

Brevet Professionnel

Agricole

Ouvrier Viticole

1 an ou
2 ans

En contrat
d'apprentissage

1 an

En contrat de
professionnalisation



Objectif métier

L'ouvrier qualifié exerce son activité à l'**extérieur**, dans des entreprises individuelles ou des sociétés. Selon la taille de l'entreprise, l'ouvrier viticole travaille en général sous la **responsabilité du chef d'entreprise** ou d'un **chef de culture**. L'emploi est fortement impacté par la saisonnalité avec des pics d'activité comme lors de la **saison de taille hivernale** ou en fin d'été / début d'automne, **durant les vendanges**. La taille de l'équipe au sein de laquelle il travaille est également soumise à une variabilité notable : le salarié peut ainsi travailler en équipe importante lors des vendanges alors que l'exercice de son métier peut être quasi solitaire, notamment lors des travaux de taille de la vigne.

Objectif de la formation

Réaliser les opérations visant à garantir **le rendement espéré et la pérennité du vignoble** en utilisant les différents matériels et équipements en veillant à respecter les réglementations liées à leur usage, respecter le sol et les infrastructures.

Prérequis

- Contrat d'apprentissage** : Avoir entre 16 et 29 ans révolus ; Avoir suivi le cycle de la classe de 3ème pour les candidats qui ont entre 15 et 16 ans ou être titulaire d'un CAP, d'un CAPA ou d'un BEP.
- Contrat de professionnalisation** : Etre demandeur d'emploi pour les plus de 26 ans.
- Formation continue** : Etre demandeur d'emploi ou salarié en reconversion professionnelle.

Contenu de la formation

- Développer** son identité professionnelle d'ouvrier viticole
- Intégrer** le milieu professionnel de la viticulture
- Positionner** des pratiques professionnelles au regard d'enjeux agroécologiques
- Réaliser** des travaux de taille hivernale de la vigne
- Réaliser** des travaux de taille de fructification
- Réaliser** des travaux de taille de formation et de restructuration
- Réaliser** des travaux viticoles manuels hors taille
- Réaliser** des travaux en vert
- Réaliser** des travaux de maintien en état d'une parcelle de vigne
- Réaliser** des travaux viticoles mécanisés
- Préparer** le matériel
- Réaliser** des travaux mécanisés entre les rangs et à leurs abords

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et mise en situation professionnelle

Rémunération

- Contrat d'apprentissage** : En pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et des années de contrat de l'apprenti.
- Contrat de professionnalisation** : En pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du diplôme du salariée.
- Formation continue** : Voir avec France Travail

Particularités du centre

- Echange et suivi en entreprise
- Plateaux techniques
- Parc paysager de 7 hectares

Taux de satisfaction



84 %

Taux d'obtention



100 %



Renseignements et inscriptions

02 97 24 34 46

apprentissage-FC@kerplouz.com

Recrutement

1. Prise de contact lors des portes ouvertes ou par téléphone
2. Entretien de positionnement
3. Etude du dossier

Lieu de formation

Centre de formation Kerplouz LaSalle

Accessibilité

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Nous contacter pour les modalités d'accueil.

Durée en centre

Apprentissage et contrat pro : 800 heures au centre de formation sur 2 ans (Possibilité d'aménagement de parcours, nous consulter)

Formation continue : 800 heures au centre de formation sur 1 an

Validation

Présentation au diplôme de niveau 4

Attestation de compétences



Evaluation

Unités Capitalisables (UC)

Evaluation en situation professionnelle

Tarifs et Prise en charge

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil (dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation)

Prise en charge par la Région Bretagne (dans le cadre de la Formation Continue)

Autres financements possibles (nous contacter)

Poursuite d'études possible

BP Responsable d'Entreprise Agricole



Construire une offre œnotouristique

Domaines Viticoles

2 jours

Formation courte



Objectif métier

Permettre aux vignerons de Bretagne de comprendre les enjeux, les bonnes pratiques et les leviers de l'œnotourisme, afin de structurer une offre cohérente, adaptée à leur domaine et à leur clientèle, dans un contexte de développement régional émergent.

Objectif de la formation

- Comprendre le contexte et les opportunités du développement œnotouristique en Bretagne
- Identifier les typologies de clientèles et construire un parcours d'accueil adapté
- Découvrir les différentes formes d'œnotourisme et les conditions de leur mise en œuvre
- Concevoir une offre œnotouristique concrète, réaliste et personnalisée, à partir de son propre projet
- Connaître les partenaires, canaux de diffusion, aides disponibles et points réglementaires essentiels

Prérequis

- Aucun prérequis technique n'est nécessaire.
- La formation est accessible à tout vigneron ou porteur de projet viticole implanté en Bretagne souhaitant développer une démarche œnotouristique.

Contenu de la formation

• Jour 1 – Approche théorique & exploratoire

- Icebreaker + présentation des participants et du programme
- Contexte & histoire de l'œnotourisme en Bretagne : tendances FR & monde, bonnes pratiques
- Connaître son client & parcours client : profils, attentes, parcours émotionnel
- Typologies d'accueil, prestations & partenaires (réglementation, aides, distribution, nature des activités...)
- Visite du domaine de Lamballe : exemple concret d'un projet local

• Jour 2 – Approche pratique & créative

- Création d'une offre œnotouristique
- 2h théorie : étapes / valeur / fidélisation
- 2h atelier pratique : construire une offre adaptée à son projet
- Restitution des projets + retours croisés
- Échange libre sur les parcours de visite & pratiques
- Bilan et clôture de la formation

Modalités pédagogiques

- Alternance entre exposés interactifs, temps d'échange, études de cas, atelier pratique individuel
- Appui sur un exemple local concret (visite) et sur l'expérience des participants
- Outils transmis : fiche parcours client, fiche "créer son offre", fiche bonnes pratiques

Tarif

- X€ / Participant