



Catalogue 2023-2024 CFPPA Edgard Pisani

Formations courtes

pisani49.fr ←



Edito

Nous avons le plaisir de vous présenter le nouveau catalogue des formations courtes du CFPPA Edgard Pisani. Ces formations essentiellement orientées vers la viticulture, l'œnologie et l'œnotourisme sont destinées à tous ceux qui souhaitent se former et évoluer dans leur carrière.

Ces formations sont destinées également pour toutes les personnes qui souhaitent être acteur de leur avenir professionnel mais également acteur des enjeux environnementaux.

Forts de nos compétences, de nos savoirs, de nos savoir faire et de notre expertise, nous vous proposons des formations de qualité afin de répondre au mieux à vos attentes. Nous nous efforçons de développer la « modularisation » de nos formations pour répondre à la demande croissante de parcours individualisés. Nous tenons particulièrement à l'accompagnement des stagiaires tout au long de leur formation pour que chacun atteigne son objectif.

L'équipe du CFPPA et moi-même restons à votre écoute pour vous guider, vous conseiller et vous accompagner vers la réussite.

Bruno Blanchard
Directeur du CFPPA Edgard Pisani

« La réussite se cultive ici »

Sommaire

Notre expertise 2	Les dispositifs financiers 3
Viticulture Oenologie 6	Agriculture 12
Tourisme 14	Management Commerce 16
Certiphyto 17	Paysage 19
DEFI Emploi MAINTIEN dans l'emploi 20	La VAE 22

Notre expertise

Ingénierie de formation

Etude des besoins en formation professionnelle et élaboration de plans de formation adaptés aux demandes de chacun.

Innovation pédagogique

- > L'innovation au service des entreprises pour répondre aux demandes techniques.
- > Une approche pédagogique multimodale : moodle, formation à distance, travaux pratiques...

Engagement qualité

- > Le centre de formation est engagé depuis 2019 dans une démarche qualité
- > Le centre est certifié Qualiopi et qualifmagri



Accompagnement

Démarche intégrée et action concertée de l'accompagnement stagiaire, impliquant notamment 3 acteurs principaux, clairement identifiés :

- > coordinateur(trice) de formation : accompagnement pédagogique, en lien avec l'équipe pédagogique
- > assistant(e) de formation : accompagnement administratif
- > chargé(e) d'accompagnement socio-professionnel : aide à la résolution de problématiques personnelles et accompagnement à l'insertion professionnelle.

Individualisation des parcours

Adaptation des parcours de formation selon les profils et objectifs professionnels des stagiaires.

Offre de formation diversifiée

- > Des formations qualifiantes et diplômantes par la voie de la formation continue
- > Des spécialisations et stages courts
- > Des actions en faveur des demandeurs d'emploi
- > Des formations en entreprise



Les dispositifs financiers



VISA MÉTIERS

Les formations continues sont organisées dans le cadre du dispositif VISA METIERS 2021-2022, et financées par la Région des Pays de la Loire et le Fonds social européen.

Financement à destination des demandeurs d'emploi.



OCAPIAT

Opérateur de compétences (OPCO) qui rassemble les opérateurs de compétences FAFSEA et OPCALIM.

Financement à destination des salariés



VIVEA

Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant.

Financement à destination des chefs d'entreprise



COMPTE PERSONNEL DE FORMATION

Le compte personnel de formation (CPF) est utilisable par tout salarié, tout au long de sa vie active, pour suivre une formation qualifiante. Il est alimenté automatiquement à la fin de chaque année proportionnellement au temps de travail réalisé au cours de l'année par le salarié dans la limite d'un plafond. Les droits restent acquis même en cas de changement d'employeur ou de perte d'emploi. Le CPF fait partie du compte personnel d'activité (CPA).

Financement à destination des salariés et demandeurs d'emploi

Ces deux acteurs financent les formations continues via le plan de formation des entreprises.

Les formations courtes sont financées via :

- > le contrat de professionnalisation
- > la période de professionnalisation
- > le compte personnel de formation.

