



POEC « Taille de la vigne »

Objectifs généraux de la formation

Acquérir les connaissances de base de l'ouvrier qualifié en agriculture, dans l'entretien de la vigne dans le respect des consignes propres à l'entreprise.

Construire et sécuriser son parcours professionnel par la rédaction d'un CV.

Modalités et méthodes pédagogiques

La formation en présentiel alterne apports théoriques et activités pratiques autour de mises en situation et de face à face pédagogiques. Après l'acquisition des concepts et des savoir-faire procéduraux, le stagiaire sera mis en situation pour une pratique immédiate.

Nonobstant, les moyens pédagogiques peuvent être adaptés et modulés en fonction des besoins et contraintes spécifiques des apprenants comme des entreprises, dans le respect des objectifs de formation visés.

Programme

Les tâches agricoles que ce soit dans leur durée ou dans leur nature, s'adapteront à la période culturale et au contexte. Ainsi, les heures indiquées dans le programme sont données à titre indicatif.

Evaluation

Examen final pratique au dernier jour de la formation réalisé au moyen d'une grille d'évaluation.



Détail des séquences	Objectifs spécifiques	Modalités pédagogiques envisagées	Moyens d'encadrement	Modalités d'évaluation
La plante : morphologie et physiologie 4 h	- Reconnaître les stades phénologiques - Connaître les cycles de croissance et de production	- Cours - Face à face pédagogique	E.I FORMATION	
Mise en place d'une vigne 14 h	- Préparer le sol - Organiser et effectuer la plantation	- Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogique	E.I FORMATION	Grille d'évaluation simple E.I FORMATION
Taille de formation 7 h	- Connaître les différents types de taille	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogique	E.I FORMATION	Grille d'évaluation simple E.I FORMATION
La Taille d'hiver 70 h	- Exécuter la taille sur consignes	- Cours - Cas pratiques - Mise en situation - Face à face pédagogique	E.I FORMATION	Grille d'évaluation simple E.I FORMATION
CV et recherche d'emploi 7 h	- Mise à jour du CV - Techniques de recherches d'emploi	- Cours en salle par groupe	E.I FORMATION	Conception d'un CV
Hygiène et sécurité des denrées alimentaires 3 h	- Appréhender les risques de contamination en exploitation agricole - Respecter les règles d'hygiène en exploitation agricole	- Cours théorique- Power point -	E.I FORMATION	