

CONTACTS



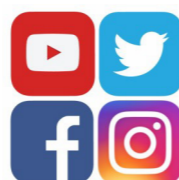
Sébastien JULLIARD
Formations Cognac, pépinière, matériel végétal
05 45 83 86 44
sebastien.julliard@cvcharentes.fr



Laurent MABILLE
Formations tailles, certiphytos et distillation
05 16 45 90 17
laurent.mabille@institut-richemont.fr



Vanessa TREUILLARD
Aspects administratifs
05 16 45 90 05
vanessa.treuillard@mfr.asso.fr

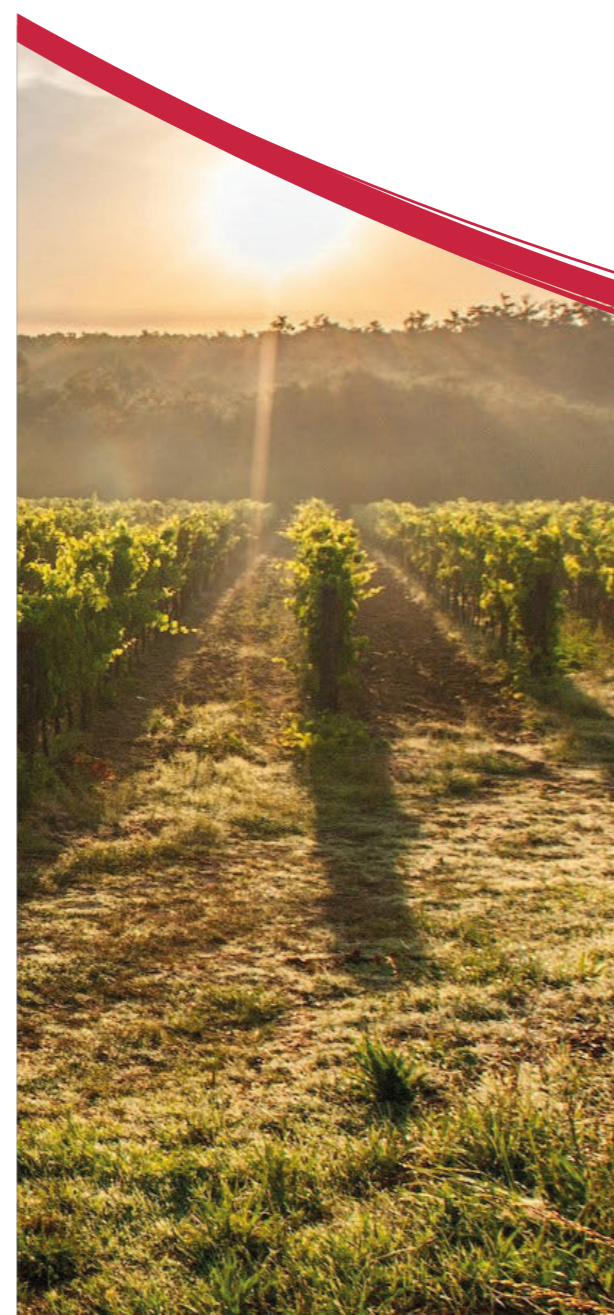
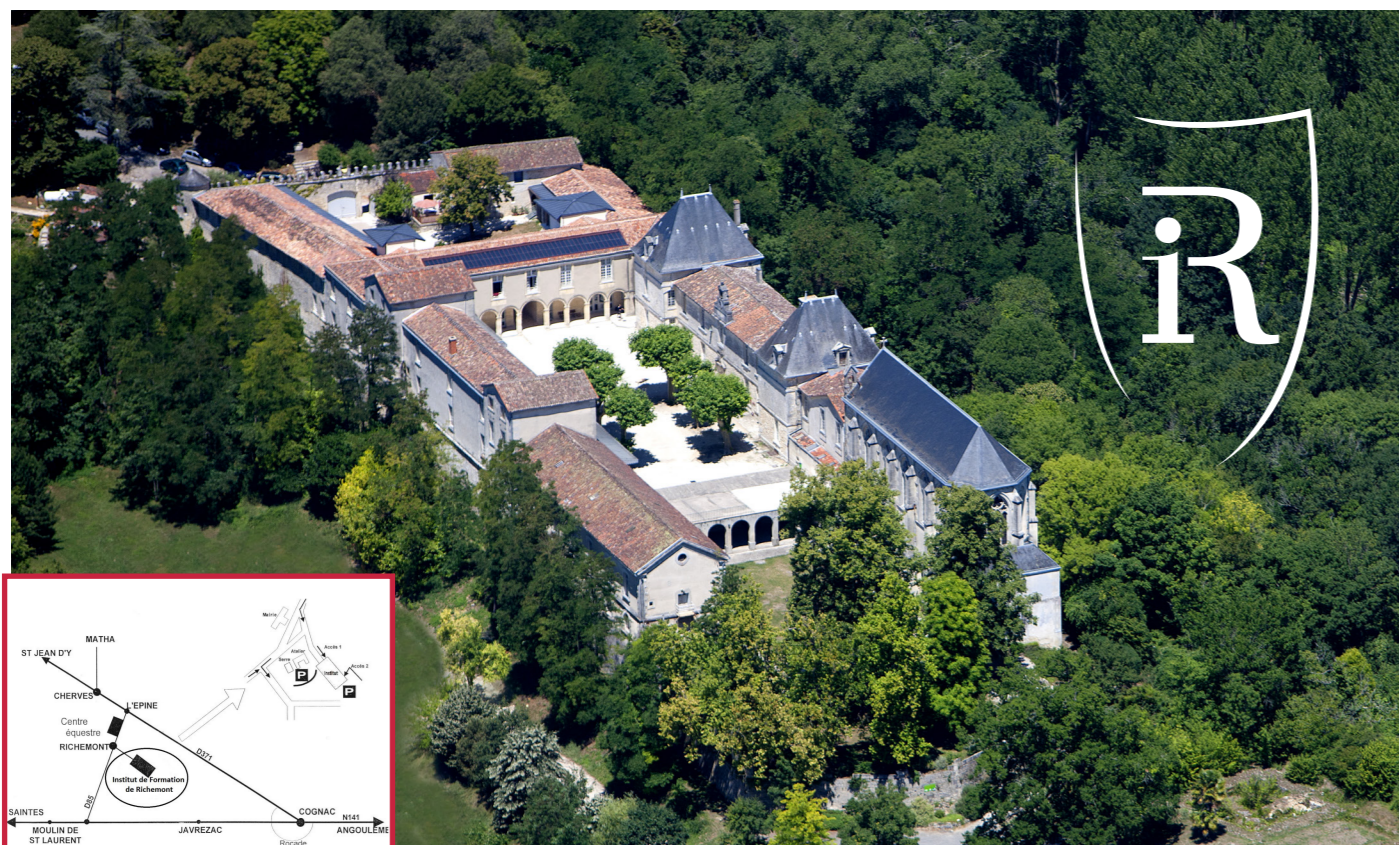


