

PRÉPARATION AU MÉTIER D'OUVRIER VITICOLE



FORMATION CONTINUE

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 / PRE-REQUIS

- Avoir 18 ans ou plus
- Avoir une aptitude physique pour les travaux manuels et d'extérieur
- Demandeurs d'emploi
- Saisonniers

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DE SÉLECTION

1. Pré-inscription en ligne

2. Entretien de positionnement pour

établir le parcours individuel de formation

3. Satisfaire à l'entretien de positionnement

4. Valider et signer le parcours individuel de formation



CONTACT

Chargée de développement: 06-79-09-31-42

Standard CFPPA: 02-54-53-11-00

LES ENTREPRISES SUPPORTS DE LA FORMATION

- Exploitations viticoles

DURÉE ET MODALITÉ DE LA FORMATION



La formation socle est de 325h (mini 310h / maxi 360h) en centre de Décembre à Avril.

Les périodes en entreprise débutent dès la 5^{ème} semaine (1 jour par semaine) puis cela s'accroît pour arriver à 2 jours sur 4. Nous voulons ainsi respecter la saisonnalité des travaux et permettre aux apprenants de participer à l'intégralité des diverses tâches.

Chaque candidat bénéficiera d'un parcours individualisé en fonction de son niveau de diplôme et de son expérience professionnelle.



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.

RÉMUNÉRATION DU STAGIAIRE

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

- par des fonds du Conseil Régional du Centre
- France Travail
- par l'Employeur (contrat de professionnalisation, CPF, Transition Pro....)

Chiffres clés

Taux de réussite aux examens 2023 :

89% (8/9 candidats)

Taux de satisfaction 2023 :

89% (9/9 réponses)

Taux d'insertion 2023, à 6 mois :

NC



C.F.P.P.A. de l'Indre

Route de Velles - CS 70529 -36018 CHÂTEAUROUX CEDEX

Tél : 02-54-53-11-00 Mail : cfppa.chateauroux@educagri.fr www.naturapolis36.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	Entretenir 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								●	●

L'obtention d'une UC est valable 5 ans. Le référentiel de la formation est disponible sur le site <https://chlorofil.fr> rubrique référentiel du diplôme.

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 Certificat de Qualification Professionnelle ouvrier viticole :

- 2 blocs de compétences du Certificat de Qualification Professionnelle "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

Le référentiel de la formation est disponible sur le site :

<https://chlorofil.fr> rubrique référentiel du diplôme.

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.

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
 - l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences.