

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 1ère 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

 *cfppa de Savoie et du Bugey*



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



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

70 h

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



Protection des cultures

42h

Les maladies et ravageurs
Certiphyto opérateur

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Cours théorique en salle et sur parcelles, visite d'exploitations viticoles partenaires, mise en pratiques des gestes techniques, stages

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

NOS SPECIFICITES

- 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, INFORMATIONS PRATIQUES

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

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 : 90%



Pensez à vous inscrire aux informations collectives
Toutes nos dates : www.reinach.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Cofinancé par
l'Union européenne

CONTACTS

Responsable de formation :

Sandra GUITARD-Charlotte SONJON

Informations administratives et financières :

Formation Continue:

Alicia PAZEM - Tel : 04 79 25 42 02 - alicia.pazem@educagri.fr