



Module N° 2 - Parcours
VITICULTURE & ŒNOLOGIE

DEVENEZ AUTONOME
dans les opérations de chai

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



Module N°2 - Parcours Viticulture & œnologie

Formation pratique destinée à gagner en autonomie sur les différentes activités en lien avec le métier d'ouvrier de chai : récolte, vinification, élevage des vins, conditionnement des vins et habillage des contenants.

Dans quel but ?

- Réaliser des travaux de récolte
- Participer aux travaux de vinification, d'élevage et de conditionnement des vins
- Participer aux opérations de maintenance et d'entretien des matériels œnologiques et du chai.

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

- 385 heures (dont 175 heures de stage)

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.
- **Durée d'accès** : une entrée par an
- **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 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 2^{ème} module)
 - Module 1 : "Entretien de la vigne"
 - Module 3 : "Matières Générales" (en alternance)

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

Effectuer des travaux manuels ou mécaniques de récolte, de conservation et de conditionnement.
Initiation à la reconnaissance des maladies du vin : diagnostic et transmission de l'information.
Maintenance et hygiène des matériels œnologiques et d chai
Manipuler le chariot élévateur.
Participer aux opérations de vinification
Réaliser les opérations de mise en bouteille
Réaliser l'étiquetage et la préparation des expéditions

210 H

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

