

INTRODUCTION

- ◆ S'occupe de la production des raisins; prépare la terre, plante la vigne, prend soin des cultures et livre la vendange; encave et vinifie le moût (jus de raisin), élève le vin.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ◆ Apprentissage de 3 ans sous contrat et sous la responsabilité d'un ou plusieurs maîtres d'apprentissage.
 - ◆ **1^{ère} année** : 360 périodes de cours professionnels d'août à juin à raison de 1 jour par semaine et 4 jours de cours interentreprises
 - ◆ **2^{ème} année** : 360 périodes de cours professionnels d'août à juin à raison de 1 jour par semaine et 4 jours de cours interentreprises
 - ◆ **3^{ème} année** : 22 semaines de cours bloc (4 en août-septembre et 18 de fin octobre à mars); le reste de l'année à plein temps sur l'entreprise d'apprentissage.
- ◆ Examens de fin d'apprentissage ou procédure de qualification :
 - ◆ comprend les branches suivantes : travaux pratiques / connaissances professionnelles / note d'expérience (moyenne des cours professionnels) / ECG (culture générale).

INSCRIPTION

- ◆ Signature du contrat d'apprentissage : Pôle cantonal de la formation professionnelle initiale des métiers de l'agriculture et du cheval – Chemin de Grange-Verney 2, 1510 Moudon, Tél. 021 557 92 69.
Une liste des exploitations d'apprentissage vaudoises reconnues peut être obtenue à cette même adresse ou sur le site www.orientation.ch
- ◆ L'inscription aux cours professionnels est effectuée automatiquement dès l'enregistrement du contrat par le Pôle cantonal.

PROGRAMME DE FORMATION

- ◆ **Production végétale** :
Travail du sol / Plantation / Fertilisation / Soins à la vigne / Récolte / Vinification et élevage du vin / Assurance qualité.
- ◆ **Mécanisation** :
Utilisation des matériaux / Régler et entretenir les machines / Exploiter et entretenir les bâtiments / Sécurité au travail / Protection de la santé.

- ◆ **Environnement de travail** :
Economie d'entreprise / Politique viti-vinicole / Droit.
- ◆ **Culture générale**
- ◆ **Sport**

CERTIFICAT

- ◆ L'apprenti-e qui a réussi l'examen de fin d'apprentissage reçoit un bulletin de notes et le certificat fédéral de capacité de viticulteur/trice.

FORMATIONS SUPÉRIEURES

- ◆ Maturité professionnelle nature, paysage et alimentation
 - Agrilogie Marcellin
Av. de Marcellin 29
1110 Morges Tél. 021 557 92 50
- ◆ Diplôme de technicien/ne vitivinicole ES
 - Changins – Ecole supérieure ES
Rte de Duillier 50 – CP 1148
1260 Nyon 1 Tél. 022 363 40 50
- ◆ Brevet fédéral et maîtrise fédérale pour viticulteurs
 - AGORA
Av. des Jordils 1
1006 Lausanne Tél. 021 614 04 77
- ◆ Diplôme d'ingénieur HES en viticulture et œnologie
 - Changins – Haute école spécialisée HES
Rte de Duillier 50 – CP 1148
1260 Nyon 1 Tél. 022 363 40 50

ADRESSES UTILES

- ◆ Bourse de formation
 - Office cantonal des bourses d'études
Bâtiment administratif de la Pontaise
Av. des Casernes 2
1014 Lausanne Tél. 021 316 33 80
- ◆ VD
 - Pôle cantonal de la formation professionnelle initiale des métiers de l'agriculture et du cheval
Chemin de Grange-Verney 2
1510 Moudon Tél. 021 557 92 69
- ◆ GE
 - OFPC formation professionnelle
Rue Prévost-Martin 6
1205 Genève Tél. 022 388 46 53
- ◆ NE
 - Service de la formation professionnelle
Espacité 1 - CP 2083
2302 La Chaux-de-Fonds Tél. 032 889 79 27