


OFFRE DE FORMATION

Module N° 1 - Parcours
VITICULTURE & ŒNOLOGIE

DEVENEZ AUTONOME
dans l'entretien des vignes

1^{er} Module permettant
d'accéder au **CAP Agricole**
"Métiers de l'Agriculture"
spécialisation
production viticole



Module N°1 - Parcours Viticulture & œnologie

Une formation pratique, destinée à gagner en autonomie sur les différentes activités en lien avec le métier d'ouvrier viticole.

Exemple : taille de vigne, travaux d'entretien manuels et mécanisés de la vigne et des labours des sols.

Dans quel but ?

- Pratiquer la taille de la vigne
- S'initier à la conduite et à l'entretien 1^{er} niveau des tracteurs enjambeurs
- Savoir atteler ou dételer un outil au tracteur en sécurité,
- Savoir conduire un enjambeur dans la vigne,
- Participer à une plantation et entretenir le palissage,
- Pratiquer les activités d'entretien de la vigne et réagir à une maladie.

Pour quel public ?

- Demandeur d'emploi et salarié viticole (montée en compétences)
- Formation possible en alternance et compatible avec une activité professionnelle

Durée de la formation

- 539 heures (dont 294 heures sur site et 245 heures en entreprise)

Comment ?

- **Conditions d'accès** : entretien d'inscription avec le responsable de la formation et test de positionnement.
- **Prérequis** : bonne condition physique, savoir lire, écrire, compter.
- **Coût de la formation** : financement possible de votre dossier après étude
 - La Région Pays de la Loire ou Pôle Emploi,
 - CPF ou CPF de Transition Professionnelle,
 - Plan de Formation de l'Entreprise,
 - Autofinancement possible (étudié en fonction de chaque situation)
- **Accès handicap**

Méthodes et ressources mobilisées

- Cours en présentiel au Centre de Formation Agricole.
- Organisation par demi-journées thématiques.
- Mise en situation avec utilisation du matériel de viticulture et machinisme (tracteur-école) sur l'exploitation viticole de 25 hectares annexée au Lycée Briacé

Modalités d'évaluation

- Epreuves pratiques avec entretien d'explicitation des pratiques professionnelles.

Moyens d'encadrement

- Formation délivrée par un professionnel viticole

A l'issue de la formation

- Emploi comme ouvrier viticole

Poursuite de la Formation :

- Permet d'accéder au diplôme CAP Métiers de l'Agriculture (spécialisation production viticole) par capitalisation de 3 modules (cette formation valide le 1^{er} module)
 - Module 2 "Travaux de Cave "
 - Module 3 "Matières Générales" par alternance uniquement

Informations et inscription

- Informations relatives au programme, au financement et aux modalités d'inscription, contactez :

Mme Frédérique Loiret : 02 40 06 43 33 - frederique.loiret@briace.org

AU PROGRAMME

Modules Professionnels

Taille de vigne (déraquage, taille guyots et cordons, pliage, attachage)	49h
Travaux en vert (cycle, épamprage, ébourgeonnage, relevage, rognage, effeuillage)	42h
Implantation (préparation plantier, plantation, gestion du plantier jusqu'à mise à fruits)	42h
Protection de la vigne (reconnaissance maladies, préparation et réalisation des traitements)	63h
Conduite de tracteur enjambeur et remorque (manœuvres, réglages outils)	49h
Gestion de l'herbe (entretien du sol et gestion des adventices sous différentes méthodes)	21h
Maintenance des tracteurs (maintenance et entretien de premier niveau)	28h

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation

Lycée Briacé
44430 Le Landreau

-
- ☎ 02 40 06 43 33
 - ✉ cfc@briace.org
 - 🌐 www.formation-continue-briace.com
 - 📍 Formation Continue Briacé - 44430 Le Landreau

