

# BORDEAUX GIRONDE

Centre de Formation Professionnelle  
et de Promotion Agricoles de la Gironde



## FORMATIONS COURTES 2012

Vigne-vin, paysage, machinisme agricole, productions aquacoles, industries agro-alimentaires, soigneurs d'équidés, hygiène et sécurité... plus de 120 formations adultes inter et intra-entreprise !

## CFPPA DE LA GIRONDE



Formations éligibles auprès de deux de nos principaux partenaires



## VITICULTURE

<b>DÉCOUVERTE DES COMPETENCES DE LA FILIERE VITIVINICOLE : PRINCIPAUX CYCLES ET TRAVAUX DE LA VIGNE</b> <b>Durée : 21h</b> Acquérir des connaissances de base sur le monde de la vigne et du vin.	<b>*TRAVAIL DU SOL 1 : RÉALISATION DU TRAVAIL DU SOL - Durée : 21h</b> Identifier les différents outils de travail du sol, savoir les paramétrer, assurer la maintenance systématique et préventive, identifier les dysfonctionnements et maîtriser la technique de prise de rangs.
<b>*TRAVAIL DU SOL 2 : SOL ET TRAVAIL DU SOL, ÉVALUATION PRATIQUE - Durée : 28h</b> Identifier les constituants et les critères d'appréciation du sol pour choisir les techniques et ajustements nécessaires au travail du sol.	<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 1 : TRAVAUX VITICOLES ET CYCLE VÉGÉTATIF</b> <b>Durée : 14h</b> Les travaux viticoles selon le cycle végétatif. Utiliser et entretenir le sécateur.
<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 2 : PRATIQUER LA TAILLE - Durée : 14h</b> Répartir la charge en fonction des consignes et selon le système de taille pratiqué	<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 3 : ANALYSER LA CHARGE - Durée : 14h</b> Evaluer la charge en fonction de la vigueur
<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 4 : MALADIES DU BOIS ET DE LA SOUCHE - Durée : 14h</b> Identifier les maladies et citer les risques lors de la pratique de la taille.	<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 5 : RELATIONS ÉPAMPORAGE TAILLE - Durée : 14h</b> Réaliser les travaux d'épamprage.
<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 6 : LES TRAVAUX EN VERT</b> <b>Durée : 14h</b> Analyser l'effet des travaux en vert sur le végétal et pratiquer sur le terrain.	<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 7 : ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ AU TRAVAIL - Durée : 14h</b> Connaître les conduites physiques adaptées aux métiers du travail de la vigne et intégrer les changements d'attitudes physiques en situation professionnelle.
<b>*CONDUITE DU VIGNOBLE 8 : ANALYSE DES SYSTEMES DE TAILLE REGIONAUX</b> <b>Durée : 21h</b> Optimiser un système de taille, justifier et argumenter les choix en fonction des paramètres : cépage, vigueur, législation...	<b>*ARRACHAGE DE LA VIGNE : PRÉPARATION ET ORGANISATION DU CHANTIER D'ARRACHAGE - Durée : 14h</b> Savoir préparer et utiliser le matériel et les engins pour un chantier d'arrachage de la vigne.
<b>*PLANTATION DE LA VIGNE 1 : PRÉPARER ET RÉALISER LA PLANTATION - Durée : 14h</b> Comprendre la physiologie de la vigne pour savoir mettre en œuvre les différents modes de plantation selon les plants, les outils, etc...	<b>*PLANTATION DE LA VIGNE 2 : TAILLE DE FORMATION JEUNE VIGNE - Durée : 21h</b> Connaître la jeune plante, son entretien et savoir effectuer les différents types de taille de la vigne
<b>*VENDANGES : PRÉPARER ET RÉALISER LES VENDANGES - Durée : 21h</b> Savoir préparer les vendanges en étant capable de déterminer les techniques d'échantillonnage, les opérations de nettoyage et les moyens de prévention des risques.	

