

Fiche descriptive des activités à réaliser en entreprise par l'apprenti

CAPA Production Vigne et Vin

La formation en alternance suppose, pour l'apprenti, une acquisition progressive de ses compétences et le développement de son autonomie. Pour que cette formation soit bénéfique pour l'apprenti et pour l'entreprise, les activités ci-dessous doivent lui être confiées selon une progression établie avec le CFA.

Étant donné la diversité des activités nécessaires à la préparation du diplôme, si certaines activités ne sont pas développées dans l'entreprise, l'apprenti sera amené à effectuer une formation complémentaire dans une autre entreprise.

<p>Métiers préparés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouvrier viticole <p>Poursuite de formation possible :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BPA • BPREA • Bac Pro <p>Déroulement indicatif de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 33 semaines par an en entreprise • 14 semaines par an au CFA <p><i>L'apprenti est un salarié particulier.</i></p> <p><i>Il a droit à 5 semaines de congés payés par an sur le temps prévu en entreprise, plus une semaine supplémentaire pour révisions, dans le mois qui précède l'examen terminal.</i></p> <p><i>L'entreprise est tenue de former l'apprenti à la sécurité sur le poste de travail et à lui présenter le document unique d'évaluation des risques professionnels.</i></p>	<p>1- Observer et apprécier l'état d'un vignoble en production en vue d'une intervention</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observer et apprécier l'état de la parcelle (zones hétérogènes, vigueur, implantation...), les conditions pédo-climatiques (structure du sol, humidité, conditions climatiques...), la portance du sol et juger des possibilités de travail avec un matériel agricole, viticole. • Observer et apprécier l'état de développement d'un cep : stades de développement, état de développement (racinaire, foliacé...), l'état sanitaire (maladies, parasites). • Identifier les interventions souhaitables en fonction des observations réalisées. <p>2- Participer aux différentes opérations culturales liées à l'implantation et la conduite d'un vignoble</p> <ul style="list-style-type: none"> • Différencier les principales variétés cultivées, leurs caractéristiques et les modes de conduite de ces cépages pratiqués (dans la région). • Participer aux différentes opérations de préparation du sol, de fertilisation et d'amendements (lecture des étiquettes, identification des produits, calcul des quantités et mise en oeuvre). • Juger la qualité d'un plant et de son greffage. • Effectuer les différentes opérations de formation des jeunes plants en fonction du mode de conduite choisi, dans le respect de la réglementation en vigueur et des usages locaux. • Effectuer les différentes opérations culturales de conduite du vignoble dans le respect des mesures agri-environnementales : fertilisation et amendement, entretien et protection des cultures, interventions sur le développement du cep (taille, tuteurage, palissage, épamprage...). • Récolte et transport dans les conditions optimales. <p>3- Effectuer les différentes opérations en cave ou en chai lors de la vinification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer aux différentes opérations de traitement de la vendange, aux traitements des moûts et à leur envoi en cuverie de fermentation. • Participer aux différentes opérations de vinification et d'élevage du vin. • Participer aux différents contrôles en cours de vinification et à l'enregistrement éventuel des différentes données. • Préparer le vin pour le conditionnement et réaliser les différentes opérations de conditionnement. • Participer aux opérations de nettoyage, désinfection du matériel et appliquer les consignes relatives à la législation en vigueur pour les installations vinicoles. <p>4- Utiliser les différents matériels et équipements dans le respect des règles de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les équipements et le matériel en respectant les consignes d'utilisation. • Effectuer la liaison tracteur-outil et les réglages à partir de la notice. • Contrôler l'état de fonctionnement : réglages, attelages, sécurité, etc... • Interrompre le travail en cas d'anomalie et le signaler. • Effectuer les opérations d'entretien et de première maintenance des matériels et équipements. • Procéder au nettoyage, aux vérifications, au rangement et à l'entretien du matériel utilisé. • Utiliser les équipements électriques et hydrauliques dans la cave en identifiant les risques encourus (électriques, gaz carbonique...). <p>5- Organiser les tâches dans un souci d'efficacité, d'économie d'effort et de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réagir à une situation imprévue, anormale et adapter son mode de conduite face à un aléa. • Contrôler son travail en cours d'exécution, justifier les résultats et rendre compte. • S'intégrer dans des travaux d'équipe. <p>6- Participer aux travaux d'aménagements de l'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des travaux simples d'entretien courant et des petites réparations des installations et des matériels : maçonnerie, menuiserie, peinture, soudage, meulage... <p>7- Participer à la vie professionnelle et sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présenter le fonctionnement de l'exploitation et la situer dans son environnement.
--	---