Ouvrier viticole (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

1 an

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Tel Bacchus, vous aimez la vigne et le bon vin ? Le raisin est votre fruit préféré et vous souhaitez apprendre à le faire pousser et à entretenir la vigne ? Grâce à cette for ne devriez pas avoir de pépin à trouver un emploi dans un vignoble.

L'ouvrier viticole travaille dans un domaine viticole ; c'est un technicien de la vigne qu'il cultive et entretient avec soin dans un objectif qualitatif et quantitatif de produ

Au cours de cette formation de coordination et d'encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier viticole :

Analyser la filière vitivinicole et son évolution pour agir individuellement et collectivement : l'Ouvrier viticole s'adapte aux évolutions des marchés (mondial, national et régional), assure la veille juridique et réglementaire pour la prise de décision et la réaction aux imprévus.

Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité : l'Ouvrier viticole analyse un terroir dans ses dimensions biophysiq historique et sociale, évalue les impacts environnementaux de l'activité vitivinicole.

Proposer et conduire un itinéraire technique viticole : l'Ouvrier viticole explique le fonctionnement de l'agrosystème vigne à l'échelle de la parcelle, décrit le cy
biologique de la vigne et explique les modalités d'élaboration de la matière première. Il choisit un matériel végétal, conçoit l'installation d'une parcelle en respect
réglementation. Il élabore des itinéraires techniques viticoles en fonction de conditions de milieu et d'objectifs prédéfinis, choisit un matériel adapté aux conditi
conduit et met en œuvre des interventions techniques. Il évalue a posteriori un itinéraire technique viticole d'un point de vue agronomique, économique et envi
en cohérence avec les objectifs identifiés

Se conformer au respect de la réglementation spécifique à l'utilisation de produits phyto : l'Ouvrier viticole développe des programmes de prévention et maîtr
adventices, les maladies, les parasites et autres nuisibles.

Communiquer et encadrer : l'Ouvrier viticole communique dans le cadre de relations professionnelles et coordonne un projet.

Alors si vous souhaitez que votre parcours professionnel devienne un grand cru, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui proposent cette formation pour vous y

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de prati
entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 250h réparties sur l'année de formation ; non-rémunérées.

Débouché(s) métier(s)

L'activité d'ouvrier viticole s'exerce au sein d'établissements artisanaux de type domaine produisant, selon la taille de la propriété, au minimum un vin région

La demande de salariés qualifiés dans les entreprises viticoles est nouvelle et a de fortes chances de croître, en lien avec le développement récent des domai
Wallonie.

Débouché(s) future(s) formation(s)

Viti-viniculteur *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/viti-viniculteur)*

Technico-commercial en vins et spiritueux

Point(s) fort(s)

Sur le terrain Formation courte Activité en extérieur Activités variées Travail en autonomie ou en équipe Métier d'avenir

Finalité

Diplôme de la formation de coordination et d'encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le travail de l'ouvrier viticole peut s'exercer les soirées, weekends, jours fériés et est soumis au rythme des saisons.

Le port d'équipements de protection individuelle – EPI peut être requis. L'activité s'effectue en extérieur et en atelier, et peut impliquer une station debout prolongée
condition physique. Comme le viti-viniculteur, l'ouvrier viticole est responsable du respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire (AFSCA). Il doit également ve
respect des règles environnementales.

Programme

Cours professionnels

1ère année :

A88/25 Système vitivinicole et territoire (24h)

A88/25 Processus viticole – Théorie et pratique : Technologies des équipements (32h)

A88/25 Processus viticole – Théorie et pratique : Viticulture – mise en œuvre (136h)

A88/25 Phytolicence (P2) (60h)

A88/25 Coordination et encadrement (24h)

A88/25 Suivi du projet technique (16h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes - CESS

Est admis aux cours l'apprenant ou l'apprenante qui

satisfait à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)*

est titulaire d'un certificat de l'enseignement secondaire supérieur (**CESS**) ou document attestant la réussite de l'examen d'entrée à l'université, dans une haute é

l'enseignement supérieur de promotion sociale.

Les apprenants et apprenantes qui ne sont pas porteurs du CESS peuvent toutefois être admis aux cours :

Soit, s'ils sont titulaires d'un certificat du 2ème degré de l'enseignement secondaire et bénéficient d'une **expérience suffisante** dans le secteur concerné.

Soit, en cas de réussite de l'**épreuve d'admission** IFAPME. La présentation de l'épreuve d'admission est soumise à l'acceptation du dossier par le Centre.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.