Se former avec le CFPPA Edgard Pisani

Les atouts du centre

- Un partenariat fort avec les entreprises et les structures de l'emploi formation
- Des parcours professionnalisant alternant des périodes en centre et en entreprise
- Une équipe dédiée à l'accueil, au suivi et à l'accompagnement individualisé des apprenants
- Une équipe pédagogique de permanents et d'intervenants spécialisés
- Des formations qui débouchent sur l'emploi

Les domaines de formation

 Viticulture-œnologie

 Tourisme

 Commerce

 Agriculture

 Paysage

> Les moyens pédagogiques

- Un domaine viticole de 15 ha de vignes
- Un chai équipé de technologies de pointe
- Un caveau de vente et de dégustation
- Des laboratoires adaptés aux activités
- Un plateau technique dédié au tourisme
- Une Plateforme Régionale d'Expérimentation en viticulture-œnologie
- Un centre de ressources
- Des équipements numériques performants et un établissement connecté 2.0
- Un service de restauration
- Un accompagnement dans la recherche d'hébergement

Mais aussi :

- Une plateforme de travaux pratiques en paysage
- Une cuisine pédagogique
- Un atelier de soins à la personne

L'accompagnement à l'évolution professionnelle

Le centre accompagne les actifs et demandeurs d'emploi dans leur évolution professionnelle.

- Orientation et insertion professionnelle
- Validation des Acquis de l'Expérience
- Accompagnement vers l'emploi

Les modalités pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- Supports écrits
- Equipement informatique
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Des plateaux techniques pour chaque filière de formation
- Le centre de formation possède 3 tracteurs pédagogiques viticoles pour améliorer les conditions d'apprentissage de vos salariés.

Les modalités pratiques

> Les horaires

De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h.

> Repas, transport et hébergement

Le jour du stage, les déjeuners sont pris au self-service de l'établissement Edgard Pisani.

L'hébergement, le dîner et le transport restent à la charge du stagiaire.

Les conditions tarifaires

- La rémunération et la prise en charge des coûts de formation sont déterminées au cas par cas en fonction du profil des candidats. Contactez le centre.
- Les factures sont adressées à l'entreprise ou à l'OPCO en cas de conventionnement direct du CFPPA (par exemple OCAPIAT et VIVEA)

La validation du stage

Après validation des acquis, une attestation de compétences est remise au stagiaire. La formation doit être suivie en totalité pour être validée.



L'ACCOMPAGNEMENT DES STAGIAIRES

Le centre accompagne les candidats dans la recherche de contrat de professionnalisation ou dans les demandes de financement.



Les modalités d'inscription

- **Compléter et retourner la fiche d'inscription** à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (*un document obligatoire, contractuel et nominatif*)
- **Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention** adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convocation de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

** Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Des informations complémentaires sont consultables sur le site internet : pisani49.fr.

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.



Taille de vigne Guyot Poussard - Prévenir les maladies du bois par la taille de la vigne - 1 journée

Intervenants : Jean-Philippe FINES, Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ✔ Connaître la morphologie et la physiologie de la vigne
- ✔ Raisonner la taille
- ✔ Raisonner le mode de taille en fonction des objectifs du vigneron et des cépages
- ✔ Organiser les différentes possibilités d'organisation d'un chantier de taille
- ✔ Pratiquer la taille : méthode approuvée par François Dal

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Disposer d'une expérience minimum de 2 ans en taille de vigne

De la vigne au verre - 9 séances de dégustation & 2 visites d'exploitation

Intervenant : Laurent DUTRUEL, Vanessa GODEFRIN, Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ✔ Présenter les différents types de vin
- ✔ Décrire le mode d'élaboration de certains types de vins
- ✔ Localiser les zones de production
- ✔ Identifier les caractéristiques du vin par une dégustation

Public concerné

- Tout public

« Témoignage

« Les maladies de dépérissement (esca, BDA et eutypiose) nous obligent à repenser la taille de la vigne. Il est possible de réduire ces maladies par des pratiques préventives (taille Guyot-Poussard) et par des pratiques curatives (recépage, curetage et greffage). Au Lycée Agricole Edgard Pisani, nous pratiquons la taille Guyot-Poussard et le recépage sur la totalité du vignoble. Nous expérimentons aussi d'autres techniques comme le curetage, le greffage et le marcottage. Cette formation de 5 jours abordera ces différents thèmes autour de la pérennité de la vigne. »

