

Agent
Viticole
Beaune

Agent Viticole (Beaune)



Débouchés
—
ouvrier viticole
aide caviste

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

Public concerné

- Demandeurs d'emploi inscrits à pôle Emploi ou Mission locale.

Conditions d'inscription Prérequis

- Savoirs de base
- Dossier de candidature
- Entretien de motivation

Compétences visées

Cette action modulaire vise à l'acquisition de compétences techniques visant :

- à développer l'activité professionnelle d'agent viticole,
- à favoriser la polyvalence des tâches à réaliser (vignes - cave),
- à obtenir la validation partielle d'une certification nationale (Brevet Professionnel Travaux de la Vigne et du Vin).

Durée de la formation

Elle se déroule sur 575 heures de formation.

- 400 heures en centre de formation.
- 175 heures en entreprise.

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel.
Travaux Pratiques sur le domaine de l'Etablissement.
Visites pédagogiques.
Interventions de professionnels.

VITICULTURE / OENOLOGIE



Principaux contenus

- Module 1** | **Insertion professionnelle** (18 heures en centre)
Savoirs êtres professionnels - Sensibiliser chacun à son environnement et à l'égalité professionnelle - Découverte de la filière et des emplois.
- Module 2** | **Santé et sécurité** (46 heures en centre)
Développement durable - Prévention des troubles musculosquettiques - Prévention des risques - Sauveteur du Secouriste au Travail (SST) - Certiphyto.
- Module 3** | **Viticulture** (207 heures en centre), théorie et pratique, visites pédagogiques
Calendrier des travaux de la vigne - Anatomie et physiologie de la vigne - Théorie de la taille - Mise en pratique - Les maladies, carences et parasites de la vigne - Plantation, complantation et entretien des jeunes plants - Palissage de la vigne - Agronomie - Théorie des travaux en vert et mise en pratique.
- Module 4** | **Œnologie** (84 heures en centre), théorie et pratique, visites pédagogiques
Hygiène et sécurité en cave - Initiation à l'analyse sensorielle - Dégustation - Les vinifications et l'élevage des vins - L'œnologie durable.
- Module 5** | **Restaurer un ouvrage en pierres sèches** (35 heures en centre), **module au choix entre le N°5 et N°6, chantier de restauration de murets en pierres sèches.**
Connaissances des différentes pierres de Bourgogne - Analyse de dégradations d'ouvrages - Tri des pierres - Implantation d'un ouvrage - Positionnement de cordeaux en alignement, mortier de liaison - Réalisation hérisson.
- Module 6** | **CACES R-489 Catégorie 3** (35 heures en centre), **module au choix entre le N°5 et N°6**
Réglementation - Prévention des risques - Travaux pratiques de conduite.
- Module 7** | **Divers** (10 heures en centre)
Rentrée - Entretiens individuels - Bilan intermédiaire - Bilan final - Retour des vécus en entreprise.
- | **STAGE EN ENTREPRISE** : 175 heures en 4 périodes de stage

Modalités d'évaluation

La formation permet aux stagiaires de valider 4 blocs de compétences (UCG3, UCS1TV, UCS2TV et UCARE A) du diplôme national Brevet Professionnel Agricole Travaux de la Vigne et du Vin (BPA TVV).

Conditions financières

Formation gratuite pour les demandeurs d'emplois (Financement par le Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté).

Rémunération des demandeurs d'emploi (Allocations de Retour à l'emploi, ASP).



Indicateurs de performance

► Sur notre site :

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



► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**

EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



cfppa.beaune@educagri.fr



<http://www.cfppa.lavitibeauve.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

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.



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.

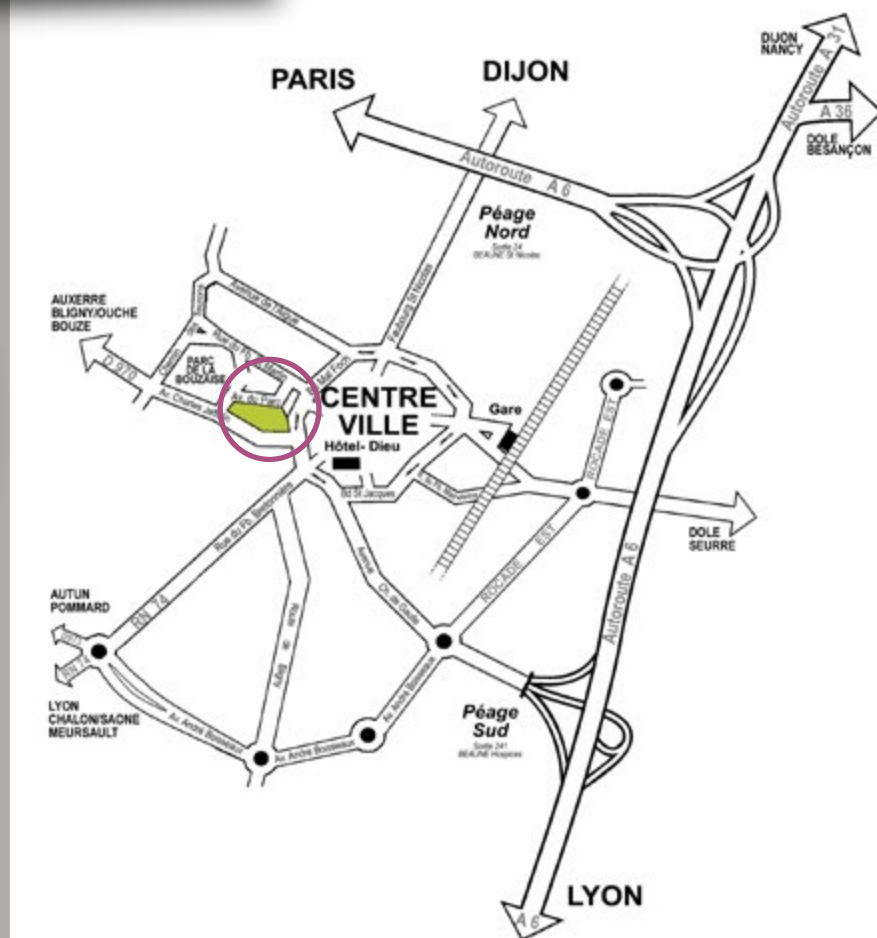
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT 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'ACCES A L'ETABLISSEMENT

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

ACCES HANDICAP

