

OBJECTIFS :

- Acquérir et développer les techniques et savoir-faire nécessaires aux différents travaux de vigne et de cave
- Se construire une réelle employabilité dans le secteur viticole
- Construction d'un livret de compétences tout au long de l'action



Contenu de la formation

- **Les connaissances fondamentales de la vigne** : biologie de la vigne, protection du vignoble, les cépages, les terroirs...
- **Les différentes techniques en viticulture** : descente de bois, arcures, travaux en verts, taille de la vigne...
- **Les différentes techniques en cave** : vinification, embouteillage...
- **Découverte de la filière viticole**, du fonctionnement d'une exploitation et de ses activités, l'emploi dans la filière, ses institutions.
- **Conduite de tracteur** et utilisation de **matériels viticoles**
- Gestes, postures et **sécurité au travail**
- **Construction de son parcours** professionnel individualisé

MÉTIER ENVISAGÉ :

- **Ouvrier viticole dans un domaine ou une exploitation viticole**





CONDITIONS D'ADMISSION

- Entretien de **motivation**
- Être âgé(e) de **18 ans ou plus**
- Avoir une **expérience dans le secteur de la vigne et du vin** ou réalisation d'un **Essai en Milieu du Travail** (bilan à retourner au CFPPA et justificatifs d'expérience professionnelle à fournir)
- Être **Demandeur d'Emploi**

Des réunions d'information sont régulièrement organisées par le CFPPA de Rouffach.
Renseignements et inscription au 03.89.78.73.07

INFOS PRATIQUES :

- **Nombre de places :** 8 à 12 personnes.
- **Dates :** 1^{er} octobre 2012 au 8 février 2013.
- **Durée :** 320 heures en centre (cours «théoriques» et mises en situations pratiques) et 280 heures en entreprise.
- **Lieu :** Wintzenheim.
- **Animatrices :** Sophie JAMBON et Agnès FEBVAY (Animatrices Emploi-Formation de la Région Alsace).



ATTESTATION ET CERTIFICATION :

- **Attestation détaillée**
- **La préparation de la RPP** (Reconnaissance Paritaire Professionnelle) en viticulture