Jean-Philippe Fines,
formateur



© Florent Vahner



Les bases de la biodynamie en viticulture - 1 journée

Intervenant : Matthieu BOUCHET

Objectif de la formation

- ✔ S'initier à la biodynamie en apprenant les bases de l'agriculture biodynamique
- ✔ Connaître les structures et les labels
- ✔ Découvrir la dynamisation

Public concerné

- Salariés des entreprises viticoles

Taille de vigne après un gel - 1/2 journée

Intervenant : Béatrice TAILLÉE

Objectif de la formation

- ✔ Tailler la vigne après un gel
- ✔ Reformuler les ceps et respecter les flux de sève
- ✔ Gérer la vigueur de la vigne
- ✔ Prévoir les ébourgeonnages

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Parcours tractoriste - 4 jours

Intervenants : Etienne PERDIRAU et Jean Philippe FINES

Objectif de la formation

- ✔ Connaître les techniques de pulvérisation
- ✔ Comprendre le rôle de l'activité biologique sur le fonctionnement, la fertilité et la durabilité des sols
- ✔ Comprendre les impacts de la pratique agricole sur le sol.

Public concerné

- Salariés d'entreprises
(4 personnes par session)

Pré-requis demandé

- Avoir déjà conduit un tracteur

« Témoignage

« Après un gel ou une chute de grêle, la taille doit permettre de remettre la vigne sur pied. Mais comment bien faire pour produire et assurer la pérennité des souches ? Cette formation répondra à ces questions et surtout à vos questions. »

Béatrice Taillée,
formatrice



Soigner la taille des jeunes vignes - 1 journée

Intervenant : Jean Philippe FINES, Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ☑ Objectifs et principes de la taille de formation
- ☑ Prévenir les maladies du bois

Public concerné

- Salariés viticoles

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC) Agent viticole qualifié - 14 journées

Intervenant : Formateurs techniques en viticulture

Objectif de la formation

- ☑ Se professionnaliser dans le secteur viticole
- ☑ Acquérir des compétences en taille de la vigne Guyot Poussard
- ☑ Conduire le tracteur viticole attelé

Public concerné

- Salariés

Pré-requis demandé

- Avoir une volonté de s'insérer en viticulture

« Témoignage

« Souvent des saisonniers qui ont fait les vendanges ou les embourgeoisements veulent se professionnaliser. À l'issue de la formation, quasiment toutes les personnes accueillies trouvent un emploi ou poursuivent avec une formation complémentaire. »

Muriel Delhumeau,
formatrice

Comptabilité secteur viticole - 1 journée

Intervenant : Clarisse RICHARD

Objectif de la formation

- ☑ Être en mesure de répondre aux 3 questions suivantes en faisant un diagnostic économique et financier :
 - L'exploitation est elle rentable ?
 - Comment est composé le revenu ?
 - Comment me rémunérer en maîtrisant le risque et la marge de sécurité ?

Public concerné

- Exploitants agricoles
- Exploitants viticoles
- Salariés en charge de la comptabilité

Pré-requis demandé

- Connaître à minima les documents de comptabilité

Fiscalité secteur viticole - 1 journée

Intervenant : Clarisse RICHARD

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les différents régimes fiscaux en lien avec la forme juridique
- ☑ Appréhender les plus values professionnelles : imposition et exonération
- ☑ Définir la TVA dans le monde agricole : les régimes, les déclarations
- ☑ Réduire l'imposition : amortissements dégressifs, provisions acceptées

Public concerné

- Chefs exploitants
- Chefs de culture
- Salariés viticoles

Pré-requis demandé

- Avoir des notions de fiscalité

Témoignage

« Vous vous interrogez sur le régime fiscal (impôt, revenu, micro BA..) applicable à votre activité en lien à votre forme juridique (entreprise individuelle, sociétale ou commerciale) ? Je répondrai par cette journée de synthèse à vos interrogations ou tout simplement vous éclairer sur votre statut fiscal actuel et ses conséquences. »

Clarisse Richard
formatrice comptabilité et fiscalité



C'est **nouveau** et ça arrive bientôt !



