

INTITULE DE LA FORMATION		Ouvrier Qualifié de l'exploitation viticole	
DOMAINE		Techniques agricoles / viticoles	
OBJECTIFS		PUBLIC et PRE-REQUIS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Développer les compétences des salariés et accroître la polyvalence (savoir-faire, autonomie dans le travail, travail en équipe, capacité d'adaptation, respect des procédures ...) ▪ Accroître la performance des entreprises (par la maîtrise des technologies, l'optimisation de l'organisation du travail, qualité du produit, traçabilité...) 		<p>Salarié, saisonnier, quelle que soit leur qualification exerçant une activité au sein d'une entreprise relevant du champ de compétences du FAFSEA</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>	
CONTENU ET DEROULEMENT			
<p style="text-align: center;"><u>Conduite du vignoble – 17 jours</u></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 style="text-align: center;"><u>Conduite et entretien des matériels – 11 jours</u></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 style="text-align: center;"><u>Travail du sol – 7 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réalisation du travail du sol ▪ Sol et travail du sol <p style="text-align: center;"><u>Protection des cultures – 19 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Amendements, fertilisation et matériel d'épandage • Techniques de pulvérisation et entretien du pulvérisateur • Reconnaissance et traitement des maladies végétales 		<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaissance et traitement des ravageurs • Reconnaissance et traitement des adventices • Protection d'emploi et respect de l'environnement <p style="text-align: center;"><u>Vinification – 5 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiène du chai et opérations pré-fermentaires ▪ Vinifications <p style="text-align: center;"><u>Elevage du vin – 5 jours</u></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 style="text-align: center;"><u>Animation d'équipe – 3 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Améliorer sa communication pour plus d'efficacité ▪ Accueillir et intégrer un nouvel arrivant <p style="text-align: center;"><u>Vente directe – 4 jours</u></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 <p style="text-align: center;"><u>Conduite du chariot élévateur – 3 jours</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité (CACES R389 catégorie 3) des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté 	
METHODES PEDAGOGIQUES		MODALITES D'EVALUATION DIPLOME ou TITRE délivré	
Formation pratique		<p style="text-align: center;">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>	
DUREE	PERIODES	LIEU DE LA FORMATION	
518 heures au total	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr		Financement selon statut, nous consulter	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			