### Nouveautés !

**DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE - Durée : 14h**  
 Connaître les principales méthodes de productions en agriculture biologique

**CONDUITE D'UN VIGNOBLE EN BIODYNAMIE - Durée : 14h**  
 Connaître les grands principes de la viticulture en biodynamie

## ŒNOLOGIE

<b>CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX DE L'ŒNOLOGIE</b> <b>Durée : 14h</b> Connaissance de la matière première. Initiation à la vinification et à la dégustation.	<b>LA MATURATION DU RAISIN ET LE CHOIX DE LA DATE DE RECOLTE EN FONCTION DU VIN RECHERCHE - Durée : 8h</b> Connaître les principaux constituants du raisin et suivre leur évolution au cours de la maturation pour déterminer la date de récolte la plus appropriée au vin à élaborer.
<b>AMÉLIORER LA QUALITE DE LA VENDANGE DANS LE RESPECT DE LA LÉGISLATION</b> <b>Durée : 7h</b> Connaître pour utiliser correctement les différentes techniques d'amélioration de la vendange et obtenir un meilleur équilibre gustatif du vin et parfois une meilleure conservation, dans le respect de la législation.	<b>DÉGUSTATION DES BAIES</b> <b>Durée : 7h</b> Par la dégustation des baies, comprendre l'évolution des composants du raisin, et apprécier l'intérêt de cette technique.
<b>LES TANINS : LA CHARPENTE DES VINS ROUGES</b> <b>Durée : 7h</b> Comprendre le rôle et l'intérêt essentiel des tanins dans la qualité et la stabilité des vins.	<b>LA FERMENTATION ALCOOLIQUE ET LA FERMENTATION MALOLACTIQUE : RÔLE ET MAÎTRISE - Durée : 7h</b> Savoir pourquoi et comment maîtriser la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique.
<b>*VINIFICATION &amp; ÉLEVAGE DU VIN 1 : LES OPÉRATIONS COMMUNES ET HYGIÈNE DU CHAI - Durée : 14h</b> Être capable de mener à bien les opérations communes de la vinification, du sulfitage dans le respect des règles d'hygiène du chai.	<b>*VINIFICATION &amp; ÉLEVAGE DU VIN 2 : LES VINIFICATIONS - Durée : 21h</b> Comprendre et maîtriser l'ensemble des opérations nécessaires à la transformation du moût en vin.
<b>*VINIFICATION &amp; ÉLEVAGE DU VIN 3 : REPÉRER LES DÉFAUTS ET MALADIES DU VIN - Durée : 35h</b> Être capable de définir les modes de conservation, les points critiques de contrôle, les différentes altérations du vin et de prévenir son altération.	<b>ÉLEVAGE DU VIN EN BARRIQUE - Durée : 14h</b> Acquérir les différents modes d'élevage des vins en barrique, comprendre l'importance de l'hygiène de la barrique; apprécier la complexité du vin élevé en barrique, le développement des arômes, sa structure.
<b>IMPACT DU BOIS SUR LE VIN / DÉGUSTATION DE VINS AVEC FÛTS DE BOIS DIFFÉRENTS, DE DIFFÉRENTES CHAUFFES - Durée : 21h</b> Comprendre l'influence du bois et de la chauffe des barriques sur le goût et l'arôme du vin.	<b>LA RÉUSSITE DES ASSEMBLAGES DE VINS - Durée : 14h</b> Comprendre le rôle et l'intérêt à mélanger plusieurs cépages et/ou plusieurs cuvées pour composer un vin.
<b>FILTRATION DES VINS</b> <b>Durée : 7h</b> Filtrer un vin sur plaques et sur terre.	<b>ITINÉRAIRE DÉGUSTATION DES VINS : INITIATION (possibilité de réaliser la formation en anglais) - Durée : 21h</b> Acquérir les mécanismes de la dégustation, développer les seuils de perception, découvrir le vocabulaire du vin, mémoriser les odeurs du vin, et apprendre les techniques de dégustation.
<b>ITINÉRAIRE DÉGUSTATION DES VINS : PERFECTIONNEMENT (possibilité de réaliser la formation en anglais) - Durée : 14h</b> Acquérir les compétences nécessaires en vue d'apprécier les qualités d'un vin, et être également en mesure d'en identifier ses défauts.	<b>DÉGUSTATION DES VINS DANS LE CADRE DES ODG</b> <b>Durée : 7h</b> Déterminer la conformité des vins de l'appellation en fonction des critères définis sur la fiche de dégustation.
<b>DÉGUSTATION DES VINS DANS LE CADRE DES ODG : PERFECTIONNEMENT</b> <b>Durée : 11h</b> Déterminer la conformité des vins de l'appellation en fonction des critères définis sur la fiche de dégustation (niveau perfectionnement).	<b>DÉGUSTATION DES VINS BOISÉS - Durée : 21h</b> Découvrir l'élevage des vins en barrique : de la vinification au choix de la barrique. Être capable de faire une appréciation des différents vins vieillies en barrique à travers différentes techniques de dégustation.
<b>VIN PRÊT À BOIRE OU À LAISSER VIEILLIR DANS LA CAVE ? - Durée : 7h</b> Lors d'un achat et de la gestion de sa cave, déterminer le potentiel de vieillissement des vins, en fonction de son goût et du met qui l'accompagnera.	<b>DU VIN À LA BOUTEILLE - Durée : 14h</b> Comprendre les différentes étapes du processus de l'élaboration du vin, de la vigne à la bouteille, dans un cadre défini par la loi.

