



Parcours Métiers Préparation au métier d'Ouvrier(ière) viticole

Du 14 novembre 2022 au 09 mars 2023
1 session à Amboise (37) et 1 session à Blois (41)



Lieux de réalisation : Amboise (37) et Blois (41)

Intervenant(e)s :

Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

Durée et alternance :

518 h soit 3 mois ½ de novembre à mars 2022.

- ❖ Formation en centre : **378 h (dont 70h de RAN)**
- ❖ Stage pratique en entreprise viticole : **140 h**

Tarifs :

- 15 €/h par stagiaire (hors appels d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

Inscription :

Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription :

Avoir 18 ans et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalités de sélection :

Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours :

Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.

Contact : L.P.A. Amboise au 02 47 23 35 61

Objectifs de la formation :

Former des ouvriers(ières) viticoles compétent(e)s pour travailler dans une exploitation viticole du territoire.

Public ciblé :

Demandeurs d'emploi.

Prérequis :

Disposer des bases de français et du calcul élémentaire.

Conditions d'environnement du métier :

Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons, peut inclure des charges lourdes.

Financement et frais pédagogiques :

La prise en charge du financement et des frais pédagogiques dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation (étude au cas par cas).

Rémunération :

La rémunération sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.

Modalités pédagogiques :

En présentiel.

A travers des cours théoriques en salle, des cours pratiques et des mises en situation (travaux pratiques manuels et mécanisés).

Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

Débouché et poursuite de formation possible :

- Ouvrier(ière) viticole ;
- C.Q.P. Ouvrier(ière) Qualifié(e) de l'exploitation viticole ;
- C.Q.P. Ouvrier(ière) Spécialisé(e) de l'exploitation viticole ;
- Brevet Professionnel Agricole option « Travaux de la vigne et du vin ».

2020-2021	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
PMOV 41	Pas de session sur l'année 2020-2021			



Contenus principaux de la formation :

Programme détaillé :	Contenus :
Taille de vigne	Savoir tailler la vigne en respectant les objectifs de production et la pérennité de la plante (physiologie, charge, rapidité). Les différents types de taille du bassin de production.
Conduite et entretien du matériel	Etre capable de conduire et entretenir les matériels de l'exploitation viticole en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.
Phyto	Etre capable d'appliquer les produits (amendements minéraux et organiques, fertilisants, produits phytopharmaceutiques et produits utilisables en agriculture biologique) et nettoyer le matériel dans le respect des consignes, des règles de sécurité et de protection de l'environnement.
SEP et TRE	Acquérir les savoirs-être professionnels, le rendre compte et savoir valoriser ses compétences (recherche de stage en début de formation, recherche d'emploi en fin de formation).
Cycle de la vigne	Connaître l'ensemble du cycle végétatif de la vigne et les travaux manuels et mécanisés s'y référant.
Gestes et posture	Sensibilisation (1 ^{er} niveau) : Travailler en sécurité, prévention des risques liés à l'activité physique en viticulture (échauffements, assouplissements et étirements). Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de sa santé.
RAN (Remise à niveau)	Renforcer ses compétences en lecture, communication (compréhension de consignes écrites et orales), expression (savoir rendre compte par écrit, par oral). Bases de calcul et approche de géométrie (forme simple, notion de parcelle). S'initier aux bases des outils numériques : faire une recherche internet, courrier.

Dispositif d'évaluation :

Épreuves capacités professionnelles	Type d'épreuve
Bloc 1 : Travaux de la vigne	Évaluation pratique : taille de la vigne (deux types de taille pratiquée dans la région) avec délibération d'un jury. Travaux en entreprise sur le lieu de stage
Bloc 5 : Travaux de cave - Conditionnement	Évaluation pratique en condition de travail sur chaîne de conditionnement avec délibération d'un jury. Travaux en entreprise sur le lieu de stage.

La formation **Préparation au métier d'Ouvrier-ière viticole** permet de valider 2 blocs de compétence du CQP ouvrier spécialisé en viticulture (ou une UC du BPA « Travaux de la vigne et du vin »). La formation prépare au Certiphyto et un test est organisé afin de valider ce certificat. Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par le CNPE agricole. La durée de validité d'un bloc de compétence est illimitée.

Principales activités du métier visées :

Les activités professionnelles représentant le cœur de métier de l'**ouvrier(ière) viticole** sont les suivantes :

- Travailler sur l'équilibre et l'orientation du cep et intervenir sur la croissance de la végétation.
- Effectuer la taille et le tirage de bois.
- Entretien le palissage.
- Effectuer le pliage et liage des baguettes.
- Effectuer les travaux de cave.
- Effectuer les travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, relevage/accolage.
- Préparer et entretenir le matériel.

Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise-Chambray-Lès-Tours



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr