



Agroéquipement viticole

Pré-requis

- Âge minimum : 18 ans.
- Permis B.

L'objectif général

- Former les salariés et futurs salariés viticoles à :
 - Aborder les notions théoriques de mécanique et de machinisme viticole.
 - Pratiquer en toute sécurité la conduite, les réglages et l'entretien des enjambeurs et de leurs accessoires.
 - Savoir détecter les éventuelles pannes et prendre les initiatives en conséquence.
 - Rendre compte des tâches et observations faites.

Période, durée et coût de la formation

S'adresser aux établissements dispensant la formation :

CFPPA d'Avize : 03 26 57 97 49

MFR Gionges : 03 26 57 54 89

Possibilité de prise en charge par le FAFSEA ou autre OPCA pour les salariés viticoles et agricoles : renseignement auprès des établissements ci-dessus.

Examen

Organisation des épreuves et sanction par la Corporation.

Trois épreuves : écrite, pratique et orale.

Sanction : Certificat d'Agroéquipement Viticole, inscrit dans la convention collective des Maisons de Champagne et convention collective des exploitations viticoles de la Champagne (vignoble).



Insignes et Récompenses de Saint-Vincent

Insignes de fonction des Confréries et Comités de Saint Vincent



Pour les Présidents



Pour les Membres

Médaille sur sautoir rouge et or (écrin - gravure)

Activité professionnelle honorable



15 ans : Bronze

25 ans : Argent

35 ans : Or

Le diplôme peut être accompagné d'une médaille

Diplôme, médaille (écrin - gravure)

Diplôme de mention honorable

Destiné aux travailleurs saisonniers viticoles et aux personnes bénévoles ayant oeuvré dans diverses activités en rapport avec la Saint Vincent.

Services rendus

à la communauté champenoise

Destinés aux personnes qui, par leur dévouement à la tête ou au sein d'une organisation professionnelle champenoise, méritent d'être honorées, ainsi que celles qui ont mieux fait connaître ou défendu le Champagne et la Champagne viticole.



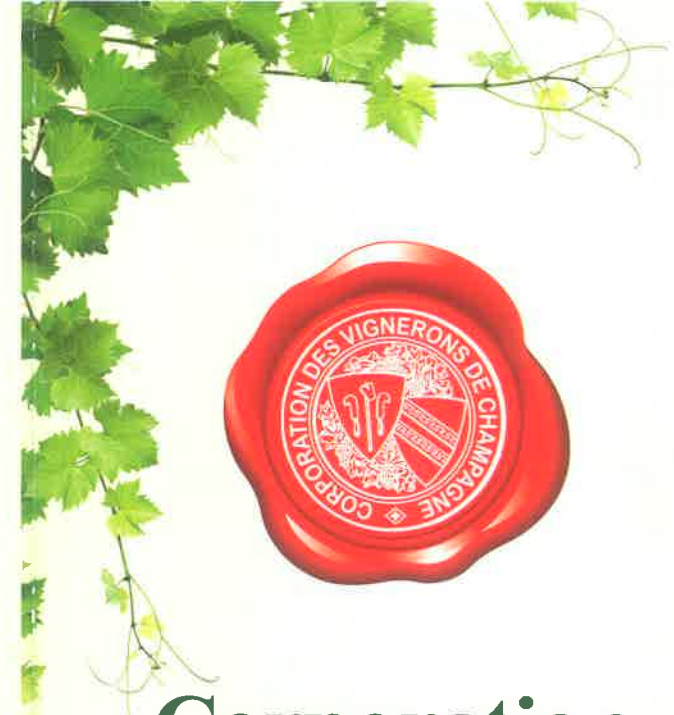
Grande médaille d'Or



Grande médaille d'Argent

Diplôme, médaille double face (Corporation/St Vincent) sur sautoir bleu et or (écrin - gravure)

Demande soumise au passage devant la Commission Supérieure des Récompenses.



