


	Certificat de Qualification Professionnel « Ouvrier de l'exploitation viti-vinicole »			
	ECOLE DE LA VIGNE VIGNERONS DU VIVANT (Démarche Bio et Eco-Responsable)			
P R O F E S S I O N N E L L E	INTITULÉ DE LA FORMATION			
	OBJECTIFS DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Acquérir le savoir-faire, la technicité, le vocabulaire et la connaissance de la filière viticole. ♦ S'insérer dans la profession viticole de manière durable 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Demandeurs d'emploi âgés de 17 ans à 30 ans  <p>Si situation d'handicap nous contacter</p>	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Savoirs de base, lecture et calcul ♦ Projet professionnel en lien avec le métier préparé ♦ Volonté de s'engager dans un parcours qualifiant 	
			DÉBOUCHÉS	
			♦ Ouvrier agricole polyvalent de la Vigne et du Vin	
	DEROULÉ			
	1ere Partie : POEC (315 h dont 210 h en formation et 105 heures en stages) De décembre 2020 à mars 2021		2ème Partie : Contrat de Professionnalisation 9 mois pour les VV / 17 mois pour EV ♦ Enseignements professionnels, et technologiques ♦ Acquisition d'un savoir-faire	
	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES		MODALITÉS D'ÉVALUATION DIPLÔME ou TITRE délivré	
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Apport de connaissances ♦ Mise en situation pratiques sur parcelles ♦ Visites d'exploitation et travail sur cas concrets ♦ Formation itinérante dans différents châteaux 		<ul style="list-style-type: none"> * Certificat de Qualification Professionnel « Ouvrier de l'exploitation viti-vinicole » Evaluation Orale à partir d'un dossier constitué de fiches techniques (2 blocs obligatoires et au moins 2 autres au choix du candidat) * Obtention du certificat SST (valable 2 ans) * Obtention du certificat Certiphyto Opérateur (valable 5 ans) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attestation CACES pour l'Ecole de la Vigne 	
	DURÉE	PÉRIODES	LIEU DE FORMATION	
<ul style="list-style-type: none"> ♦ 11 mois : Vignerons du Vivant * 19 mois : Ecole de la vigne 	De décembre 2020 à Novembre 2021 / Juillet 2022	MFR de St Yzans de Médoc 11 rue de Rigon 33 340 St Yzans de Médoc		
CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS		

	<p>MFR de St Yzans de Médoc</p> <p>☎ 05.56.09.05.17</p> <p>✉ mfr.st-yzans-medoc@mfr.asso.fr</p>	<p>♦ Stagiaire de la formation professionnelle / Salariés en formation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aides personnalisées avec l’AFEPT pour les Vignerons du Vivant
	CONDITIONS D’ACCUEIL	
	<p>Restauration et Hébergement possibles sur le site + Navette Transport</p>	

