



**CFPPA
DES PAYS
D'AUDE**

Scannez-moi
Pour + d'info



NSF : 210
Fiche ROME : A1401

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir le permis B ou moto
- Capacité à travailler en plein air et en équipe
- Intérêt pour le secteur viticole

Les + de la formation

- Apprentissage technique aux tailles régionales en sécurité
- Initiation au sécateur électrique
- Equipements de Protection Individuels fournis

OUVRIER VITICOLE

Taille de la vigne

*1 mois pour maîtriser
les techniques de tailles régionales.*



**Formation
Technique et
pratique**

**La POEC ouvrier viticole taille de la vigne pour devenir
saisonnier qualifié en taille de vigne**

Objectifs : Une formation opérationnelle d'un mois pour vous préparer aux travaux de taille et d'acquérir :

- Les savoirs de base nécessaires aux gestes professionnels des modes de taille pratiqués dans la région
- atteindre le niveau exigé par les professionnels concernant la qualité de la taille en sécurité

Au programme

- Accueil- Positionnement (découverte de la filière viticole)
- Accompagnement à l'immersion et l'insertion professionnelles
- Bases en anatomie et physiologie de la vigne - Cycle de la vigne
- Théorie et principe de taille : gobelet, cordon de Royat, Guyot simple ou double.
- Travail en sécurité (Se préserver des troubles musculo-squelettiques en adoptant les bons gestes et postures)
- Travaux pratiques de taille encadrés sur parcelle
- Retour d'expérience du stage pratique, suivi des gestes techniques (correction et évaluation)

CALENDRIER / DURÉE DE LA FORMATION

1 mois de novembre à décembre

- **105h en centre**
- **49h en entreprise**
- Formation alternant **3 semaines de travaux pratiques** sur une exploitation conventionnée avec le centre et **7 jours de stage sur une entreprise** viticole encadré par un tuteur

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Parcelles de vignes dédiées
- Exploitation du lycée Charlemagne
- Prêt des EPI et sécateurs manuels
- Supports pédagogiques

**100 %**

DE SATISFACTION

**100 %**DE RÉUSSITE AUX
EXAMENS**75 %**D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

(dans un emploi en lien avec la formation)

**0 %**D'INTERRUPTION
DE PARCOURS

Paroles d'apprenant

Les travaux pratiques m'ont permis d'être plus sûre de moi sur le choix des bois à couper et donc d'être plus rapide.

”



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un Référent Handicap est présent sur le Campus.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Cours théoriques** : en salle à l'Office de Tourisme Intercommunal des Corbières-Minervois à Lézignan
- **Travaux pratiques** : exploitation viticole à Moux et sur l'exploitation pédagogique du lycée Charlemagne

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Une évaluation formative tout au long du parcours pratique
- Une évaluation pratique finale donne lieu à une attestation de compétences qui sera remise au stagiaire dans tous les cas. Elle validera ou non l'atteinte des objectifs de la formation

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATION

La formation est financée dans le cadre du PIC par France-Travail et par OCAPAT

La formation est rémunérée en fonction du statut du stagiaire et de la législation en vigueur.

Pour plus d'informations :

Contactez le Service d'Accueil Individualisé : Mme DENAT au 06 29 93 18 20

APRÈS LA FORMATION

Poursuite d'études

- CAPa MA Spécialité viticulture
- CQP Agent viticole

Débouchés métiers

- Ouvrier viticole qualifié
- Saisonnier en taille de vigne
- Salarié en entreprise viticole ou entreprise de prestation de travaux viticoles

Trouvez facilement un emploi saisonnier :

Devenez un expert de la taille

Rejoignez-nous dès maintenant !



SITE DE CARCASSONNE
Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11 000 CARCASSONNE
04 68 119 119



SITE DE NARBONNE
Lycée Martin Luther King
Avenue des Etangs
11 100 NARBONNE
04 68 41 36 39

cfppa.pays-d-aude@educagri.fr
www.campusterreetnature.fr
@fpca11 sur    



**CAMPUS
TERRE & NATURE**
Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA Agricole de l'Aude
CFPPA des Pays d'Aude



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
*Liberté
Égalité
Fraternité*



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



MaJ : 11/09/2025