



OVP



OUVRIER VITICOLE POLYVALENT TAILLE DE LA VIGNE

DATE DE LA FORMATION

A confirmer

PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référent handicap la faisabilité, selon le handicap
mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

OBJECTIFS

- Sensibiliser les demandeurs d'emploi à la filière de la viticulture et plus particulièrement au métier d'ouvrier viticole

COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir les compétences nécessaires à l'emploi d'ouvrier viticole :
compétences en vigne, cave et conduite d'enjambeur

CONTENU

MODULE 1 : CONDUITE D'ENGINS VITICOLES (84H)

- Réaliser des manoeuvres, attelage d'outils

L'ouvrier viticole s'occupe de l'entretien, du développement et de la culture de la vigne. Polyvalent, il intervient à tous les stades du cycle de la vigne. Ses missions varient donc au rythme des saisons.

- Réglages du matériel
- Respect des règles de sécurité et de signalisation routière
- Gérer les dysfonctionnements
- Soudure

MODULE 2 : TRAVAUX DE LA VIGNE (168H)

- Reconnaissance adventices, maladies et ravageurs de la vigne
- Taille de la vigne, sarmentage
- Attachage de baguettes
- Ebourgeonnage, épamprage

MODULE 3 : TRAVAUX DE LA CAVE (105H)

- La Bourgogne viticole et ses appellations
- Vinifications (rouge, blanc, rosé)
- Ouillage, soutirage
- Mise en bouteille
- Habillage, mise en carton, palettisation
- Préparation de commandes

BLOC COMPLÉMENTAIRE : (42H)

- TMS
- SST
- Maladies / Ravageurs de la vigne
- Certiphyto

STAGE EN ENTREPRISE (343 HEURES)

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Formation en salle, sur le terrain (parcelles du domaine pédagogique) et travaux pratiques à l'atelier (soudure)
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises (exploitations viticoles, constructeurs)



OVP



OUVRIER VITICOLE POLYVALENT TAILLE DE LA VIGNE

EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- Pas d'examen
- Certiphyto opérateur / SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation sur la taille de la vigne
+ évaluation conduite du matériel

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- CS Tracteurs et Machines Agricoles :
utilisation et maintenance

SUIVI DE L'ACTION

- Feuille d'émargement par demi-journée
- Attestation de fin de formation

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Bilans à chaud et à froid

MODALITÉS D'ACCÈS

- Inscription possible jusqu'à début décembre
2024

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

742h de formation : 399h en MFR, 343h en
entreprise

NOMBRE DE PLACES

10 places maximum

RESPONSABLE FORMATION

Florence WORMS

Florence.worms@mfr.asso.fr

COÛT ANNUEL 2024-2025

Financement / rémunération -

Formation financée par la Région
Bourgogne-Franche-Comté
Rémunération du stagiaire propre
à chaque situation (déterminée
par Pôle Emploi)

Demi-pension – 6,25€/repas

Pension complète – 24€/jour

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP

5, rue de la Corvée de Mailly

21200 RUFFEY-LES-BEAUNE

03 80 26 61 44 • mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

www.mfr-grandchamp.fr