiphyto	21 h			●					●	
S.S.T (Sauveteur Secouriste du Travail)	21 h					●			●	
T.R.E (Technique de Recherche d'Emploi)	14 h								●	●

- 385 h de formation en centre
- 350 h de stage en exploitation viticole



LES ENTREPRISES SUPPORT DE LA FORMATION

- Exploitations viticoles

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Informations et inscriptions au
CFPPA de l'Indre
02-54-53-11-20



Pendant la formation...

Les stagiaires évoluent au milieu d'exploitations viticoles, rencontrent des vignerons et disposent de plateaux techniques spécialisés sur le secteur de Reuilly.

La formation comporte des modules théoriques mais aussi des modules professionnels au sein des vignobles et des caves.

D'autres modules spécifiques relatifs à la sécurité (Certiphyto, S.S.T et conduite d'engins) sont réalisés sur le CFPPA de Châteauroux.



Après la formation...

A l'issue de la formation, les stagiaires possèdent de réelles compétences pour occuper des postes de salarié(e) en exploitation viticole.



POURSUITES D'ÉTUDES

- C.Q.P Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole
- C.Q.P Ouvrier spécialisé de l'exploitation viticole
- C.A.P Métiers de l'agriculture

MÉTIER VISÉS

- Ouvrier viticole
- Ouvrier viticole tractoriste
- Ouvrier viticole polyvalent



Infos pratiques....



Organisation de la Formation

- La formation continue se déroule sur 6 mois, de novembre à avril, avec 385 heures en centre de formation et 10 semaines de stage dans une exploitation viticole.



Dans le cas d'un handicap reconnu, le CFPPA dispose d'une référente handicap qui se tient à votre écoute pour déterminer les aménagements nécessaires à votre situation.



La formation est gratuite pour tous les candidats demandeurs d'emploi.
Néanmoins, à titre indicatif, le coût se situe entre 4224€ et 5390€ selon le parcours de l'apprenant.



Formation rémunérée (stagiaire)

Selon la législation en vigueur, le stagiaire peut être rémunéré par :

- Sur fonds du Conseil Régional
- L'Employeur (contrat de professionnalisation, CPF)

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre - Val de Loire et de :

- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen et l'Initiative pour l'Emploi des Jeunes
- L'État dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »

RESTAURATION & HÉBERGEMENT

Une salle destinée à la restauration sera à disposition des stagiaires. Les repas seront à la charge de chaque stagiaire.

LIEUX DE LA FORMATION ACCÈS

La formation aura principalement lieu sur la commune de Reully. Toutefois, pour des modules spécifiques liés à la sécurité ou à la conduite de certains engins, les stagiaires peuvent être amenés à se rendre au CFPPA de Châteauroux.

