



## OUVRIER VITICOLE POLYVALENT TAILLE DE LA VIGNE

### DATE DE LA FORMATION

Du 07 décembre 2021 au mois de mai 2022.

### PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi,
- Accessible aux personnes en situation de handicap - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap Corine Lamarque, la faisabilité, selon le handicap [corine.lamarque@mfr.asso.fr](mailto:corine.lamarque@mfr.asso.fr)

### OBJECTIFS

- Sensibiliser les demandeurs d'emploi à la filière de la viticulture et plus particulièrement au métier d'ouvrier viticole.

### COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir les compétences nécessaires à l'emploi d'ouvrier.ère viticole. Il.elle s'occupe de l'entretien de la vigne. Polyvalent.e, il.elle intervient à tous les stades du cycle de la vigne.

### CONTENU

#### MODULE 1 : CONDUITE D'ENGINS VITICOLES (84H)

- Réaliser des manoeuvres, attelage d'outils,

L'ouvrier.ère viticole s'occupe de l'entretien de la vigne. Polyvalent.e, il.elle intervient à tous les stades du cycle de la vigne.

- Réglages du matériel,
- Respect des règles de sécurité et de signalisation routière,
- Gérer les dysfonctionnements,
- Soudure.

#### MODULE 2 : TRAVAUX DE LA VIGNE (168H)

- Reconnaissance adventices, maladies et ravageurs de la vigne,
- Taille de la vigne, sarmentage,
- Attachage de baguettes,
- Ebourgeonnage, épamprage.

#### MODULE 3 : TRAVAUX DE LA CAVE (105H)

- La Bourgogne viticole et ses appellations,
- Vinifications (rouge, blanc, rosé),
- Ouillage, soutirage,
- Mise en bouteilles,
- Habillage, mise en carton, palettisation,
- Préparation de commandes.

#### BLOC COMPLÉMENTAIRE : (42H)

- TMS,
- SST,
- Maladies / Ravageurs de la vigne,
- Certiphyto.

#### STAGE EN ENTREPRISE (343 HEURES)

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Formation en salle, sur le terrain (parcelles du domaine pédagogique) et travaux pratiques à l'atelier (soudure),
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises (exploitations viticoles, constructeurs).



## **OUVRIER VITICOLE POLYVALENT TAILLE DE LA VIGNE**

### **EXAMENS ET CERTIFICATIONS**

- Pas d'examen,
- Certiphyto opérateur / SST.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Evaluation sur la taille de la vigne  
+ évaluation conduite du matériel.

### **DÉBOUCHÉS & PASSERELLES**

- CS Tracteurs et Machines Agricoles :  
utilisation et maintenance.

### **SUIVI DE L'ACTION**

- Feuille d'émargement par demi-journée,
- Attestation de fin de formation.

### **ÉVALUATION DE L'ACTION**

- Bilans à chaud et à froid.

### **MODALITÉS D'ACCÈS**

Inscription possible jusqu'au 04 décembre 2021.

#### **DURÉE**

742 heures de formation : 399h en MFR, 343h en entreprise.

#### **NOMBRE DE PLACES**

10 places maximum.

### **RESPONSABLE FORMATION**

**Sophie JOIGNEAUX**

[sophie.joigneaux@mfr.asso.fr](mailto:sophie.joigneaux@mfr.asso.fr)

### **COÛT ANNUEL 2022-2023**

**Financement /rémunération** -  
Formation financée par la Région  
Bourgogne-Franche-Comté  
Rémunération du stagiaire propre  
à chaque situation (déterminée  
par Pôle Emploi)

**Demi-pension** - 6€/repas

**Pension complète** - 22€/jour

# MFR

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

**Formations par alternance**  
**CFA MFR Beaune-Grandchamp**

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP

5, rue de la Corvée de Mailly

21200 RUFFEY-LES-BEAUNE

03 80 26 61 44 • [mfr.grandchamp@mfr.asso.fr](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)

[www.mfr-grandchamp.fr](http://www.mfr-grandchamp.fr)