Mieux connaître les auxiliaires et ravageurs de la vigne



Planter un couvert adapté à ses objectifs en viticulture



Diagnostiquer les sols par les plantes bio indicatrices



Ne perdez pas le fil



Cureter face à l'ESCA

Calendrier des formations en viticulture

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Taille de vigne Guyot Poussard*	7h	21 novembre 2023 28 novembre 2023	X	X		Nous contacter
De la vigne au verre	25h	16 novembre 2023 30 novembre 2023 14 décembre 2023 11 janvier 2024 8 février 2024 1er mars 2024			X	Nous contacter
Les bases de la biodynamie en viticulture	7h	29 mars 2024	X	X		Nous contacter
Taille de vigne après un gel	3,5h	15 janvier 2024	X	X		Nous contacter
Parcours tractoriste	7h	10, 11, 17 et 18 octobre 2023 12, 13, 19 et 20 mars 2024 9, 10, 16 et 17 avril 2024	X	X		Nous contacter
Soigner la taille des jeunes vignes	7h	18 mars 2024	X	X		Nous contacter
POEC Agent viticole	98h	23 novembre au 21 décembre 2023 13 décembre au 19 janvier 2024	X			Nous contacter
GESTION D'ENTREPRISE						
Comptabilité secteur viticole	7h	23 février 2024	X	X		Nous contacter
Fiscalité secteur viticole	7h	19 mars 2024	X	X		Nous contacter

* Possibilité de réaliser la formation dans votre entreprise

Formez-vous à la **taille de vigne**

- Initiation à la taille de vigne
- Perfectionnement à la taille de vigne
- Taille de vigne curative
- Taille de jeunes vignes
- Taille de vigne suite à un aléa climatique du type gel ou grêle



Parcours tractoriste - 4 journées

Intervenant : Etienne PERDRIAU et Jean Philippe FINES

Objectif de la formation

- ☑ Connaître les techniques de pulvérisation
- ☑ Comprendre le rôle de l'activité biologique sur le fonctionnement, la fertilité et la durabilité des sols
- ☑ Comprendre les impacts de la pratique agricole sur le sol.

Public concerné

- Salariés d'entreprises (4 personnes par session)

Pré-requis demandé

- Avoir déjà conduit un tracteur

Traction animale - 10 journées

Nouveauté

Intervenant : Lucile BAYEUX et Etienne PERDRIAU

Objectif de la formation

- ☑ Mettre en oeuvre la traction animale pour la réalisation de travaux agricoles

Public concerné

- Tout public

Apiculture - 10 journées

Nouveauté

Intervenant : Etienne PERDRIAU et Thomas FERAMUS

Objectif de la formation

- ☑ Installer un rucher
- ☑ Réaliser les opérations de production de miel

Public concerné

- Tout public

Soudure : initiation et perfectionnement - 2 journées

Intervenant : Sébastien Pommier

Objectif de la formation

- ☑ S'initier aux techniques de soudure ARC, TIG et MIG
- ☑ Se perfectionner aux techniques de soudure ARC, TIG et MIG

Public concerné

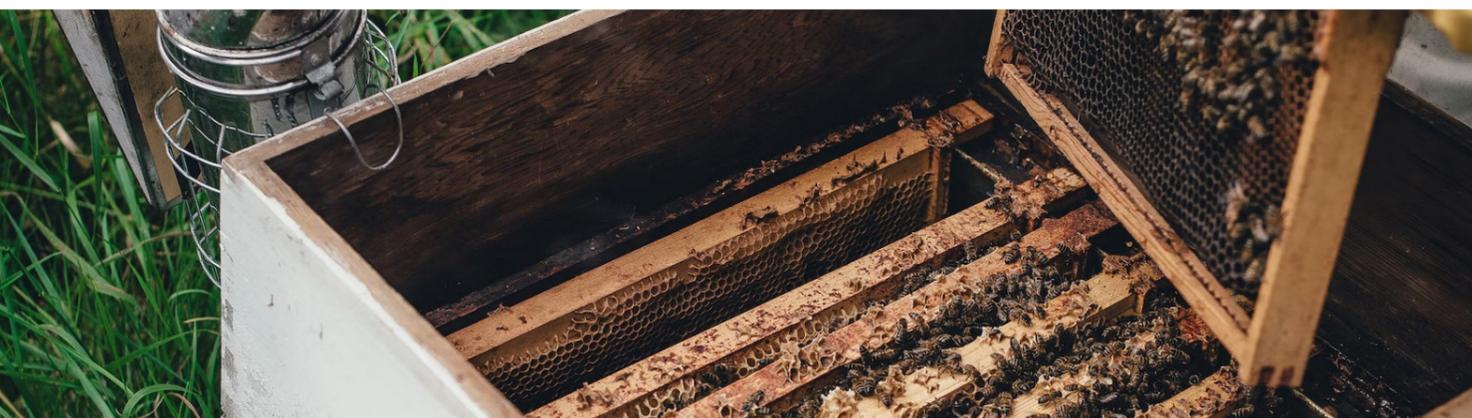
- Salariés débutants ou confirmés dans l'utilisation du matériel de soudure

