



PRÉPA MÉTIERS D'OUVRIER VITICOLE

à Le Controis-en-Sologne du 15/09/2025 au 19/12/2025

Financé par  RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE



Formation continue

Lycée agricole Boissay

Le Controis-en-Sologne

Tél : 02 54 20 26 54

Mail : fougères-sur-bievre@cneap.fr

Mail contact: pamenyhart@leap-boissay.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Les prérequis à l'entrée en formation sont de : Savoir lire, écrire et compter De justifier de la réalisation d'une immersion dans les métiers de la viticulture D'avoir un casier judiciaire vierge. Pas de diplôme requis. Formation accessible à partir de 16 ans.

Contenu et programme

Objectifs :

La prépa métier d'ouvrier agricole a pour objectifs de Professionnaliser et acquérir les connaissances de bases sur la vigne. Apprendre les techniques de base, la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, l'effeuillage. Connaître les différents stades de la croissance de la vigne Connaître les engins de la viticulture. Appréhender la conduite d'un engin viticole Accompagner les bénéficiaires dans leur parcours emploi formation, grâce au module l'élaboration d'un CV, recherche une offre d'emploi, rédiger une lettre de motivation Acquérir des connaissances de base dans le domaine numérique. Approfondir les connaissances numériques Permettre l'acquisition des connaissances de bases pour passer le code de la route, premier pas vers l'obtention du permis de conduire.

Programme :

DECOUVERTE DES METIERS ET SECTEURS PROFESSIONNELS DANS LES DOMAINES DE LA VITICULTURE - Savoir identifier les vignes, leurs stades de croissances et les vins associés. Identifier les différents corps de métiers liés à la viticulture. Connaître l'environnement juridique de la viticulture. Connaître la réglementation viticole. Connaître les différents contrats possibles en viticulture. Savoir chercher une offre d'emploi et comment y répondre. Découvrir les différents matériels et équipements utilisés en viticulture. Définir le travail d'équipe. Comprendre son importance. Apprendre à gérer des émotions. - 35 h

TRAVAUX EN VERT - Importance des travaux en vert dans la viticulture. Objectifs et avantages des interventions en vert. Vue d'ensemble des différentes tâches réalisées en vert. Techniques de taille adaptées aux travaux en vert. Palissage de la vigne : méthodes et matériaux. Lien entre taille et palissage et leur impact sur la croissance de la vigne. Technique d'ébourgeonnage. Eclaircissage des grappes. Importance du relevage et technique d'attachage. Utilisation d'équipements et de supports appropriés. Rôle et stratégie de l'effeuillage. Méthode et objectif des vendanges vertes - 70 h

TRAVAIL DU SOL - Identifier les objectifs du travail du sol dont la gestion de l'eau. Les différents types de sols et leur influence sur la pratique en focalisant sur les sols du territoire. Présenter les différents types d'outils pour travailler le sol. Savoir monter ajuster et entretenir les outils. Décrire les étapes de planification du travail du sol en fonction des besoins spécifiques de la parcelle. Présentez les techniques de conduite et les bonnes pratiques pour réaliser le travail du sol de manière efficace et respectueuse de l'environnement. Connaître les aspects de sécurité liés aux outils - 7 h

PROTECTION DES CULTURES - Les principaux ravageurs du vignoble et reconnaissance visuelle des ravageurs et de leurs dégâts sur les vignes. Connaître les pièges et les dispositifs de surveillance pour détecter les ravageurs. Apprendre les techniques de diagnostic des maladies et savoir en rendre compte. Présentation des différentes approches de lutte contre les ravageurs comme la lutte biologique, chimique, culturale, physique et l'utilisation raisonnée des produits phytosanitaires. Sensibilisation aux réglementations en vigueur concernant l'utilisation des produits phytosanitaires et des méthodes de lutte - 21 h

Durée en centre :

245

Durée en entreprise :

210

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Lycée agricole Boissay](#) - Le Controis-en-Sologne

Publics :

- Demandeur d'emploi - 10 places

Financement :

- Programme régional 2025-2028 : Parcours métiers

Contact :

MENYHART 02 54 20 26 54

Numéro de session : 611821S / Référence GIP : 2484529F / Numéro de marché : 251PM0150A-1-68897

Mise à jour le 09/06/2025