

## **Vous aimez le végétal ?**

Vous êtes attiré par le travail en extérieur ?

Vous avez le sens de l'observation et savez être autonome ?

# **Parcours pro Ouvrier saisonnier viticole**

## **DÉCOUVREZ UN POTENTIEL D'EMBAUCHE SUR VOTRE TERRITOIRE**

**Une formation dispensée par  
une équipe de formateurs  
professionnels ayant une  
expertise viticole**

Formation d'une durée de 3 mois dont 3 semaines de stage.

La formation s'adresse à tous les publics ayant une 1<sup>ère</sup> expérience dans la vigne

Deux rentrées par an : mi-octobre et mi-février

### **Public :**

Demandeur d'emploi, salarié, personne en reconversion professionnelle

### **Pré-requis**

Avoir au minimum 18 ans

Avoir une première expérience professionnelle dans la vigne (stage ou contrat saisonnier)

Pas de contre indication médicale avérée en lien avec les travaux visés par le métier.

### **Condition d'inscription**

Contactez l'assistante de formation pour participer à une information collective. Entretien individuel avec le référent de la formation et tests de positionnement avant d'entrer en formation.

### **Objectifs**

Former un ouvrier saisonnier polyvalent capable de réaliser les travaux sur le vignoble tels que la taille de vigne, la taille en vert et l'utilisation de tracteur.

### **CFPPA Reinach Formations**

Domaine Reinach  
1031 Avenue Charles- Albert - 73290 La Motte Servolex  
Tel : 04.79.25.42.02

cfppa.la-motte-servolex@educagri.fr  
[www.reinach.fr](http://www.reinach.fr)

 cfppa de Savoie et du Bugey



## PROGRAMME DE LA FORMATION



### Conduite de vignoble

189 h

Taille d'hiver de la vigne  
Taille de formation des jeunes ceps  
Attachage  
Palissage



### Conduite et entretien des matériels viticoles

70h

Manœuvre du tracteur à vide et/ou attelé  
Conduite en pente.  
Entretien courant du tracteur  
1ère maintenance du matériel viticole



### Protection des cultures

42 h

Les maladies et ravageurs  
Certiphyto opérateur

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours en salle et sur parcelles, visite d'exploitations viticoles partenaires, travaux pratiques, stages

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de l'UCP1 du CAPa MA Viti et évaluation par l'outil Caap Vert

## NOS SPECIFICITES

Possibilité de modularisation

- Des parcours de formation sur mesure en fonction du projet professionnel et des besoins en compétences du candidat et des futurs employeurs.
- Formation alternant pratique et théorie, s'appuyant sur un réseau de partenaires et leurs domaines viticoles.
- Formation dispensée par une équipe de formateurs professionnels ayant une expertise viticole

## REMUNERATION, TARIF, INFORMATIONS PRATIQUES

Frais pédagogiques : Equipement de Protection Individuelle à prévoir. Possibilité d'une prise en charge selon le statut.

Rémunération selon le statut du candidat.

Nos tarifs vont de 12,50 € à 25 € / heure. Se rapprocher de notre centre de formation afin d'étudier les différentes possibilités de financement et de rémunération et obtenir un devis. Possibilité de prise en charge financière.

## POURSUITE DE FORMATION

CAPA Métiers de l'Agriculture, option Viticulture  
BP REA Viticulture si installation

Le centre est signataire de la charte H+ pour l'accompagnement des publics ayant une reconnaissance de handicap. Nous contacter pour toute information sur l'accompagnement et l'accessibilité du centre.

Taux d'insertion professionnelle : 100%  
Taux de satisfaction des stagiaires : 100%



**Pensez à vous inscrire aux informations collectives**  
**Toutes nos dates : [www.reinach.fr](http://www.reinach.fr)**



## CONTACTS

### Responsable de formation :

Sandra GUITARD- [guitardsandra38@gmail.com](mailto:guitardsandra38@gmail.com)

### Informations administratives et financières :

#### Formation Continue:

Alicia PAZEM - Tel : 04 79 25 42 02 - [alicia.pazem@educagri.fr](mailto:alicia.pazem@educagri.fr)