

Murs
Cabottes
Escaliers
Niches...

Construire ou Restaurer un ouvrage en pierre sèche



Formation courte

Public concerné

- Salariés agricoles/viticoles
- Autres Salariés.
- Exploitants agricoles/viticoles

Conditions d'inscription Prérequis

- Être âgé de 18 ans minimum.

Compétences visées

Mobiliser les connaissances de base nécessaires à la bonne exécution des tâches de réfection du patrimoine bâti en pierre sèche.

Entretenir et/ou restaurer des ouvrages en pierre sèche.

Durée de la formation et délai d'accès

- Elle se déroule sur 1 semaine (35 h en centre).
- Prochaine session et dates de formation du **10 au 14 mars 2025**.

Les dates des formations sont consultables sur notre site internet : www.lavitibeaune.com

Profil

Avoir une bonne condition physique.

Avoir un intérêt pour la protection du patrimoine, la protection de la nature, la biodiversité.

La découverte du métier de murailler.

Goût pour le travail en équipe.

VITICULTURE

Principaux contenus

- Approche théorique de la filière pierre et du métier de murailleur.
- Présentation du chantier.
- Sécurité, équipements (EPI), risques professionnels.
- Organisation d'un chantier. Diagnostic, évaluation des désordres. Reprise partielle et tri des matériaux.
- Implantation, pose des chaises et cordeaux.
- Taille de la pierre, si besoin.
- Mise en situation. Elévation du mur. Règle d'appareillage. Mise en place des pierres nécessaires à la tête du mur. Mise en place des finitions. Repli du chantier.

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel : théorie et pratique sur un chantier défini.

Modalités d'évaluation

- Travaux pratiques en situation professionnelle.
- Evaluation de la capacité professionnelle UCARE B2 du BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).

Financement de la formation

▶ DIFFERENTES SOURCES DE FINANCEMENT POSSIBLE EN FONCTION DE VOTRE SITUATION

- Autofinancement
- Financement d'entreprise
- CPF "Compte Personnel de Formation du salarié" (moncompteformation.gouv.fr), 20 jours avant le début de la formation.

▶ SALARIES VITICOLES

L'entreprise fait une demande à OCAPIAT.

▶ EXPLOITANTS

- Possibilité de prise en charge par VIVEA.



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



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs de performance



▶ Sur notre site :

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

▶ En scannant le QR code

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

🖱 <http://www.lavitibeau.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



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

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.



COFINANÇÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

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.

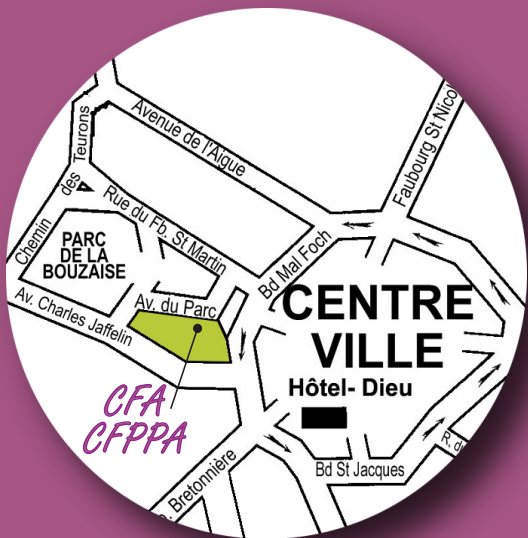
À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

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

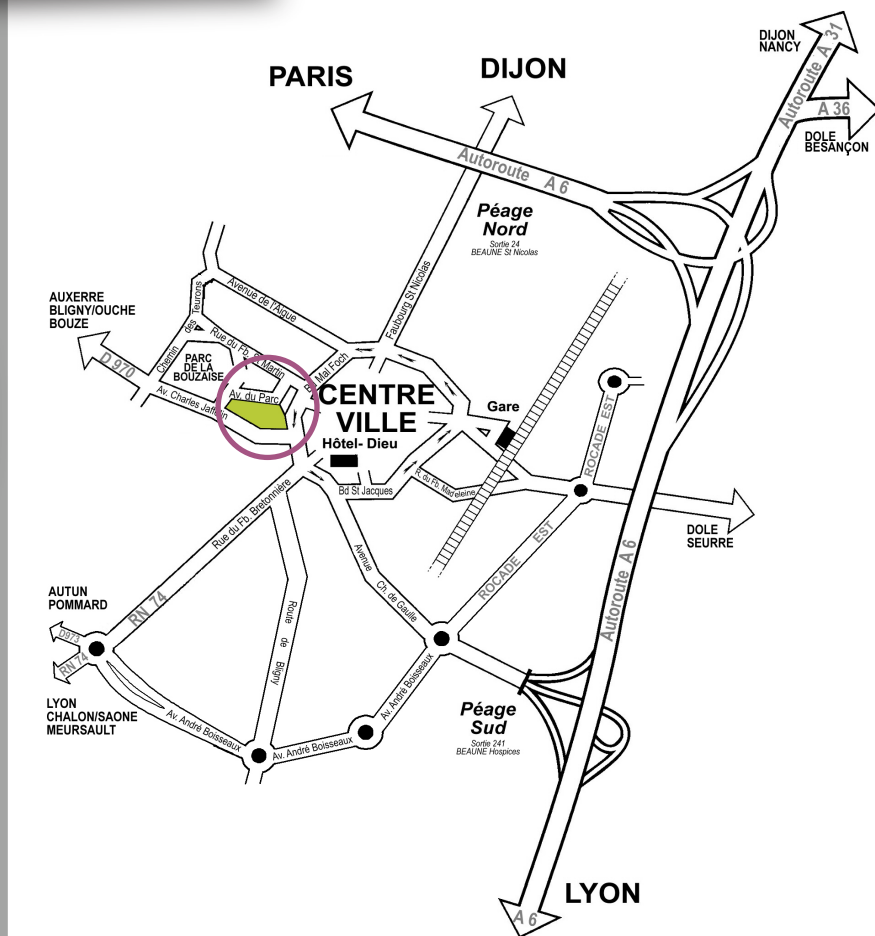
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



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

- 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

