

Action Courte

Taille de la Vigne

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC)



Débouchés

Saisonnier
Salarié d'exploitation
viticole

Public concerné

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail ou Mission Locale.

Conditions d'inscription
Prérequis

- Dossier de candidature
- Entretien de motivation

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Membre du réseau
LES
**CAMPUS
DU
VIVANT**
Bourgogne-Franche-Comté

Compétences visées

Acquérir une méthodologie et une maîtrise technique de la taille de la vigne.

Durée de la formation
et délai d'accès

266 heures de formation (dont 196 heures en centre et 70 heures en entreprise).

Profil

- Intérêt pour la nature, le travail en extérieur et physique.
- Rigueur et autonomie.
- Goût pour le travail seul ou en équipe.
- Capacité à s'adapter à la diversité des tâches.

Poursuites d'études

BPA ouvrier viticole

 **Références de l'action :**

Marché : 2022
DR004 2nd semestre - Lot 3

VITICULTURE

Principaux contenus

Module 1 : Insertion professionnelle (12 heures)

Communication professionnelle et techniques de recherche d'emploi.

Module 2 : Viticulture - taille de la vigne (139 heures)

Anatomie, biologie et physiologie de la vigne, calendrier des travaux viticoles, taille de la vigne (85 heures de travaux pratiques).

Module 3 : Œnologie (12 heures)

Calendrier des travaux et règles de sécurité en cuverie, schémas de vinification.

Module 4 : Sécurité (28 heures)

Prévention des troubles musculosquelettiques, Sécurité santé au travail, Certiphyto opérateur.

Divers (5 heures)

Accueil et bilan.

Stage en entreprise (70 heures)

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel - Travaux pratiques

Financement/Rémunération

La formation est financée par Ocapiat.
La rémunération du stagiaire est propre à chaque situation et est déterminée par France Travail.



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



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr

Modalités d'évaluation

La formation permet la délivrance d'une attestation des compétences acquises.



Indicateurs de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🌐 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

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.



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

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.

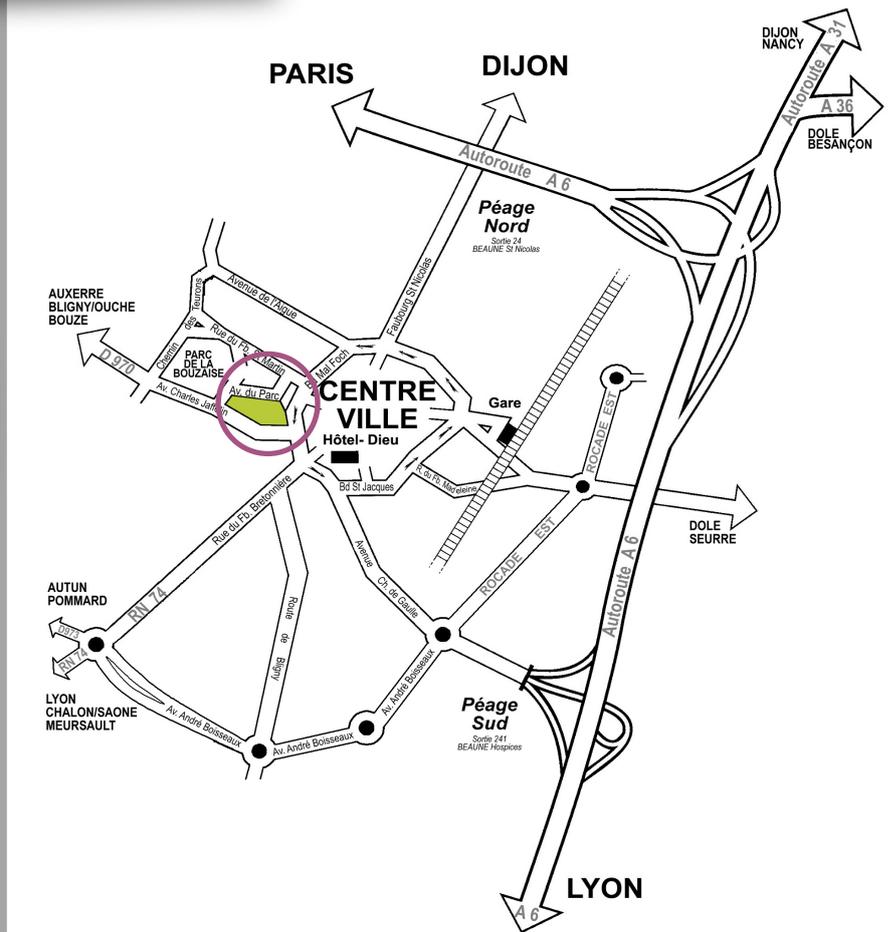
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCÈS



BEAUNE
VITI X AGRO
CAMPUS



L'HÉBERGEMENT 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'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

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

ACCÈS HANDICAP