### Nouveautés !

**VENTE DIRECTE AU CAVEAU - Durée : 14h**

Savoir accueillir le client dans un point de vente aménagé.

\* Permet de valider tout ou partie du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) Ouvrier Qualifié de l'Exploitation Viticole (OQEV).



## AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

<p><b>**PARTICIPATION A L'ORGANISATION D'UN CHANTIER 1 :</b> ORGANISATION LOGISTIQUE DES CHANTIERS Durée : 21h Participer à l'organisation des chantiers de construction d'ouvrages paysagers.</p>	<p><b>**PARTICIPATION A L'ORGANISATION D'UN CHANTIER 2 :</b> SECURITE ET AUTORISATION AUTOUR DES CHANTIERS Durée : 14h Etre en mesure d'alerter sur les problèmes et risques techniques éventuels.</p>
<p><b>**REALISATION DES TRAVAUX PREPARATOIRES 1 :</b> LES TRAVAUX D'IMPLANTATION Durée : 21h Etre capable de réaliser et maîtriser les travaux d'implantation.</p>	<p><b>**REALISATION DES TRAVAUX PREPARATOIRES 2 :</b> MISE EN ŒUVRE DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT Durée : 21h Connaître et appliquer les règles environnementales.</p>
<p><b>**REALISATION DES TRAVAUX PREPARATOIRES 3 :</b> MISE EN ŒUVRE DES VRD Durée : 14h Etre capable de mettre en œuvre, de réaliser et de maîtriser des VRD.</p>	<p><b>**REALISATION DES TRAVAUX PREPARATOIRES 4 :</b> LES TERRASSEMENTS ET LES ENGIN Durée : 21h Etre capable de réaliser et maîtriser les terrassements.</p>
<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, CIRCULATIONS ET REVETEMENTS 1 :</b> PAVAGE-DALLAGE Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers de pavage-dallage.</p>	<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, CIRCULATIONS ET REVETEMENTS 2 :</b> BETON DESACTIVE ET BORDURES Durée : 5h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : béton désactivé et bordures.</p>
<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, CIRCULATIONS ET REVETEMENTS 3 :</b> CASTINE, STABILISE ET ENROBE Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : castine, stabilisé et enrobé.</p>	<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, MURETS ET ENDUITS 1 :</b> MURS ET FONDATIONS Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : murs et fondations.</p>
<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, MURETS ET ENDUITS 2 :</b> MURETS EN PIERRES SECHES, HABILLAGE Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : murets en pierres sèches, habillage.</p>	<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, MURETS ET ENDUITS 3 :</b> ENDUITS ET CREPIS Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : enduits et crépis.</p>
<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, MURETS ET ENDUITS 4 :</b> ESCALIERS-GRADINES Durée : 21h Etre capable de construire des ouvrages paysagers : escaliers-gradines.</p>	<p><b>**CONSTRUCTION DES OUVRAGES PAYSAGERS, MURETS ET ENDUITS 5 :</b> MISE EN ŒUVRE ET REALISATION Durée : 28h Etre capable de construire des ouvrages paysagers.</p>
<p><b>**MUR VEGETALISE MODULAIRE</b> Durée : 21h Conception et création d'un mur végétal.</p>	<p><b>**TOITURES OU MURS VEGETALISES</b> Durée : 35h Concevoir et mettre en œuvre une toiture végétalisée</p>
<p><b>**MISE EN ŒUVRE DE L'EAU / AMENAGEMENTS PAYSAGERS 1 :</b> LES BASSINS D'AGREMENT Durée : 35h Acquérir les compétences techniques pour réaliser en autonomie des bassins d'agrément.</p>	<p><b>**MISE EN ŒUVRE DE L'EAU / AMENAGEMENTS PAYSAGERS 2 :</b> L'ARROSAGE INTEGRE Durée : 35h Acquérir les compétences techniques pour réaliser en autonomie un arrosage intégré adapté à chaque type de végétal.</p>
<p><b>**MISE EN PLACE D'OUVRAGES EN BOIS 1, CONNAISSANCE DES MATERIAUX</b> Durée : 14h Etre capable de participer à l'installation d'ouvrages en bois traditionnel, exotique et/ou composite.</p>	<p><b>**MISE EN PLACE D'OUVRAGES EN BOIS 2, ASSEMBLAGE DES MATERIAUX</b> Durée : 56h Assurer la mise en place d'ouvrages en bois, être en mesure d'assembler des matériaux.</p>

