





PROFESSIONNEL		INTITULÉ DE LA FORMATION		
		<p>Certificat de Qualification Professionnel « Ouvrier(e) Qualifié(e) de l'exploitation viti-vinicole »</p> <p>ECOLE DE LA VIGNE</p> <p>VIGNERONS DU VIVANT (Démarche Bio et Eco-Responsable)</p>		
		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
		DEROULÉ		
		<p>1ere Partie : POEC (315 h dont 210 h en formation et 105 heures en stages) De décembre 2021 à mars 2022</p>	<p>2ème Partie : Contrat de Professionnalisation 9 mois pour les VV / 18 mois pour EV</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦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
		♦11 mois : Vignerons du	De décembre 2022	MFR de St Yzans de Médoc

L E	Vivant *21 mois : Ecole de la vigne	à Novembre 2023 / Août 2024	11 rue de Rigon 33 340 St Yzans de Médoc
	CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS
	<p>MFR de St Yzans de Médoc ☎ 05.56.09.05.17 📧 mfr.st-yzans-medoc@mfr.asso.fr</p>		<p>♦ Stagiaire de la formation professionnelle / Salariés en formation ➤ Aides personnalisées avec l'AFEPT pour les Vignerons du Vivant</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <small>Nouvelle-Aquitaine</small> </div> <div style="text-align: center;">  <small>APPRENTIS D'AUTEUIL</small> <small>DEPUIS 1866</small> </div> <div style="text-align: center;">  <small>afept</small> <small>FORMATION</small> </div> </div>
	CONDITIONS D'ACCUEIL		DELAIS D'ACCES
Restauration et Hébergement possibles sur le site + Navette Transport		Réponse sous quinzaine	

