

Référence 43811

Intitulé de la formation : **Travaux viticoles : de la vigne à la cave**

Domaine : Vitiviniculture

Type de formation : Inter-Entreprise

Durée : 21 h

Prérequis : Aucun.

PUBLIC

Salariés CDD ou CDI. Nous intervenons généralement auprès de salariés en poste. Les exploitations Viticoles embauchent le plus souvent des salariés CDD, peu qualifiés, pour assurer les activités saisonnières et qui viennent épauler les CDI, plus confirmés. Nous disposons donc d'une offre modulaire, qui permet de s'adapter à tous les niveaux : débutants aussi bien que confirmés. Pour les débutants la formation permettra d'acquérir les savoirs de base et d'être opérationnel le plus rapidement possible afin de s'intégrer au chantier. Pour les salariés plus confirmés l'accent sera donné à la prise d'initiative et à l'autonomie. Le salarié confirmé doit faire preuve d'analyse et d'autonomie.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Les travaux vitivinicoles en vigne et cave répondent à un procédé composé d'étapes précises, exigeant des conduites appropriées. En effet, les techniques évoluent sans cesse. Il existe donc des savoir-faire ancrés, qui perdurent, mais aussi des savoir-faire évolutifs qui découlent non seulement de l'évolution des techniques mais aussi de la mutation de la consommation (réglementation, sécurité alimentaire, évolution des référentiels Qualité, tendance au bio, sécheresse et réchauffement climatique, adaptation des pratiques à la transition écologique par exemple.) Dans un contexte plus que jamais volatile, incertain et complexe, la veille devient vitale pour répondre aux enjeux actuels des professionnels dans leurs activités quotidiennes. Le salarié est donc amené à faire preuve d'initiative et de réactivité. A l'issue de la formation, le stagiaire et /ou salarié doit être capable de :

- Identifier les principaux produits œnologiques -
- Identifier les différents matériels de cuverie et installations de transformation des vendanges -
- Repérer les circuits d'évacuation et de vidanges -
- Connaître les différents travaux de cave -
- Respecter les règles d'hygiène -
- Appliquer le mode opératoire -
- Organiser son poste de travail de façon efficiente -
- Appliquer les règles d'ergonomie.

PRE-REQUIS

Il n'y a pas de prérequis spécifiques, la formation s'effectuant généralement à la suite d'une demande de l'exploitant. Le salarié concerné doit néanmoins exercer au poste de travail relatif au domaine de l'action visée

CONTENU ET DEROULEMENT

Le matériel de Cave - 4 h - Connaissance de base sur les différents types de matériel : Cuves, presseur, matériel de pigeage, outils de décuvage, conquet, érafloir, fouloir, pompe, tuyauterie, pompes... etc - Notions de mécanique, circuits hydrauliques, pneumatiques - Risques liés à l'utilisation du matériel et des produits toxiques - Règles de sécurité concernant les personnes.

Les opérations de traitement - 10 h - Organisation des travaux de remontage, de décuvage, de sulfitage, de levurage. - Le sulfitage : Rôle et dosage du soufre - Les levures, préparation des levures - Respect du mode opératoire - Installation du matériel électrique et des pompes - Respect des règles d'hygiène. Opérations de nettoyage et de vérification des matériels de cuverie Règles d'ergonomie - 7 h - Hygiène en cuverie - Réglementation et produits de nettoyage - Entretien, nettoyage, détartrage des contenants - Appliquer le mode opératoire - Règles de sécurité - Règles d'ergonomie - Règles de prudence.

METHODE PEDAGOGIQUE

Les stagiaires, salariés, sont des hommes et des femmes de terrains, travaillant dans des conditions parfois difficiles. Ils sont donc peu enclins à suivre des cours théoriques et à prendre des notes. Les formations alternent par conséquent des face à face pédagogiques en salle, au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation. Dans tous les cas, nous accordons la priorité aux mises en pratiques concrètes. Ceci nous permet d'adapter les apports théoriques en fonction des conditions pédoclimatiques de chaque territoire. Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émergence par demi-journée, d'une enquête de satisfaction stagiaire et client ainsi que d'évaluations théoriques et pratiques au cours de la session.