

Formation Modules viticulture

V2	Les modes de conduite de la vigne. Objectif : Connaître les principaux modes de conduite de la vigne et leurs incidences sur la récolte et la vie de la vigne. Mettre en place le palissage et l'entretenir dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Connaître les opérations en vert (ébourgeonnage, relevage, écimage, rognage, effeuillage, vendange en vert) dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. <i>Le stage de printemps, deux jours supplémentaires pour faire de la pratique.</i>	10/11/09 12/11/09 13/11/09 OU 09/04/10 06/05/10 13/05/10 20/05/10 27/05/10
V3	Les sols, entretien et fertilisation. Objectifs : Comprendre les mécanismes de la formation des sols et leur fonctionnement. Comprendre les mécanismes liés aux fonctions de nutrition de la vigne. Effectuer les principaux travaux d'entretien des sols dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Préparer et mettre en œuvre la fertilisation des sols dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité.	24/11/09 25/11/09 26/11/09
V4 V5	La taille Gobelet, Guyot et Cordon de Royat Objectifs : Connaître les trois principales tailles de la vigne Effectuer les tailles d'hiver dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Connaître et entretenir les principaux matériels de taille. Adapter sa pratique en fonction de l'état sanitaire de la parcelle, de critères qualitatifs et législatifs.	1/12/09 2/12/09 3/12/09 et 15/12/09 16/12/09 17/12/09
V6	Le matériel viticole Objectifs : Connaître les principaux matériels viticoles Comprendre le fonctionnement des matériels Effectuer la maintenance du matériel viticole de l'exploitation dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité Utiliser le matériel viticole de l'exploitation dans de bonnes conditions technique, environnementales et de sécurité	05/01/10 06/01/10 07/01/10
V7	Maladies et ravageurs de la vigne Objectifs : Connaître les principales maladies et ravageurs de la vigne Reconnaître les symptômes des maladies et les ravageurs et rendre compte Connaître les conditions favorables aux maladies et ravageurs	12/01/10 13/01/10 14/01/10
V8	La protection du vignoble Objectifs : Connaître les principales luttés phytosanitaires (systématiques, raisonnée, intégrée...) Connaître les principaux modes de pulvérisation (porté, projeté, pneumatique) Connaître les principales familles de produits phytosanitaires, leurs modes d'action et leurs impacts sur la plante et l'environnement Préparer et effectuer les traitements phytosanitaires dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité	19/01/10 20/01/10 21/01/10
V9	La viticulture biologique Objectifs : Sensibiliser à la fragilité des milieux naturels Découvrir les référentiels de la viticulture biologique et la démarche de reconversion Connaître les modes de conduites spécifiques à la viticulture biologique	08/01/10 15/01/10 22/01
E1	Restauration des murs en pierres sèches (21 heures) Objectifs : Connaître les raisons de l'apparition du mur en pierres sèches dans le vignoble : histoire et place dans le patrimoine et le paysage Les techniques artisanales de construction du mur : matériaux utilisés, étapes (fondation, taille des pierres...) Entretien et restauration d'un muret : du démontage à la finition en utilisant les méthodes traditionnelles.	Date à définir ultérieurement

Infos pratiques :

- Intervenants : Formateurs de la MFREO et viticulteurs partenaires.
- Lieu : MFREO de Charentay en Beaujolais 69220 Charentay (5 minutes de la gare de Belleville sur Saône)
- Durée : 20 heures à 35 heures
- Date : Selon le module Coût : se renseigner
- Financement : Pour les salariés, financement DIF, plan de formation entreprise
- Groupe minimum de 6 stagiaires
- Restauration sur place possible

Formation Modules Œnologie

O2	Le matériel de vinification et la cuverie (20 heures) Objectifs : Connaître les principaux matériels de vinification et leurs caractéristiques. Utiliser les matériels de vinification de l'exploitation dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Connaître les principaux types de cuves de vinification et leurs caractéristiques Préparer, utiliser et entretenir une cuverie.	18/09/09 25/09/09 16/10/09
O3	Les vinifications (20 heures) Objectifs : Comprendre les mécanismes nécessaires à la transformation du raisin en vin (les fermentations, les macérations...) Effectuer les opérations de vinification dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Assurer le suivi des cuves et rendre compte.	13/10/09 14/10/09 15/10/09
O5	Traitements et conditionnement des vins (20 heures) Objectifs : Comprendre les mécanismes de clarification et stabilisation des vins. Effectuer les collages et filtrations des vins. Connaître les principaux matériels de traitement et de conditionnement des vins. Comprendre l'organisation d'un chantier de mise en bouteilles.	20/10/09 21/10/09 22/10/09
O6	Elevage et conservation des vins (20 heures) Objectifs : Connaître les maladies et les accidents du vin. Effectuer les opérations d'élevage et de conservation dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Comprendre les mécanismes liés au vieillissement et à la conservation des vins. Assurer le suivi des vins et rendre compte.	03/11/09 04/11/09 05/11/09
O7	Hygiène et bonnes pratiques œnologiques (20 heures) Objectifs : Connaître les principales normes d'hygiène applicables en œnologie. Appliquer les normes d'hygiène minimales lors de ces travaux en cuvage et en cave. Connaître les principaux produits de nettoyage et de désinfection et leurs modes d'action. Utiliser les produits et le matériel de nettoyage et de désinfection dans de bonnes conditions techniques, environnementales et de sécurité. Connaître la législation relative aux traitements des effluents vinicoles. Appliquer les normes relatives aux traitements des effluents vinicoles.	17/11/09 18/11/09 19/11/09
O8	Dégustation des vins (20 heures) Objectifs : Comprendre les mécanismes de la dégustation des vins Acquérir une méthodologie de la dégustation Reconnaître les principaux défauts des vins Construire un argumentaire de dégustation Déguster les vins jeunes pour l'assemblage.	27/11/09 04/12/09 18/12/09
C1	Développer ses ventes sur les circuits courts (21 heures) Objectifs : Connaître l'organisation des marchés des vins Connaître les techniques de vente adaptées aux différents circuits courts en France Construire des outils de vente : tarifs, argumentaires Organiser son temps commercial Présenter son produit	24/02/10 25/02/10 18/03/10
C2	Anglais viticole (35 heures) Objectifs : Connaître les règles de grammaire et de conjugaison Apprendre et appliquer le vocabulaire technique lié au vin Savoir s'exprimer sur des sujets d'ordre général et professionnel : présentation des produits, du domaine, de la région, faire déguster... Savoir rédiger des fax, emails, courriers	09/02/10 10/02/10 11/02/10 03/03/10 04/03/10

M. LAVIS Michel / Formateur MFR Charentay –
 Château de Sermezy
 69220 BELLEVILLE SUR SAONE
 04.74.66.81 51 fax 04 7466 88 37
www.mfr-charentay.fr