Pré-requis demandé

- Pour les sessions initiation, aucun pré-requis n'est nécessaire. Pour la session de formation perfectionnement, il est demandé aux stagiaires d'avoir réalisé la formation initiation ou à défaut, savoir souder à l'ARC.

Calendrier des formations en agriculture et agroéquipement

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Parcours tractoriste	4 jours	10, 11, 17 et 18 octobre 2023 12, 13, 19 et 20 mars 2024 9, 10, 16 et 17 avril 2024	X	X		Nous contacter
Traction animale	10 jours	4 au 8 mars 2024 et 8 au 12 avril 2024	X	X	X	Nous contacter
Apiculture	10 jours	26, 27, 28, 29 mars 2024 23, 24, 25, 26 avril 2024 13 et 14 mai 2024	X	X	X	Nous contacter
Soudure : initiation et perfectionnement	2 jours	10 et 11 juin 2024 13 et 14 juin 2024 17 et 18 juin 2024 20 et 21 juin 2024	X	X		Nous contacter





Prépare ta saison - 3 ou 10 journées

Nouveauté

Intervenante : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ Communiquer et dialoguer aisément en anglais
- ✔ Accueillir, réagir, avoir confiance en soi, prendre du recul, échanger et communiquer
- ✔ Comprendre la richesse et la variété de l'offre touristique locale
- ✔ Connaître les atouts touristiques du territoire
- ✔ Être capable de vendre et de maintenir la clientèle

Public concerné

- Salariés
- Saisonniers

Pré-requis demandé

- Un niveau de base A2 (collège) est exigé

Anglais professionnel du tourisme et du vin - 7 matinées

Intervenante : Stéphanie WAROT-GUÉRIN

Objectif de la formation

- ✔ Maîtriser la communication en anglais dans le cadre des fonctions de l'accueil d'un site touristique
- ✔ Développer la compréhension et l'expression orale
- ✔ Améliorer la fluidité de l'anglais dans le cadre des conversations téléphoniques et l'accueil des visiteurs
- ✔ Enrichir le vocabulaire quotidien dans le contexte de la visite d'un site touristique notamment la réception des visiteurs, la présentation et la dégustation des produits, la vente ou la prise de commandes

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Pré-requis demandé

- Un niveau de base A2 (collège) est exigé

Communication digitale - 1 journée

Nouveauté

Intervenant : Marine CESSOU

Objectif de la formation

- ✔ Connaître les moyens et outils de communication existants
- ✔ Vous approprier une stratégie de communication par le digital
- ✔ Comprendre les ressorts de la fidélisation en œnotourisme

Public concerné

- Tout public

Pré-requis demandé

- Une maîtrise de l'outil informatique est demandée



« Témoignage

« La France demeure la première destination touristique mondiale et c'est le premier pays exportateur de vins et spiritueux en valeur. L'œnotourisme, avec ses 10 millions d'œnotouristes en 2016, permet donc de mutualiser ces 2 secteurs majeurs de notre économie. Il est primordial lorsque l'on est acteur de la filière, de pouvoir se professionnaliser, de connaître les labels, les aides disponibles et de suivre l'évolution de ce tourisme en plein essor. Cette formation vous proposera sur 2 x 3.5 h d'aborder tous ces thèmes : connaître la relation tourisme et vin, quelle est la typologie des œnotouristes, connaître les labels et les chartes d'accueil œnotouristiques, savoir animer ses dégustations et générer de la vente directe.

Alors ? vous êtes professionnels du vin et vous souhaitez développer votre accueil et vos ventes directes... cette formation est faite pour vous ! »

Stéphanie Warot-Guérin,
formatrice

Calendrier des formations en tourisme

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Prépare ta saison	21h ou 70h	nous contacter				Nous contacter
Anglais professionnel du tourisme et du vin	24h30	11, 18, 25 janvier 2024 1 ^{er} , 8, 15, 22 février 2024	X	X		Nous contacter
Communication digitale	1 jour	9 janvier 2024	X	X		Nous contacter

C'est nouveau et ça arrive bientôt !



