

# Nos forces... Nos engagements



- >>> **Accompagnement administratif**
- >>> **Parcours individualisés**
- >>> **Reconnaissance des acquis**
- >>> **Formation de proximité sur toute la Région Aquitaine**
- >>> **Financement par le FAFSEA, VIVEA avec participation du Conseil Régional et de l'Etat**
- >>> **Evaluation de l'impact de la formation pour le salarié et l'entreprise**

## Les partenaires

**CEPAJ**  
Parc d'activités des lacs - Bât. 17  
22 rue Saint-Exupéry  
33290 Blanquefort  
Nadia Motard - contact@cepaj.fr  
Tél. : 05 56 35 13 28 - Fax. : 05 56 35 23 81  
Site web : www.cepaj.fr



**FR MFR Aquitaine-Limousin**  
70, avenue de l'Entre-Deux-Mers  
33370 Fargues Saint-Hilaire  
Stéphane Talavet - stephane.talavet@mfr.asso.fr  
Tél. : 05 56 68 39 38 - Mail : fr.aquitaine-limousin@mfr.asso.fr  
Site web : www.mfr.asso.fr et www.prends-lair-en-mfr.com



**POUR LE RÉSEAU DES CFPPA AQUITAINS :**  
**CFPPA de la Gironde**  
87, avenue du Général de Gaulle  
BP113 - 33294 Blanquefort Cedex  
Catherine Macor - catherine.macor@educagri.fr  
Tél. : 05 56 35 61 10 - Mail : cfppa.blanquefort@educagri.fr  
Site web : www.cfppa33.com



© 2009 EPLEFPA Bordeaux-Blanquefort • Conception, réalisation : service communication • photos : Cepaj, CFPPA de la Gironde



Parcours individualisés

# OUVRIER DE L'EXPLOITATION VITI-VINICOLE

- >>> **Qualification**
- >>> **Professionalisation**
- >>> **Compétences**

- Conduite du vignoble <<<
- Conduite du tracteur <<<
- Travail au chai <<<



## Objectifs

### Pour les salariés :

Qualifier et/ou renforcer la qualification des personnels employés en viti-viniculture. Valider les compétences acquises par un jury professionnel.

### Pour les entreprises :

Disposer d'un personnel qualifié apte à répondre pleinement aux besoins de l'entreprise. Accroître et valoriser la performance des entreprises viti-vinicoles d'Aquitaine.

## Public

Être salarié ou futur salarié d'une entreprise viti-vinicole et relever du champ de compétences du FAFSEA ou entrepreneurs relevant de VIVEA.

## Durée

Suivant les besoins de 2 à 10 jours par année civile. L'analyse des compétences acquises en entreprise permettra d'évaluer les axes de progrès. La durée de la formation peut varier de 14 à 140 heures par an.

## Lieu

En Aquitaine, selon les inscriptions.

## Évaluation

Possibilité de validation par le Certificat de Qualification Professionnelle « ouvrier de l'exploitation viti-vinicole ». Les évaluations en centre sont des cas pratiques de terrain.

## Contenu du parcours « ouvrier de l'exploitation viti-vinicole »

Intitulé des modules	Durée
<b>CONDUITE DU VIGNOBLE</b>	
Travaux viticoles et cycle végétatif	14 heures
Pratiquer la taille d'hiver	14 heures
Analyser la charge	14 heures
Maladies du bois et de la souche	14 heures
Relations épamprage - taille	14 heures
Les travaux en vert : écimage, rognage, échardage, effeuillage, éclaircissage	14 heures
Ergonomie et productivité au travail	14 heures
Analyse des systèmes de taille régionaux	21 heures
<b>ENTRETIEN ET CONDUITE DU MATÉRIEL</b>	
Prise en main du tracteur	21 heures
Fonctionnement du tracteur et des outils	21 heures
Maintenance préventive, corrective et gestion de l'atelier	14 heures
Les règles de circulation avec engin agricole	21 heures
<b>APPLICATION DES PRODUITS</b>	
Amendements, fertilisation et matériel d'épandage	21 heures
Techniques de pulvérisation et entretien du pulvérisateur	21 heures
Reconnaissance et traitement des maladies végétatives	21 heures
Reconnaissance et traitement des ravageurs	21 heures
Reconnaissance et traitement des adventices	21 heures
Précautions d'emploi et respect de l'environnement	28 heures
<b>TRAVAIL DU SOL</b>	
Réalisation du travail du sol	21 heures
Sol et travail du sol	28 heures
<b>VENDANGES</b>	
Préparer et réaliser les vendanges	21 heures
<b>VINIFICATION ET ÉLEVAGE DU VIN</b>	
Les opérations communes et hygiène du chai	14 heures
Les vinifications	21 heures
Élevage du vin : repérer les défauts et maladies du vin	35 heures
<b>ARRACHAGE DE LA VIGNE</b>	
Préparation et organisation du chantier d'arrachage	14 heures
<b>PLANTATION DE LA VIGNE</b>	
Préparer et réaliser la plantation	14 heures
Taille de formation de la jeune vigne	21 heures
<b>ACCOMPAGNEMENT À LA V.A.E. (Validation des Acquis de l'Expérience)</b>	