\*\* Permet de valider tout ou partie du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) Construction d'Ouvrages Paysagers (COP).

## APPLICATION DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 1 :</b> AMENDEMENTS, FERTILISATIONS, MATÉRIEL D'ÉPANDAGE Durée : 21h Savoir caractériser les fertilisants et amendements, préparer et entretenir le matériel dans le respect des consignes de sécurité.</p>	<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 2 :</b> TECHNIQUE DE PULVÉRISATION, ENTRETIEN DU PULVÉRISATEUR Durée : 21h Savoir préparer, réparer et entretenir les différents pulvérisateurs selon leur constitution en respectant les consignes de sécurité.</p>
<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 3 :</b> RECONNAISSANCE ET TRAITEMENT DES MALADIES VÉGÉTATIVES Durée : 21h Reconnaître les principales maladies végétales, leurs symptômes, les conditions de développement et déterminer les modes de traitement.</p>	<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 4 :</b> RECONNAISSANCE ET TRAITEMENT DES RAVAGEURS Durée : 21h Reconnaître les principaux ravageurs de la vigne via leurs symptômes, leurs conditions de développement et déterminer les insecticides et leurs modes d'action pour pallier à ces ravageurs.</p>
<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 5 :</b> RECONNAISSANCE ET TRAITEMENT DES ADVENTICES Durée : 21h Reconnaître les principales adventices de la vigne par leurs conditions de développement et déterminer les herbicides et leurs modes d'action pour pallier à ces dernières.</p>	<p><b>*APPLICATION DES PRODUITS 6 :</b> PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT Durée : 21h Savoir identifier les informations ; préparer et définir l'action des produits phytosanitaires dans le respect de l'environnement et des consignes d'utilisation orales et écrites.</p>

\* Permet de valider tout ou partie du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) Ouvrier Qualifié de l'Exploitation Viticole (OQEV).

## UTILISATION RAISONNÉE DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

CERTIPHYTO (métiers agricoles, métiers du paysage) : Voies C et D

LES OPÉRATEURS / LES DÉCIDEURS / REMISE À NIVEAU

Durée : de 7h à 35h selon la voie

Acquérir le certificat nécessaire pour l'ensemble des usages professionnels des produits phytopharmaceutiques.