Tourisme et handicap



Initiation à la dégustation des vins



Apiculture et site œnotouristique



Manager une équipe - 2 journées

Intervenants : Béatrice TAILLEE et Isabelle ESNAULT

Objectif de la formation

- ✔ Préparer efficacement la réunion
- ✔ Piloter la réunion avec méthode pour atteindre un objectif défini au préalable
- ✔ Obtenir l'implication des participants
- ✔ Gérer les situations conflictuelles dans une réunion

Public concerné

- Chefs d'équipe, chefs de culture, chefs d'exploitation
- Salariés en charge de la gestion d'équipes saisonnières

Pré-requis demandé

- Etre capable de s'exprimer en public



Développer et fidéliser sa clientèle sur un site oenotouristique - 2 journées Nouveauté

Intervenante : Stéphanie WAROT-GUERIN

Objectif de la formation

- ✔ Organiser sa prospection en fonction du mapping effectué
- ✔ Assurer le suivi et transformer le prospect actif
- ✔ Optimiser ses actions commerciales et mesurer leur efficacité

Public concerné

- Salariés
- Chefs exploitants

Calendrier des formations en management et commerce

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Manager une équipe	2 jours	À définir	X	X		Nous contacter
Développer et fidéliser sa clientèle sur un site oenotouristique	2 jours	7 et 14 décembre 2023	X	X		Nous contacter

C'est **nouveau** et ça arrive bientôt !



Les jours numériques

Comment obtenir ou renouveler son certiphyto ?

3 solutions pour renouveler ou obtenir le certiphyto (primo-certificat).

1 - Suivre une formation en centre

Se connecter au site internet pisani49.fr pour trouver une session de formation en présentiel dans nos locaux.

2 - Passer un test d'1h30

Passer un test de 1h30 pour valider le renouvellement ou obtenir votre primo-certificat. Nous vous fournissons un livret de formation et des exercices pour vous entraîner à passer le test.

3 - Réaliser une FOAD (formation à distance)

Dans nos locaux ou dans votre entreprise. Cette formation vous permet de valider votre renouvellement, ou votre primo-certificat, et s'adapte à votre agenda.

Pour les solutions 2 et 3, contactez le CFPPA pour mettre en place la solution adaptée à votre besoin.

Demander son certiphyto après la formation

Pour obtenir le Certiphyto, vous devez transmettre votre attestation de fin de formation et votre bordereau de score à la DRAAF des Pays de la Loire. Vous avez **6 mois après le dernier jour de votre formation pour faire votre demande** de certificat certiphyto.

Vous trouverez ci-dessous la procédure à suivre :

- Créer votre compte privé sur le site du Service public
- Demander votre certificat Certiphyto via votre compte
- Envoyer votre attestation de fin de formation et le bordereau de score à la DRAAF

Dans un délai maximal de 2 mois après votre demande, vous devrez vous connecter à votre compte privé sur le site du Service public afin de télécharger votre certificat Certiphyto, l'imprimer et le conserver précieusement pour vos achats de produits phytosanitaires et en cas de contrôle. **Aucun duplicata n'est délivré.**

À noter : Une fois le délai dépassé de 6 mois, votre demande de certificat Certiphyto ne sera plus acceptée par la DRAAF et il faudra obligatoirement refaire une nouvelle formation.



MEMENTO POUR LE RENOUELEMENT DU CERTIPHYTO

Le renouvellement de votre certiphyto doit se faire 3 à 6 mois avant la date d'expiration de votre carte délivrée par la DRAAF. Contactez le CFPPA pour votre renouvellement.





Les catégories de certiphyto

- Le conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- La mise en vente des produits phytopharmaceutiques
- L'utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques :
 1. Catégorie décideur en entreprise soumise à agrément
 2. Catégorie décideur en entreprise non soumise à agrément
 3. Catégorie opérateur

Certiphyto : une obligation pour le conseil, l'utilisation, la distribution de produits phytopharmaceutiques

Toute activité professionnelle incluant l'utilisation, la distribution, le conseil ou la vente de produits phytopharmaceutiques est soumise à l'obtention du certificat individuel de produits phytopharmaceutiques Certiphyto, qui assure, par le biais d'une formation, l'utilisation de ces produits en toute sécurité et connaissance de cause.

