



C.F.P.P.A de la GIRONDE

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

MODULES TRAVAUX VITI VINICOLES

OBJECTIF : Acquérir une expérience et une qualification dans les métiers de la vigne et du chai (taille, entretien des sols, techniques de pulvérisation, maintenance du matériel, vinifications.....)

Publics

⇒ Demandeur d'emploi motivé par le secteur viticole, souhaitant acquérir une qualification et un emploi

Conditions d'accès

- ⇒ Satisfaire à l'entretien de motivation
- ⇒ Avoir un projet professionnel en viticulture
- ⇒ Aucune contre indication médicale à l'exercice du métier (port de charges lourdes, station assise prolongée, poussières, bruits...)

Organisation

- ⇒ Formation modulaire en entrées séquencées et en temps plein discontinu.
- Durée et contenu des parcours adaptés au profil de chaque stagiaire.
- ⇒ Formation gratuite financée par le Conseil Régional et rémunérée en fonction du statut de chaque stagiaire
- ⇒ Formation sur le site de Pugnac, Libourne

Dates

Du 09 janvier 2006 au 15 décembre 2006
De janvier à décembre 2007 (sous réserve de financement)



Vous désirez des renseignements et/ou une documentation, contactez nous au :



C.F.P.P.A de la Gironde
84 Avenue du Général de Gaulle BP 113
33294 BLANQUEFORT
Tél : 05.56.35.61.10
Fax : 05.56.35.61.00
E-mail : cfppa.blanquefort@educagri.fr

OU

Antenne de Libourne
Tél : 05.57.40.03.09
Fax 05.57.40.46.04

Antenne de Pugnac
Tél : 05.57.68.87.97
Fax : 05.57.68.81.45

La formation se déroule sous forme modulaire : 6 modules

Le parcours de formation peut aller de 154 h minimum à 399 heures selon le projet du stagiaire avec une période en entreprise correspondant à 40% de la durée totale du stage

Module	Intitulé	Durée maximale
MODULE 1	La taille de la vigne - <i>notion de physiologie de la vigne, matériel et modes de taille)</i> - <i>les modes de taille courte</i> - <i>les modes de taille longue</i> - <i>la taille de formation</i>	210 h
MODULE 2	Machinisme, désherbage et travail du sol - <i>entretien du matériel et technique de labour</i> - <i>reprise de labour et conduite de tracteur-remorque</i> - <i>le désherbage chimique et règles d'application des produits phytosanitaires</i> - <i>conduite de la pulvérisation</i> - <i>initiation à la soudure à l'arc</i>	203 h
MODULE 3	Les travaux en vert - <i>épamprage et ébourgeonnage</i> - <i>le levage et le relevage</i> - <i>l'éclaircissage</i> - <i>l'effeuillage</i>	154 h
MODULE 4	Machinisme, protection du vignoble et conduite de la machine à vendanger - <i>conduite de la pulvérisation</i> - <i>reconnaissance des maladies et ravageurs de la vigne</i> - <i>conduite de la machine à vendanger</i>	203 h
MODULE 5	La vinification et les travaux du chai - <i>la préparation des vendanges</i> - <i>le chantier de récolte</i> - <i>les phénomènes fermentaires</i> - <i>élevage et conditionnement des vins</i>	210 h
MODULE 6	La taille de la vigne (idem module 1)	210 h

A chaque module sont intégrer :

- la découverte des métiers vitivinicoles (14h)
- techniques de recherche d'emploi et accompagnement individualisé (10h)
- initiation aux technologies de l'information et de la communication (7 h)