## MACHINISME AGRICOLE

### \*ENTRETIEN ET CONDUITE DU MATERIEL 1 :

#### PRISE EN MAIN DU TRACTEUR - Durée : 21h

Savoir identifier les différents organes constitutifs du tracteur, détecter des anomalies, atteler ou déatteler les outils ; savoir manœuvrer dans le respect des règles de sécurité.

### \*ENTRETIEN ET CONDUITE DU MATERIEL 3 :

#### MAINTENANCE PREVENTIVE, CORRECTIVE ET GESTION DE L'ATELIER - Durée : 14h

Etre capable de réaliser l'entretien journalier et courant du tracteur et outils viticoles, de caractériser l'atelier et d'identifier les signaux de sécurité du tracteur.

### CONDUITE ET ENTRETIEN D'UN PORTEUR MULTIFONCTION

#### Durée : 21h

Conduite et entretien de 1<sup>er</sup> niveau d'un porteur multi-fonction.

### MACHINISME : TRAVAIL DU SOL - Durée : 7h

Etre en mesure de se servir des différents outils utilisés pour les travaux du sol.

### \*CONDUITE DE LA MACHINE À VENDANGER - Durée : 28h

Initiation. Piloter, régler et entretenir les vendangeuses

### \*ENTRETIEN ET CONDUITE DU MATERIEL 2 :

#### FONCTIONNEMENT DU TRACTEUR ET OUTILS - Durée : 21h

Savoir identifier les différents organes constitutifs du moteur, détecter des anomalies; savoir manœuvrer avec une remorque et des outils sur champ dans le respect des règles de sécurité.

### \*ENTRETIEN ET CONDUITE DU MATERIEL 4 :

#### LES REGLES DE CIRCULATION AVEC UN ENGIN AGRICOLE - Durée : 21h

Etre capable de définir les règles du code de la route spécifiques aux engins agricoles et savoir les manœuvrer dans le respect des règles de sécurité.

### UTILISATION DU TRACTEUR ENJAMBEUR - Durée : 21h

Maîtriser la conduite du tracteur enjambeur avec ses équipements en différentes situations de travail.

### MACHINISME : LES APPAREILS D'EPANDAGE ET DE PULVERISATION - Durée : 14h

Comprendre le fonctionnement de ces appareils et savoir en faire les réglages.

### FORMATION EMBOUTEILLAGE - Durée : 28h

Conduite d'un système de production automatisé

\* Permet de valider tout ou partie du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) Ouvrier Qualifié de l'Exploitation Viticole (OQEV).

## Nouveautés !

### ÉCOCONDUITE - Durée : 14h

Amener les chauffeurs à prendre conscience de leur consommation de fioul lors de la conduite de tracteur et d'automoteur. Savoir régler et conduire le tracteur pour économiser du gasoil.

### TRACTEUR ÉCOLE - Durée : 130h

Apprendre les bases de la conduite et de l'entretien des engins agricoles.

### \*PRÉPARER SON PULVÉRISATEUR AU CONTRÔLE - Durée : 7h

Maîtriser la préparation de son pulvérisateur au contrôle.

### \*MACHINE À VENDANGER - Durée : 28h

Perfectionnement. Maîtriser la conduite, manœuvrer avec précision. Régler et conduire en sécurité. Hygiène appliquée.



## HORTICULTURE/JARDINS, ESPACES VERTS

### LES NOUVELLES MÉTHODES DE DESHERBAGE : ENTRETIEN DES MASSIFS

#### Durée : 14h

Utiliser les méthodes alternatives pour l'entretien des massifs en substitution à l'usage des produits herbicides.

### TAILLE D'ARBRES FRUITIERS

#### Durée : 14h

Réaliser des opérations de taille sur les arbres à noyaux et à pépins.

### NOUVELLES TECHNIQUES D'ENGazonnement - Durée : 14h

Placage de rouleaux, gazons synthétiques, prairies fleuries. Choisir le type de gazon adapté à l'espace, et ses méthodes d'entretien.

### REPARATION DES PANNES SUR PETIT MATERIEL - Durée : 21h

Connaissance, utilisation et entretien des petits matériels en espaces verts, en toute sécurité.