	Durée	Dates	OCAPIAT	VIVEA	CPF	Autres statuts
Renouvellement certiphyto décideur en entreprise non soumise à agrément	7 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	16 novembre 2023 14 décembre 2023 18 janvier 2024 9 février 2024 (paysage) 15 février 2024 14 mars 2024 18 avril 2024 15 mai 2024	X	X	X	Nous contacter
PRIMO décideur en entreprise non soumise à agrément	14 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	7 et 8 février 2024 (paysage) 19 et 20 février 2024 10 et 11 avril 2024	X	X	X	Nous contacter
Renouvellement certiphyto opérateur	7 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	16 novembre 2023 14 décembre 2023 18 janvier 2024 9 février 2024 (paysage) 15 février 2024 14 mars 2024 18 avril 2024 15 mai 2024	X	X		Nous contacter
PRIMO opérateur	14 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	13 et 14 février 2024 2 et 3 avril 2024	X		X	Nous contacter
Renouvellement certiphyto décideur en entreprise soumise à agrément	7 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	Toute l'année dates à définir sur-mesure	X	X	X	Nous contacter
PRIMO décideur en entreprise soumise à agrément	21 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	Toute l'année dates à définir sur-mesure	X	X	X	Nous contacter
Renouvellement vente	7 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	Toute l'année dates à définir sur-mesure	X		X	Nous contacter
PRIMO vente	21 h (centre ou FOAD) ou 1h30 de test	Toute l'année dates à définir sur-mesure	X		X	Nous contacter

Notre offre de formations régionales

Le réseau des CFPPA des Pays de la Loire - Génération Grand R, vous propose des formations sur mesure pour répondre à vos projets spécifiques :

- en présentiel, à distance ou mixte
- sur le lieu de votre choix

Contactez-nous pour organiser une formation en fonction de vos besoins et/ou connaître les prochaines sessions programmées. Nos conseillers sont à votre écoute pour vous accompagner dans la construction de votre projet professionnel.



> Nos thèmes de formation

- Aménagements et entretien des espaces verts
- Utilisation et maintenance des matériels
- Gestion des espaces naturels
- Constructions et installations paysagères
- Arbres et arbustes : taille, élagage, bûcheronnage
- Arrosage et gestion de l'eau...

> Des formations courtes à destination de différents publics

- Entrepreneurs, chefs d'entreprise, salariés...
- Structures d'insertion
- ESAT et entreprises adaptées

> Des formateurs expérimentés et travaillant en réseau

> Un enseignement pratique et concret qui s'appuie sur des plateaux techniques de qualité

> Une couverture territoriale de proximité



→ generation-grand-r.fr





Dates : Toute l'année, en continu

Durée : 200 h en entreprise pour le DEFI Emploi et 120 h en entreprise pour MAINTIEN dans l'emploi

Financement : La formation bénéficie du soutien du fonds de formation OCAPIAT et coûte au total 4500 €.

L'entreprise perçoit une aide financière nette de cette prestation qui correspond à un solde de :

1815 €

Le CFPPA perçoit une prestation à hauteur de 600 €, versée par Ocapiat par contrat de prestation.

Le dispositif DEFI Emploi / MAINTIEN dans l'emploi

- > Inciter les très petites entreprises à franchir le pas du recrutement tout en améliorant leur performance
- > Pallier les difficultés d'inadéquation des candidats pour les postes proposés
- > Surmonter les difficultés et les effets de circonstances exceptionnelles
- > Mobiliser un expert pour la mise en place d'une formation interne favorisant l'adaptation des recrues aux besoins de compétences

En quoi consiste ce dispositif ?

Il s'agit, pour le CFPPA Edgard Pisani, d'accompagner l'entreprise sur la définition, le suivi et l'évaluation du projet de formation.

Métiers visés

Tous métiers des secteurs agricoles et du paysage relevant des branches professionnelles d'OCAPIAT.

