



Formation * AGENT viticole

* CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL DE NIVEAU 3

VERS QUELS MÉTIERS ?

- AGENT VITICOLE
- TRACTORISTE
- POSSIBILITE SELON PROFILS, CHEF DE CULTURE

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun pré requis

EXAMEN

- Deux épreuves d'évaluation prévue pour chaque bloc de compétences (4) par des **évaluations pratiques** par le centre de formation et l'évaluation des travaux en entreprise
- Une **épreuve orale** en fin de parcours devant un jury extérieur
- Possibilité de validation par bloc de compétence
- N°RNCP : 37135

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- Le promotion 2024 a été scindée en 2 temps. 100% de réussite à 6 mois

Insertion :

- **100% en emploi** dont **100 %** dans le secteur professionnel lié à la formation

TARIFS⁽¹⁾

- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration..) nous consulter.
Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Sur
12 MOIS

DURÉE

(sous réserve de positionnement)

- Prochaine session :
- **406 H** en centre de formation
- **527 H** en entreprise
- La durée de la formation peut varier en fonction du positionnement sur les 4 blocs.

RYTHME D'ALTERNANCE

12 Semaines en formation
15 Semaines en entreprise

STATUTS

- CPF
- Contrat de professionnalisation

LA FORMATION EN MFR

financée par la région Occitanie pour les demandeurs d'emploi

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Compétences techniques, capacités d'analyse des situations, et d'adaptation (état du sol, conditions climatiques etc.)
- Conduire, utiliser le matériel viticole (d'épandage, de pulvérisation...), en assurer l'entretien courant et la maintenance
- Reconnaître les principaux parasites, adventices et maladies de la vigne
- Appliquer les traitements phytopharmaceutiques, la fertilisation, le désherbage en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité
- Travailler sur l'équilibre du cep et la croissance de la végétation en réalisant les différents types de taille, la vendange en vert
- Ebourgeonnage, épannage et éclaircissage
- Maîtriser les écrits professionnels, pour la transmission d'informations

BLOC PRINCIPAUX :

Bloc 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble

Bloc 2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble

Bloc 3 : Organiser et assurer la maintenance de 1^{er} niveau des matériels et équipements

Bloc 4 : Réaliser les opérations de vinification

Les +

- Etude au cas par cas
- Entrée sortie en formation tout au long de l'année
- Possibilité de valider un module ou plusieurs modules
- Allers retours entreprise / CFA pour tutorat
- Possibilité de former un salarié sur une spécialité
- Aide financière au contrat en alternance
- Accompagnement au recrutement
- Accompagnement aux démarches administratives
- Possibilité d'hébergement

MODALITES PEDAGOGIQUES⁽¹⁾

Les cours sont dispensés par un formateur technique issu du milieu professionnel et issu du monde de la formation. Chaque apport théorique est suivi d'une mise en pratique. L'alternance cours stage permet d'acquérir les gestes professionnels

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC
ST LOUP

377 chemin du Farjou 34270 CLARET
09.80.59.02.92

mfr.garriguesduplicsaintloup@mfr.asso.fr
www.mfr-garriguesduplicsaintloup.fr

