

Ouvrier Agricole/Viticole (DIJON)



Débouchés
—
ouvrier viticole
aide caviste

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

Public concerné

- Demandeurs d'emploi
inscrits à pôle Emploi
ou Mission locale.

Conditions d'inscription
Prérequis

- Savoirs de base
- Dossier de candidature
- Entretien de motivation

Les + de la formation

Passage du SST
et du CACES R489 Cat3

Compétences visées

Cette action de formation vise l'acquisition de compétences techniques permettant aux ouvriers agricoles/viticoles de travailler tout au long de l'année (taille de vigne, travaux du sol, travaux en vert, travail en cave...),

- acquérir des capacités professionnelles polyvalentes (vignes-cave),
- obtenir la validation partielle du Brevet Professionnel, Travaux de la vigne et du vin (certification nationale).

Ce parcours de formation facilite l'accès à l'emploi dans un secteur en tension.

Durée de la formation

Elle se déroule sur 635 heures soit :

- 495 heures en centre de formation
- 140 heures en entreprise

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel • Travaux pratiques
Visites pédagogiques • Interventions de professionnels

VITICULTURE / OENOLOGIE



Principaux contenus

- Module 1** | **Santé et sécurité** (46 heures en centre)
Développement durable - Prévention des troubles musculosquelettiques - Prévention des risques SST (Sauveteur Secouriste au Travail) - Certiphyto.
- Module 2** | **Insertion professionnelle** (18 heures en centre)
Savoirs êtres professionnels - Sensibiliser chacun à son environnement et à l'égalité professionnelle
Découverte de la filière et des emplois.
- Module 3** | **Viticulture** (220 heures en centre), théorie et pratique, visites pédagogiques
Calendrier des travaux de la vigne - Anatomie et physiologie de la vigne - Théorie de la taille - Mise en pratique - Les maladies, carences et parasites de la vigne - Plantation, complantation et entretien des jeunes plants - Palissage de la vigne - Agronomie - Théorie des travaux en vert et mise en pratique.
- Module 4** | **Machinisme** (135 heures en centre), théorie et pratique, visites pédagogiques
Les moteurs et les différents paramètres des tracteurs - Fonctionnement des matériels - Entretien des matériels - Initiation à la conduite en toute sécurité - Réalisation des travaux du sol et du contrôle de la végétation - Réalisation d'un traitement phytosanitaire dans le respect des règles sécuritaires.
- Module 5** | **Œnologie** (67 heures en centre), théorie et pratique, visites pédagogiques
Hygiène et sécurité en cave - Initiation à l'analyse sensorielle - Dégustation - Les vinifications et l'élevage des vins - L'œnologie durable.
- Module 6** | **Divers** (9 heures en centre)
Rentrée - Entretiens individuels - Bilan intermédiaire - Bilan final - Retour des vécus en entreprise.
- | **STAGE EN ENTREPRISE** : 140 heures (4 semaines)

Modalités d'évaluation

Validation des modules par unités capitalisables (UC).

La formation permet aux stagiaires de valider 5 UC (UCS1, UCS2, UCS3, UCG3 et UCARE B - CACES R489 - catégorie 3) du diplôme national Brevet Professionnel Agricole Travaux de la Vigne et du Vin.

Conditions financières

Formation gratuite pour les demandeurs d'emplois (Financement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté).

Rémunération des demandeurs d'emploi (Allocations de Retour à l'emploi, ASP).

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**
EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



cfppa.beaune@educagri.fr



<http://www.cfppa.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.

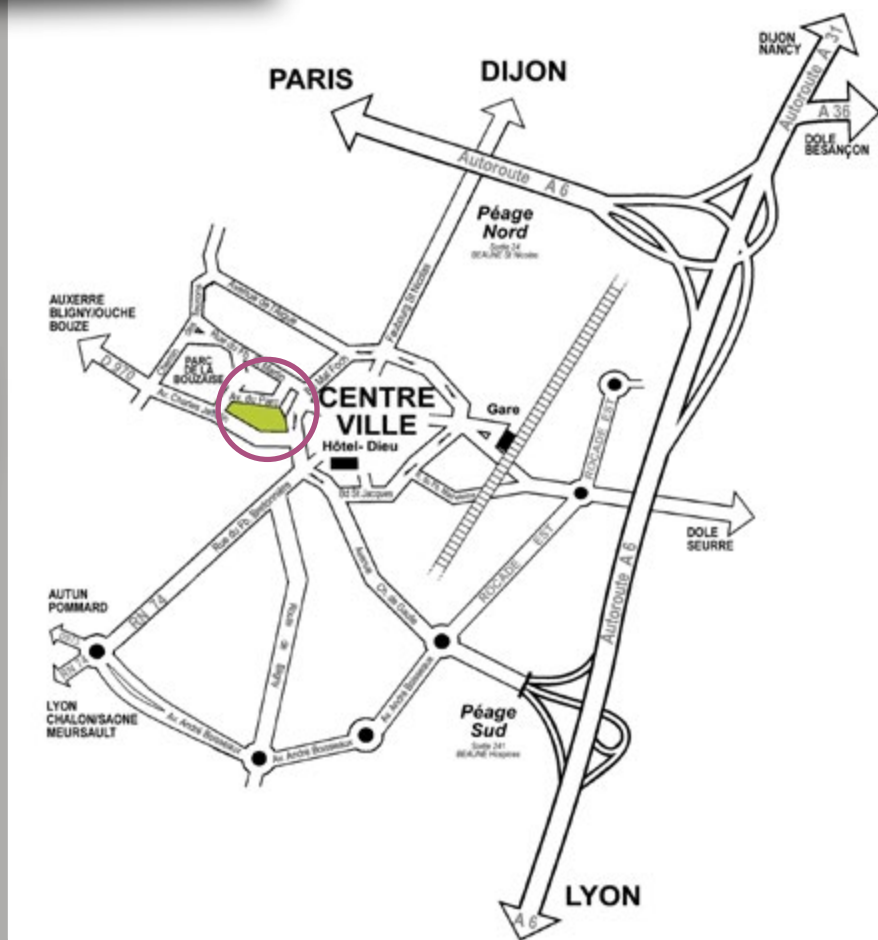
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT 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'ACCES A L'ETABLISSEMENT

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

ACCES HANDICAP