Richemont
Institut Supérieur de Formation
par Alternance
CFA - MFREO des Charentes

PROGRAMME

Formations Continues *Vigne & Vin*

2023



STAGES DE FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

Modalités d'évaluation :

questionnaire d'évaluation des connaissances en fin de formation.

Possibilité de formation à la carte
(distillation, viticulture ...)

Conditions tarifaires sur site internet

4.4 / 5

Note globale de satisfaction de nos stagiaires
(Année 2022)

★ Nouvelle formation

Intitulé du Stage	Thèmes	Public	Durée	Dates
SPECIALISATION A LA CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE DE COGNAC	Formation complète sur les eaux de vie de Cognac, de la récolte à la mise en bouteilles (historique, conditions de production, réglementation, élaboration des vins, distillation, vieillissement, impact des grandes maisons sur la typicité du produit, dégustation, assemblages et coupes, connaissance des autres spiritueux ambrés...).	Viticulteurs, salariés du négoce de Cognac, salariés cadres de la viticulture, distillateurs, courtiers.	15 jours - 105 heures	Principalement les mercredis et jeudis, du 19 janvier au 6 avril
AGENT VITICOLE SPECIALISE DISTILLATION	Le cahier des charges Cognac, conditions de production. L'élaboration des vins de distillation, la réglementation et sécurité autour de la distillerie, pratique de la distillation charentaise sur alambic pédagogique, les différentes méthodes de distillation. L'hygiène, la sécurité alimentaire et la traçabilité. Evaluation des connaissances théoriques et pratiques en fin de formation.	Salariés viticoles en spécialisation, nouveaux entrants dans la profession, reconversion professionnelle	280 heures : 196h en centre de formation + 84h de stages	Du 4 septembre au 27 octobre
GREFFAGE DE LA VIGNE	Connaissances générales du matériel végétal et du greffage; Travaux pratiques de préparation du matériel végétal et de greffage sur table. Reconnaissances de parasites et maladies en lien avec la pépinière viticole.	Nouveaux entrants dans le métier de la pépinière viticole.	3 jours - 21 heures	21 et 22 février, 7 mars
★ MATERIEL VEGETAL : MIEUX LE CONNAITRE POUR MIEUX LE CHOISIR	Connaissances sur le matériel végétal (cépages, porte-greffes, clones) afin d'optimiser ses choix dans le cadre du changement climatique (porte-greffes et cépages) et de la limitation des intrants (variétés résistantes).	Viticulteurs, cadres de la viticulture, techniciens de maisons de négoce.	2 jours - 14 heures	2 et 3 mars
PEPINIERE VITICOLE : FORMATION OPA/REGLEMENT SANTE DES VEGETAUX	Thématique spécifique aux pépiniéristes viticoles dans le cadre du nouveau règlement santé des végétaux : connaissances générales et reconnaissances de symptômes sur les organismes de quarantaine et les organismes réglementés.	Pépiniéristes viticoles, salariés à responsabilité de la pépinière viticole.	2 demi-journées - 7 heures	26 mai et 8 septembre
SENSIBILISATION AU MANAGEMENT DES EQUIPES DE PEPINIERE VITICOLE	Evolution des ouvriers qualifiés vers des postes à responsabilité dans l'entreprise pépinière viticole. Sensibilisation au management.	Salariés à responsabilité de la pépinière viticole.	2 jours - 14 heures	6 et 7 juin
INITIATION TAILLE DE VIGNE	Connaître les techniques de conduite de la taille Guyot adaptée au vignoble charentais. Notions de biologie et physiologie de la vigne en lien avec la taille; Principales maladies du bois. La taille de fructification, théorie et pratique; Geste et posture, travailler en sécurité.	Ouvriers viticoles.	4 jours - 28 heures	Du 5 au 8 décembre
PERFECTIONNEMENT A LA TAILLE DE VIGNE	Physiologie et biologie de la vigne. Principales maladies du bois. Principes de taille Guyot Poussard, Cordon de Royat et Cordon de Rauzan sur plantier et vigne en place, La notion de taille physiologique. Travaux pratiques.	Viticulteurs, cadres d'exploitations viticoles, ouvriers qualifiés viticoles.	3 jours - 21 heures	du 12 au 14 décembre
TRAVAUX EN VERT, Optimiser les tailles	Acquérir les compétences des différentes techniques de travaux en vert au vignoble respectant la physiologie de la plante. Savoir utiliser les outils manuels sur les différents travaux en vert. Avoir les notions de travail en équipe; Travailler en sécurité et réduire les risques TMS.	Ouvriers viticoles, Chefs d'équipes.	2 jours - 14 heures	14 et 15 juin
CERTIPHYTO CONSEIL UTILISATION DES PRODUITS PHYTO.	Connaître la réglementation et sécurité environnementale. Identifier les risques liés à la santé de l'opérateur dans l'utilisation des produits phytosanitaires et sur l'environnement. Les obligations de l'employeur. Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées. Réduire l'usage des produits phytosanitaires et connaître les méthodes alternatives.	Toute personne amenée à conseiller l'utilisation de produits phytosanitaires (PPP).	Primo 4 jours - 28 heures Renouvellement 2 jours - 14h + 1h test	du 7 au 10 février 15 et 16 mars
CERTIPHYTO OPÉRATEUR EN EXPLOITATION AGRICOLE	(Thèmes complémentaires pour le Certiphyto décideur ESA : Les obligations dans la prestation de service; préparer la demande d'agrément de son entreprise prestataire).	Applicateurs de phytosanitaires selon les consignes données par un décideur.	Primo 2 jours - 14h Renouvellement 1 jour - 7h + 1h test	1er et 2 mars 15 et 16 novembre 15 mars 23 novembre
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE A AGREMENT (ENSA)	(Thèmes approfondis pour le Certiphyto Conseil à l'utilisation des PPP : La réglementation et son évolution, la réglementation en prestation de service de l'applicateur, Santé et sécurité des opérateurs, les obligations de l'employeur, les moyens de réduction des usages de PPP, les principaux mécanismes biologiques des bio agresseurs, moyens de lutte et alternatives, optimisation du réglage du pulvérisateur).	Décideurs, acheteurs, personnes qui organisent et/ou appliquent des produits phytopharmaceutiques en exploitations agricoles et en collectivités territoriales.	Primo 2 jours - 14h Renouvellement 1 jour - 7h + 1h test	6 et 7 mars 21 et 22 novembre 15 mars 23 novembre
CERTIPHYTO DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE A AGREMENT (ESA)		Viticulteurs, salariés décideurs de la stratégie de protection des végétaux en prestation de services.	Primo 3 jours - 21h Renouvellement 1 jour - 7h + 1h test	6, 7 et 8 mars 15 mars 23 novembre