

Formation individualisée

FORMATION
eli@reso Développer
les compétences

Entrée tout au long
de l'année

Agent viticole qualifié

Contrat de professionnalisation

Devenir salarié d'exploitations viticoles :

- Réaliser les interventions de l'implantation à la conduite de la vigne.
- Participer aux travaux de cave.
- Participer aux travaux mécanisés de la vigne.

UNE FORMATION PRATIQUE ET TECHNIQUE

- 80% d'apprentissage technique en entreprise
- 20% en formation personnalisée
- Des mises en situation professionnelle
- Des visites d'entreprises

Contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail en alternance entre un employeur et un salarié. Ce dernier perçoit une rémunération à la fois pendant son temps passé dans l'entreprise mais également pendant les temps de formation.



Programme à la carte

MODULES TECHNIQUES AU CHOIX

● PRODUCTION VITICOLE

Taille
Plantation
Travaux en vert
Travail du sol
Protection du vignoble
Vendanges

● OPÉRATION DE VINIFICATION

Travaux de cave.
Vinification et élevage.

● CONDUITE & ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Conduite du tracteur et des équipements viticoles.
Entretien courant du tracteur et des équipements.
Soudure.

● COMPÉTENCES TRANSVERSALES

Contribuer à l'animation d'une équipe.

● CERTIPHYTO OPERATEUR

Public visé :

Tout public.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap : nous consulter pour plus de détails.

Pré-requis :

Compréhension orale et écrite du français.

Durée du contrat :

De 6 à 13 mois.
Formation de 378 heures maximum.

Débouchés :

Travail en exploitations viticoles ou en caves coopératives.
Pas d'équivalence, ni passerelle.

+ d'infos sur notre site internet :

www.elioreso.com/elioreso-formation

 lien direct

Pour nous contacter :

Pôle formation : 02 41 96 77 41 / formation@elioreso.com

Elioreso, 14 av. Jean Joxé - 49100 Angers
Bureaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Document non contractuel. Service communication Elioreso, janvier 2024. - Photo : © JC Bessonneau Elioreso.

Moyens pédagogiques et techniques

Les moyens :

Apport pédagogique en salle, travaux pratiques sur exploitation viticole support et chai.

Les formateurs :

Formateurs en viticulture et vinification, vigneron.

Evaluation

QCM, évaluations théoriques et mises en situation pratique.



Parcours de compétences



La conduite se fait en centre de formation et en entreprise d'accueil.



Edgard Pisani

Centre de Formation Professionnelle
Montreuil-Bellay

En partenariat dans le 49 avec le CFPPA Edgard Pisani, son vignoble et son chai.

elioreso
Cultivons l'Emploi Agricole

Nos associations ont été créées par les agriculteurs pour répondre à la problématique de l'emploi et de la formation agricole.

Chaque année, **Elioreso-FORMATION** participe à la formation de nombreux salariés et personnes en reconversion aux métiers de l'agriculture.

Nous sommes en mesure de proposer des solutions individualisées de formation « à la carte » qui prennent en considération à la fois les besoins de l'entreprise et ceux de la personne à former.

Chaque projet étant particulier, nous vous invitons à nous contacter afin de nous rencontrer et échanger sur votre projet.