Métiers de la Viticulture Dordogne

Publics concernés

- Les publics visés par ce dispositif sont des personnes de plus de 18 ans avec ou sans expérience professionnelle viticole, visant l'insertion et/ou la qualification dans l'un des secteurs agricoles proposés. Il vise plus particulièrement un public sans qualification.
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap.

Objectifs de la formation

- Permettre aux candidats :

- De se former et de pouvoir exercer de façon autonome le métier d'ouvrier viticole
- D'acquérir les connaissances techniques et générales nécessaires pour occuper un poste d'employé permanent ou saisonnier
- D'obtenir une qualification professionnelle avec validation possible d'UC du BPA Travaux de la Vigne

Modalité d'entrée

- Information collective et entretien individuel

Niveau d'entrée et pré-requis

- Pas de niveau requis
- Savoir lire, écrire et calculer

Modalités d'organisation

- Périodes de formation :
  - **Taille de production** : Du 25/10/2021 au 17/12/2021 (info-collective : 19/10/2021 à 10 heures au cfppa de monbaziillac)
  - **Taille de formation** : Du 07/02/2022 au 08/03/2022 (info-collective le 24/01/2022 à 9h30 au cfppa de Monbazillac)
  - **Travaux en vert et mécanisés** : Du 02/05/2022 au 17/06/2022 (info-collective le 19/04/2022 à 9h30 au cfppa de Monbazillac)
  - **Vinification** : 29/08/2022 au 12/10/2022 (info-collective le 16/08/2022 à 9h30 au cfppa de Monbazillac)
- Durée : 35 heures minimum - 875 heures maximum
- Rythme : 35 heures/semaine
- Lieu : CFPPA de la Dordogne, Antenne de Monbazillac

Contenu de la formation	Quatre périodes de formation en relation avec les activités spécifiques à la vigne
Taille de formation	▪ Connaissances des matériels et des règles de sécurité ▪ Réalisation des opérations d'établissement d'une jeune vigne ▪ Connaissance de la multiplication des plants de vigne (porte-greffe et greffon)
Travaux en vert et travaux mécanisés	▪ Connaissances des matériels et des règles de sécurité ▪ Réalisation des travaux d'entretien des vignes en production (préparation des sols, équerrage de la parcelle, mise au champ de la pépinière, piquetage, plantation, calage des plants, entretien, épamprage de tête, levage, relevage, effeuillage, vendange en vert, traction animale) ▪ Reconnaissance des adventices-ravageurs-maladies ▪ Connaissances en agro-biologie, biodynamie, les differents moyens de lutte, la traction animale, sensibilisation à la gestion des déchets ▪ Réalisation de travaux viticoles mécanisés (prise en main du tracteur et manoeuvres, matériels et règles de sécurité, attelage/dételage, tonte, travaux de sols superficiels)
Vinification, élevage des vins	▪ Réalisation des activités liées à la vinification ▪ Connaissances des matériels et des règles de sécurité ▪ Connaissances matières premières, opérations communes aux différentes vinifications, législation des vins, matériels et sécurité, SOO_2 CO_2, rôles des levures et bactéries, vinifications (blanc sec, doux, liquoreux, rosé, rouge, semi-garde et garde), opérations de pressurage, dégustation (sucre, acidité, amertume, le nez du vin, les défauts, apprentissage de la dégustation), élevage des vins, conditionnement avec ses intrants, mise en bouteille, commercialisation
Taille de production viticole	▪ Réalisation des travaux de taille de la vigne (tailles Guyot, Poussard, Cordons de Royat) ▪ Connaissances des matériels de sécurité ▪ Connaissances morphologie/anatomie de la vigne, principes de taille, différentes tailles

Objectifs pédagogiques

- Module taille de formation de la vigne :
  - Etre capable de réaliser les opérations d'établissement d'une jeune vigne
- Module travaux en vert et travaux mécanisés :
  - Etre capable d'effectuer les travaux d'entretien des vignes en production et certains travaux viticoles mécanisés en toute sécurité
- Module vinification :
  - Etre capable de conduire les activités liées à la vinification en toute sécurité
- Module taille de production viticole :
  - Etre capable d'effectuer les travaux de taille de la vigne en toute sécurité

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports techniques en salle
- Visites, chantiers collectifs sur exploitation du Lycée Agricole de la Brie et viticulteurs particuliers, stage individuel en entreprise
- Les locaux sont accessibles PMR

Modalités d'évaluation

- Bilan intermédiaire et final : oral et écrit
- Formation partiellement diplômante
- Attestation de fin de formation

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Coût de la formation

- Cette formation est financée par la Région Nouvelle-Aquitaine et le Fonds Social Européen. Selon votre situation et votre profil, vous pourrez prétendre à différentes modalités de financement et de rémunération. N'hésitez pas à nous contacter pour vous orienter vers les solutions les plus adaptées
  (conditions générales de vente : http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html)

Equipe	Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés
Poursuite d'étude Débouchés	CAPA Vigne et Vin Ouvrier viticole

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE
Avenue Churchill
24660 COULOUNIEIX-CHAMIERS
SITE DE MONBAZILLAC
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
Contact : Manuel VITORINO
05.53.22.19.51
05.53.02.61.30
05.53.02.61.31
cfppa.perigueux@educagri.fr
www.perigord.educagri.fr
Plan d'acces et indicateurs de résultats sur le site internet