

INTITULE DE LA FORMATION		Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole	
DOMAINE		Techniques viti-vinicoles	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS
<p>La formation Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole a pour objectif de former des ouvriers qualifiés, capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer les différents travaux manuels et/ou mécanisés de conduite du vignoble Conduire et entretenir les matériels de l'exploitation viticole Participer aux opérations de vinification et d'élevage du vin Organiser, superviser l'activité d'une équipe Assurer la vente de produits de la vigne Réaliser les opérations de manutention des produits en utilisant un charriot élévateur. 		<p>Salarié, saisonnier, quelle que soit leur qualification exerçant une activité au sein d'une entreprise relevant du champ de compétences de OCAPIAT</p> <p>Demandeur d'emploi ayant un projet dans le secteur viticole</p> <p>Jeunes et adultes dans le cadre du contrat de professionnalisation</p>	<p>Maîtrise des savoirs de base Entrées séquencées Possibilité de validation par bloc de compétences</p>
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<p>Conduite du vignoble – 20 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Travaux viticoles et cycle végétatif Pratique de la taille d'hiver Analyse de la charge Maladies du bois et de la souche Relations épamprage – taille Les travaux en vert Ergonomie et productivité au travail Analyse des systèmes de taille régionaux <p>Conduite et entretien des matériels – 10 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Prise en main du tracteur Fonctionnement du tracteur et ses outils Maintenance préventive, corrective et gestion de l'atelier Les règles de circulation avec un engin agricole <p>Travail du sol – 7 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation du travail du sol Sol et travail du sol <p>Protection des cultures – 20 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Amendements, fertilisation et matériel d'épandage Techniques de pulvérisation et entretien du pulvérisateur 		<ul style="list-style-type: none"> Reconnaissance et traitement des maladies végétatives Reconnaissance et traitement des ravageurs Reconnaissance et traitement des adventices Protection d'emploi et respect de l'environnement. <p>Vinification – 7 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiène du chai et opérations pré-fermentaires Vinifications <p>Elevage du vin – 5 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Rôle et étapes de l'élevage en cuves et en barriques Les défauts et altérations du vin Les méthodes de prévention et de traitement Dégustations : principes et mise en œuvre <p>Animation d'équipe – 5 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Améliorer sa communication pour plus d'efficacité Accueillir et intégrer un nouvel arrivant <p>Vente directe – 5 jours</p> <ul style="list-style-type: none"> Aménager son stand sur les marchés et/ou son point de vente à la ferme Optimiser la vente directe de ses produits 	
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITÉS D'ÉVALUATION	
<p>Alternance formation / entreprise Formation pratique Formation en présentiel</p>		<p>Certificat de Qualification Professionnelle « Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » Certificat de la branche professionnelle reconnu par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) en Agriculture</p>	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
553 heures au total	Nous consulter	<p>Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou Entreprise</p>	
CONTACTS		FINANCEMENT	
<p>Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</p>		<p>Financement : formation éligible au financement selon statut</p>	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
<p>Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels</p>		<p>A 1405 Arboriculture et viticulture Poursuite possible en Formation agricole de niveau 4 (bac pro, Titre professionnel technicien agricole, ...)</p>	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
<p>Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation</p>			

