



# Sauveteur Secouriste du Travail (SST) Initiale - (SST MAC) Recyclage



## Formation interentreprise

### Public concerné

- Salariés (tout secteur professionnel)
- Chefs d'entreprise

### Conditions d'inscription

#### Prérequis

- Être âgé de 18 ans minimum.
- Maîtriser le français (oral et écrit).
- Dossier d'inscription.

## Compétences visées

Intervenir face à une situation d'accident du travail.

Mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise.

## Durée de la formation et délai d'accès

Elle se déroule :

### SST Initial

▶ 2 jours, soit 14 heures

### SST Recyclage

▶ 1 jour, soit 7 heures

Les dates des formations sont consultables sur notre site internet.

## Profil

Avoir une bonne condition physique.

VITICULTURE / OENOLOGIE

## Principaux contenus

- Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations.
- Participer à la mise en œuvre d'actions de prévention et/ou de protection.
- Savoir qui et comment alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise.
- Maîtriser les conduites à tenir et les gestes de premiers secours (mettre en sécurité la personne accidentée, réagir face à un saignement ou un étouffement, utiliser un défibrillateur et pratiquer un massage cardiaque...).

## Modalités pédagogiques

Cours en présentiel : théorie et pratique sur notre plateau technique.

## Modalités d'évaluation

- Mise en situation pour évaluer les acquis en cours de formation.
- Remise du certificat de sauveteur secouriste du travail.

## Financement de la formation

### ▶ SALARIES VITICOLES

- Coûts pédagogiques pris en charge par OCAPIAT pour les entreprises de moins de 50 salariés. (Plus de 50 salariés contacter OCAPIAT)
- Inscription par l'entreprise via la plateforme OCAPIAT (catalogue de l'offre régionale) au moins 15 jours avant le début de la formation.

### ▶ CHEFS D'ENTREPRISE

- Possibilité de prise en charge partielle par VIVEA.
- Nous contacter pour l'inscription au moins 2 mois avant le début de la formation.



Etablissement en capacité d'accueillir des publics en situation de handicap.



Référent handicap :  
[cfa.beaune@educagri.fr](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)

## Contacts & Renseignements

**CENTRE DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE ET DE  
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :  
**Secrétariat pédagogique**

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ [cfppa.beaune@educagri.fr](mailto:cfppa.beaune@educagri.fr)

🖱 <http://www.lavitibeane.com>

4, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX



Indicateurs  
de performance



▶ Sur notre site :

<https://lavitibeane.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

▶ En scannant le QR code

## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



### Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



### BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

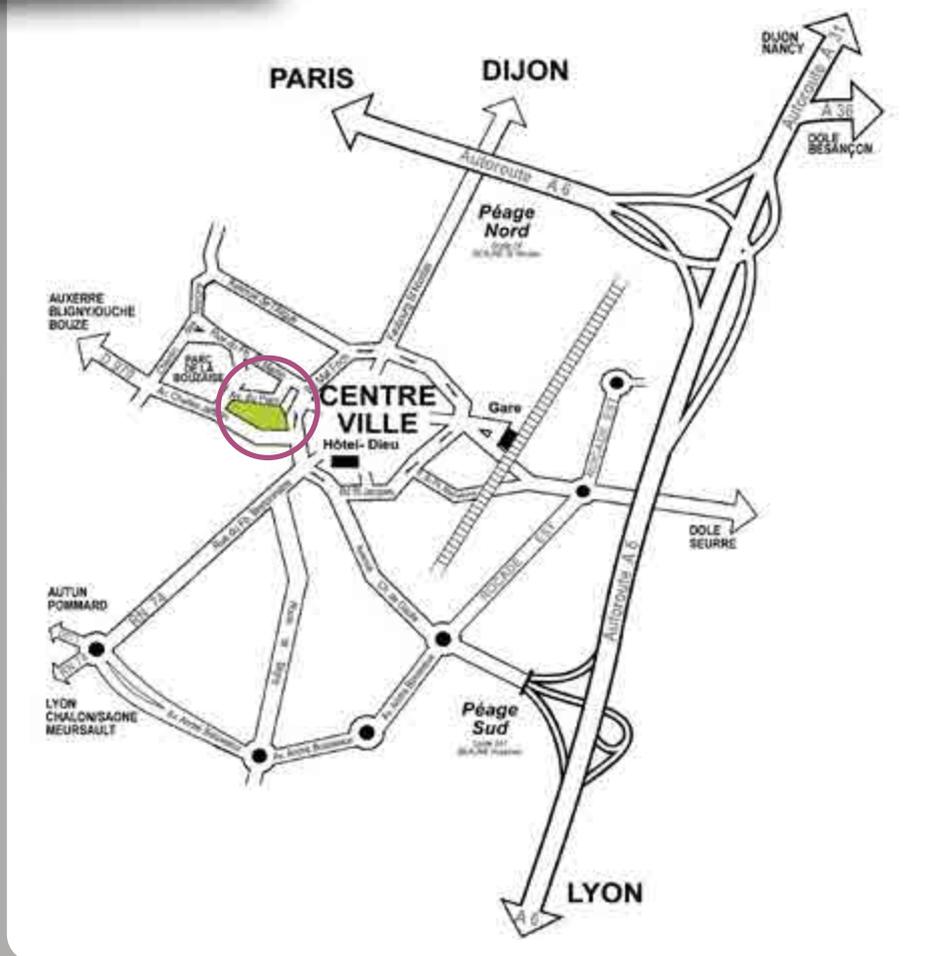
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



## PLAN D'ACCÈS



BEAUNE  
**VITI** X **AGRO**  
CAMPUS



## L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCÈS HANDICAP

