

Les métiers de la vigne

CHEF DE CULTURE

Le (la) chef de culture organise tous les travaux liés au vignoble dans un souci de respect de l'environnement et de qualité du raisin.

Ses missions sont :

- gérer, encadrer les ouvriers viticoles
- planifier et suivre les travaux
- évaluer l'état et la qualité de la vigne et des raisins
- gérer les achats (petit matériel, produits phytosanitaires, engrais, équipements de sécurité,...)
- responsable du matériel utilisé dans les vignes



Maîtrise

Manager

Autonomie

Adaptation

Il (elle) travaille :

- en extérieur en toutes saisons
- dans les grandes exploitations viticoles ou groupements d'exploitations viticoles
- en équipe
- avec des horaires liés au cycle de la vigne et des saisons

Pour en savoir plus

www.portea.fr
www.champardea.fr
www.marne.chambagri.fr
www.cidj.com
www.onisep.fr
www.metier-emploi-formation.org

ONISEP – Parcours – Les métiers de l'agriculture - 2009



Formations en région

Ce métier est accessible à partir d'un niveau IV (BAC pro) en formation initiale ou par alternance (apprentissage ou professionnalisation); certaines de ces formations sont accessibles pour un public adulte (diplômées ou qualifiantes).

- Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option Vigne et vin
- BP REA – responsable d'exploitation agricole – option production viticole
- Technicien de Production Agricole et de Services associés (TPASA)
- BTSa Viticulture œnologie
- Licence professionnelle agroressources et environnement parcours viticulture et environnement

- DAPA (Diplôme Application des Produits antiparasitaires).
- Le DAPA est en cours de modification, il sera prochainement remplacé par le CERTIPHYTO (formation obligatoire pour les personnes qui sont amenées à l'application de produits phytosanitaires)

Bezannes
CFA Agricole de la Marne
Antenne de Bezannes
03 26 06 85 58
www.les-enfants-de-la-viti.com

Verdilly
CFPPA de Verdilly
03 23 69 15 47
www.cfppa.verdilly.educagri.fr

Crézancy
Lycée de Crézancy
03 23 71 50 70
<http://etablisements.ac-amiens.fr/0020060e/SPIP/>

Gionges
MFR Gionges
03 26 57 54 89
www.mfr-gionges.fr

Avize
Lycée viticole de la Champagne
03 26 57 91 49
www.les-enfants-de-la-viti.com
CFPPA d'Avize
03 26 57 97 49
www.cfppavize.fr
CFA Agricole de la Marne
03 26 57 91 49
www.les-enfants-de-la-viti.com

Saint Pouange
Lycée de Saint Pouange
03 25 41 64 00
www.epltroysstpouange.fr
CFA Agricole de l'Aube
Antenne viticole de Saint Pouange
03 25 41 64 20
www.epltroysstpouange.fr

Bar Sur Seine
CFA Agricole de l'Aube
Antenne viticole de Bar sur Seine
03 25 29 85 50
www.epltroysstpouange.fr

Les Riceys
MFR les Riceys
www.mfrlesriceys.com
03 25 29 32 72

Pour consulter l'ensemble
des formations en région,
rendez-vous sur :

www.Onisep.fr
(formation initiale)

www.formationchampagneardenne.org
(formation continue)

