



Viticulture

OPV Ouvrier.e Polyvalent.e Viticole Travaux en Vert

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

RNCP : 4892 (validation partielle) • Formation certifiante Niveau 3 **En formation continue**

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur.se.s d'emploi de plus de 16 ans.
- Salarié.e.s bénéficiant d'un PTP.
- Utilisation du compteur CPF.

CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Maîtrise de la lecture et de l'écriture de la langue française, bases en mathématiques.
- Admission prononcée suite à un entretien individuel de motivation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 3 mois, dont 210 heures en centre et 140 heures de stage en entreprise.
- La formation se déroule de mars à juin dans le respect du cycle végétatif.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts techniques, avec cours ou travaux dirigés, apports de connaissances, jeux de rôle, et travaux sur différents supports (papier, numérique, vidéo, multimédia...).
- Mises en pratique au sein de l'exploitation agricole de l'EPL.
- Journées de formation délocalisées au sein d'exploitations viticoles avec mise en situation pratique.
- Plateaux techniques de l'EPL (exploitation agricole, ateliers, vignes...)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir des compétences pour travailler en période de travaux en vert en qualité d'ouvrier qualifié dans le secteur viticole.
- Acquérir des connaissances techniques et pratiques dans l'utilisation du petit matériel de taille et de baissage de la vigne.
- S'intégrer professionnellement dans une équipe.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Attestation de présence délivrée en fin de formation.
- Possibilité de valider l'UCS 1 du BPA Travaux de la Vigne (N° RNCP / CPF : 4892).
- Possibilité de valider des certifications professionnelles : SST (sauveteur secouriste du travail), CERTIPHYTO.


CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates de formation et tarif : Nous consulter,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de rémunération et financement » et « Modalités pratiques ».

LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi - Accessibilité des locaux.



Modules	Intitulés	Volume Horaire	Formateur.trice.s	Période de réalisation / Évaluation		
				M	A	M
M1	Certiphyto	14	E. Mazon			
	Adopter une attitude éco-citoyenne	3,5	E. Parachou			
M2	Savoir être professionnel	21	G. Berdal			
M3	Égalité professionnelle et lutte contre les discriminations	3,5	E. Parachou			
M4	Présentation du vignoble local	7	S. Gauthier			
M5	Taille de la vigne	24,5	S. Gauthier			
M6	Baissage de la vigne	21	S. Gauthier			
M7	SST : Sauveteur Secouriste au travail	14	E. Mazon			
M8	Présentation du cycle végétatif de la vigne	14	S. Gauthier			
M9	Les opérations de vinification et les travaux de la cave	7	S. Gauthier			
M10	Les opérations de complantation	14	S. Gauthier			
M11	Entretien du palissage	14	S. Gauthier			
M12	Utiliser les outils numériques dans une démarche de recherche d'emploi	7	G. Berdal			
M13	Les opérations d'ébourgeonnage / essoumassage	21	S. Gauthier			
M14	Les opérations de relevage	24,5	S. Gauthier			
Total d'heures en centre		210		 Se référer au Registre public d'accessibilité (accueil du centre et site internet)		
Module en entreprise		140				
Total des heures		350				
Mois de réalisation		Mois d'évaluation				

Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : rubrique "qualité"

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :



CFPPA 89
Rue de La Brosse
89290 Venoy



www.terresdelyonne.fr
ou notre page Facebook :
fb.com/cfppa89



03.86.94.60.20



cfppa.auxerre@educagri.fr

Photos et illustrations : Pixabay et Freepik

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

DOC_FORM_012_V2

Dernière mise à jour : 01/09/2021