### TAILLE D'ARBUSTES ET DE ROSIERS

#### Durée : 14h

Raisonner les opérations de taille en fonction des effets recherchés, des époques de floraison et des diversités végétales.

### TAILLE DES HAIES - Durée : 14h

Réaliser et raisonner des actions de taille suivant la reconnaissance des végétaux et leurs caractéristiques ornementales ou les effets recherchés.

### L'ELECTRICITE DANS LES JARDINS - Durée : 14h

S'initier aux effets de mise en scène et de mise en valeur provoqués par l'éclairage de jardin. Choisir le matériel adéquat.

### CONCEPTION DE JARDINS ASSISTEE PAR ORDINATEUR - Durée : 35h

Aménager l'espace privé ou public et représenter cet aménagement à l'aide d'un logiciel d'assistance par ordinateur.

## Nouveautés !

### VALORISATION DES DÉCHETS VERTS - Durée : 14h

Envisager l'utilisation des déchets verts pouvant être recyclés, dans la perspective d'une gestion durable des espaces verts.

## MARAÎCHAGE

### CULTURES MARAÎCHÈRES : CONDUITE DES CULTURES SOUS-ABRI

#### Durée : 14h

Comprendre et acquérir les gestes techniques de la conduite des cultures sous serre : concombre, tomate, aubergine, piment, poivron.

### CULTURES SOUS ABRI : VEILLE SANITAIRE - Durée : 14h

Reconnaître les maladies pour assurer une veille sanitaire sur les cultures sous serre d'été (concombre, tomate, aubergine, piment, poivron) et d'hiver (salade, épinard, mâche, fenouil, poirée, etc...).

## Nouveautés !

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE : VULGARISATION DES TECHNIQUES CULTURALES (potager bio) - Durée : 14h

Connaître et raisonner les principales méthodes de productions maraîchères en agriculture biologique.

### PLANTES AROMATIQUES ET PLANTES MEDICINALES - Durée : 14h

Reconnaître et apprendre à utiliser les plantes aromatiques et médicinales.



## CHASSE ET AGRICULTURE

### GESTION DES INTERACTIONS ENTRE LA FAUNE SAUVAGE ET LES ACTIVITÉS AGRICOLES - Durée : 14h

Identifier les responsables de dégâts causés aux diverses cultures, et savoir comment y remédier tout en préservant un cheptel inoffensif et contrôlable que l'on nomme « gestion de la faune ».

### JACHÈRES « FAUNE SAUVAGE » : QUALITÉ DES HABITATS FAUNE ET PRATIQUES/TECHNIQUES AGRICOLES - Durée : 7h

Connaître les moyens et outils permettant la gestion des habitats de la faune sauvage tout en diversifiant ses cultures dans un cadre législatif favorable à la biodiversité.

### AGRICULTEURS ET CHASSEURS : GESTIONNAIRES ET ACTEURS DU TERRITOIRE - Durée : 7h

L'objectif étant de permettre aux stagiaires de comprendre qu'agriculteurs et chasseurs sont au même titre des acteurs de leur territoire.

### ACTION PUBLIQUE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

Durée : 7h

Permettre aux stagiaires d'acquérir les connaissances de base sur les actions publiques en faveur de la biodiversité, et pour mieux comprendre et situer les enjeux et débats politiques sur la biodiversité.

### PRISE EN COMPTE DE L'ENVIRONNEMENT DANS LES AIDES CONSENTIES AUX AGRICULTEURS - Durée : 7h

L'objectif étant de permettre aux stagiaires d'acquérir les bases et les connaissances sur les aides et moyens consentis, aux agriculteurs, par l'Etat et l'Europe, dans un contexte de prise en compte de l'environnement.

## PRODUCTIONS AQUACOLES

### TÉLÉCAPTAGE D'HUÎTRES CREUSES - Durée : 63h

Former les professionnels et les stagiaires aux techniques du télécaptage pour se procurer du naissain hors période ou pour palier à une rupture d'approvisionnement de naissain.

## INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

### MAINTENANCE - Durée : 28h

Connaître les différentes formes de maintenance. Mettre en œuvre la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau sur une ligne. Effectuer un pré-requis précis avant de faire intervenir un technicien.

### QUALITÉ ET INDUSTRIE ALIMENTAIRE : MÉTHODES HACCP, BRC, IFS - Durée : 21h

Connaître et appliquer les bonnes pratiques à son poste.

### QUALITÉ CONTRÔLE

Durée : 28h

Contrôle de la qualité liée au produit et posséder des outils pour le faire évoluer.

### HYGIÈNE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION - Durée : 14h

Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à son poste.



## SOIGNEURS D'ÉQUIDÉS

### PRÉVENTION, ALERTES ET PREMIERS SOINS DANS LES MÉTIERS DU CHEVAL - Durée : 35h

Apprendre les techniques de premiers soins dans les métiers du cheval.

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

### HACCP - Durée : 21h

Acquérir les connaissances de base concernant la démarche HACCP, pour une meilleure sécurité du consommateur.

### SAUVETAGE - SECOURISME AU TRAVAIL (SST) - Durée : 14h

Améliorer l'efficacité des secours à la victime face à l'accident. Modifier le comportement des travailleurs face aux risques qui les entourent, en améliorant leurs capacités d'analyse des situations dangereuses. Les faire participer plus directement aux actions de prévention en les incitant à rechercher et à supprimer les situations dangereuses en milieu de travail.

### FONCTIONNEMENT DE NOUVELLES TECHNOLOGIES DANS UN CHAI : RÉAGIR EN CAS DE NÉCESSITÉ - Durée : 14h

Connaître les différents appareils technologiques utilisés dans les chais et savoir réagir en cas de dysfonctionnement. Faire prendre conscience au personnel de la richesse de leur outil de travail.

### HYGIÈNE DANS LES CHAIS

Durée : 14h

Mettre en pratique une hygiène totale du chai.

### PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS / GESTES ET POSTURES EN SITUATION DE TRAVAIL

Durée : 14h

Préparer le comportement du salarié face aux différents risques professionnels lors de l'utilisation de machines et de manutentions manuelles.

## DIVERS

### INFORMATIQUE : BASE - Durée : 14h

Etre capable d'utiliser les nouvelles technologies de traitement de l'information et de la communication dans les situations de la vie professionnelle et sociale. Acquisition des connaissances de base (Word, Excel, Internet et Outlook).

### COMPTABILITÉ : Les fondamentaux de la gestion d'entreprise - Durée : 14h

Découvrir les fondamentaux de la gestion de l'entreprise, être en mesure d'établir un budget de trésorerie, savoir lire et interpréter le bilan et le compte de résultat de l'entreprise.

### INFORMATIQUE : PERFECTIONNEMENT

Durée : 14h

Approfondissement des connaissances de base (Word, Excel, Internet et Outlook).

### COMPTABILITÉ : Connaître et utiliser les documents comptables

Durée : 14h

Connaître et utiliser les pièces justificatives des opérations réalisées par les entreprises.

## 3 EXPLOITATIONS VITICOLES : SUPPORTS DE FORMATION

Trois exploitations viticoles, situées au cœur des plus belles appellations du vignoble de Bordeaux permettent aux élèves, étudiants, apprentis et stagiaires de la formation continue d'appréhender concrètement la variété et la richesse des terroirs et des savoir-faire bordelais.

*Château Dillon*  
AOC Haut Médoc Cru Bourgeois

*Château Grand Baril*  
AOC Montagne Saint-Emilion

*Château Réal Caillou*  
AOC Lalande de Pomerol

*Château La Tour Blanche*  
AOC Sauternes, 1<sup>er</sup> Cru Classé



## 6 SITES DE FORMATION SUR LE TERRITOIRE GIRONDIN

CFPPA de la Gironde  
87 avenue du Général de Gaulle  
33290 BLANQUEFORT

Tél. : 05.56.35.61.15  
Fax : 05.56.35.61.00  
Mail : [cfppa.blanquefort@educagri.fr](mailto:cfppa.blanquefort@educagri.fr)  
Site web : [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com)