Corporation des Vignerons de Champagne

Taille - C.A.V.C. - Greffage
Agroéquipement viticole
Récompenses de Saint-Vincent

33 bis Rempart du midi
51190 AVIZE

03 26 59 17 52

corpovigchamp@orange.fr

www.corporation-vignerons-champagne.com



Taille

Formation ouverte à tous

Pré-requis

- Âge minimum : 17 ans.

L'objectif général

Former toute personne à la taille de la vigne champenoise :

- Appréhender la réglementation en vigueur.
- Pratiquer la taille Chablis, Cordon de Royat, Vallée de la Marne et Guyot.
- Valider ses compétences en passant les épreuves de l'examen.

Période et durée de la formation

Deux types de formation possibles :

1 / Minimum 52 h de novembre à mars

- Cours théoriques : un soir par semaine
- Cours pratiques : le samedi

2 / 84 h réparties sur 3 périodes :

- Une semaine en novembre ou décembre (35h)
- Deux jours en février (14 h)
- Une semaine en mars (35h)

Formation destinée en priorité aux salariés viticoles bénéficiant d'une prise en charge par le FAFSEA. Le dossier est à retirer au bureau de la Corporation.

Examen : fin mars

Organisation des épreuves et sanction par la Corporation.

Trois épreuves : Écrite, pratique et orale.

Sanction : Certificat d'aptitude à la taille de la vigne, inscrit dans la convention collective des Maisons de Champagne et convention collective des exploitations viticoles de la Champagne (vignoble).

Lieux de formation et inscription

Près de 25 moniteurs répartis dans toute la Champagne. Le secrétariat de la Corporation se tient à votre disposition pour vous aider à choisir votre lieu de formation et vous communiquer les coordonnées du moniteur.



C.A.V.C.

Certificat d'Aptitude Viticole Champenois

Pré-requis

- La possession du Certificat d'Aptitude à la Taille de la Vigne est obligatoire.
- Un minimum d'expérience pratique viticole est nécessaire afin de répondre aux exigences des compétences attendues (2 saisons viticoles ou équivalent).
- Âge minimum : 18 ans.

À qui s'adresse t-il ?

Personnel du vignoble et des Maisons de Champagne intervenant sur des tâches essentiellement manuelles. Toute autre personne justifiant des pré-requis.

Objectif général

Savoir réaliser, en sécurité, l'ensemble des travaux manuels de la conduite du vignoble et connaître leurs incidences sur la vigne et son environnement global, dans le cadre d'une viticulture durable :

- Développer les compétences professionnelles viticoles, au-delà de la taille.
- Valider les compétences personnelles.
- Valoriser l'image du métier de vigneron.

Période, durée et coût de la formation

S'adresser aux établissements de formation professionnelle continue de la région Champagne-Ardenne : **CFPPA et MFR**.
7 modules : Allant de 14h à 31h.

Durée totale indicative en centre de formation :

154 heures (22 jours de 7 heures) plus 12 heures d'examen.

Total indicatif : 166 heures.

Examen

Organisation des épreuves et sanction par la Corporation.

3 périodes d'examen : Mars, fin Mai / Juin et Juillet.

Sanction : Certificat d'Aptitude Viticole Champenois, inscrit dans la convention collective des exploitations viticoles de la Champagne (vignoble).



Greffage

Formation ouverte à tous

Pré-requis

- Âge minimum : 17 ans.

L'objectif général

Former toute personne au greffage de la vigne champenoise :

- Appréhender les raisons du greffage de la vigne et les notions théoriques du renouvellement du vignoble.
- Pratiquer les greffages en fente anglaise et oméga.
- Valider ses compétences en passant les épreuves de l'examen.

Période et durée de la formation

64 h de janvier à avril, par séances de 2 h en soirée.
Possibilité de prise en charge (voir au cas par cas).

Examen : avril

Organisation des épreuves et sanction par la Corporation.

Trois épreuves : Écrite, pratique et orale.

Sanction : Certificat d'aptitude au greffage de la vigne, inscrit dans la convention collective des Maisons de Champagne et convention collective des exploitations viticoles de la Champagne (vignoble).

Lieux de formation et inscription

Voir avec le secrétariat de la Corporation.