Moyens et modalités pédagogiques

Moyens pédagogiques

- Un accompagnateur référent pour le candidat
- Des ressources pédagogiques : ouvrages techniques, référentiels, périodiques

Modalités pédagogiques

- Un accompagnement en présentiel et à distance
- Une formation sur le lieu de l'entreprise
- 4 à 5 rendez-vous réunissant le salarié, le tuteur et le CFPPA pour co-construire et finaliser le parcours de formation.

Contenu du dispositif

> L'entreprise recrute un salarié

L'entreprise choisit le CFPPA Edgard Pisani comme prestataire DEFI-emploi ou MAINTIEN dans l'emploi. Elle nomme un tuteur, qui sera le référent et le formateur interne.

> La prestation d'accompagnement

Le CFPPA construit, avec le salarié et le tuteur, le projet de formation (PIF) lors d'un entretien sur le site de l'entreprise.

La demande de prise en charge est réalisée en concertation avec l'entreprise. Le centre de formation aide l'entreprise pour la partie administrative concernant OCAPIAT.

Le tuteur met en oeuvre la formation avec le salarié. Un bilan intermédiaire et final sont réalisés en cours de formation.

À l'issue de la formation, le CFPPA et l'entreprise adressent à OCAPIAT un certificat de réalisation de la formation.

Modalités pratiques et inscription

Contactez le centre pour planifier le premier rendez-vous d'information sur la prestation.

Le CFPPA peut intervenir dès la construction de l'offre d'embauche et la définition de la fiche de poste.

Modalités d'évaluation

Les acquis sont évalués par le tuteur référent.



© Christophe Martin

« Témoignage

« On incite les professionnels à repérer les bons profils, notamment, parmi les saisonniers. Ensuite, le CFPPA dispose de tous les outils pour bien les former. L'entreprise va bénéficier d'une aide de 1815 € et de notre expertise. Nous analysons les besoins de formation du ou des salariés et mettons en place un protocole individuel de formation. C'est très important de bien former ses salariés. »

Raphael Hamza, chargé d'ingénierie de formation

Public concerné - Pré-requis

Pour l'entreprise :

- Les dispositifs s'adressent uniquement aux entreprises de moins de 11 salariés
- L'entreprise doit relever d'OCAPIAT

Pour le salarié :

- Les contrats concernés sont des CDI ou des CDD de 6 mois minimum et de minimum 80 % (base 35 h)
- Les contrats aidés sont exclus
- Le salarié doit être nouveau dans l'entreprise

Conditions d'accès

- Satisfaire au premier entretien organisé par le centre
- Avoir validé son dossier d'inscription et de financement auprès d'OCAPIAT

RÉFÉRENT DEFI EMPLOI ET MAINTIEN DANS L'EMPLOI

Un référent pour vous renseigner et vous accompagner dans les dispositifs.

Raphaël Hamza - T. 02 41 40 21 30
raphael.hamza@educagri.fr



Accompagnement à la VAE

Validation des acquis de l'Expérience

> Obtenir un diplôme sans suivre de formation

> Faire reconnaître ses années d'activité professionnelle et démontrer ses compétences

En quoi consiste la VAE ?

C'est un droit individuel. Elle permet d'acquérir sans suivre une formation, tout ou partie d'une certification, après validation par un jury des connaissances et des compétences acquises au cours de l'expérience.

Diplômes visés

Un des 300 diplômes du CAPa (niveau 3) au BTSA (niveau 5), titre ou certificat de qualification professionnelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La certification doit être inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et dans les secteurs de l'agriculture, du paysage, de la forêt, de l'agroalimentaire et des services en milieu rural.

Moyens et modalités pédagogiques

☞ Moyens pédagogiques

- Un accompagnateur référent pour le candidat
- Ressources pédagogiques : ouvrages techniques, référentiels, périodiques...

☞ Modalités pédagogiques

- Un accompagnement en présentiel et à distance
- Alternance phases d'entretien avec l'accompagnateur/ travail personnel
- Entretiens au centre de formation et/ou à distance

L'accompagnateur détient l'expertise de l'écoute, du conseil, des référentiels et de la démarche de VAE du ministère en charge de l'agriculture. Il a accès aux outils de travail du jury et peut mobiliser des experts dans différents secteurs professionnels.

Dates : Toute l'année, en continu

Durée : 1 h en entretien conseil et 15 h d'accompagnement individuel

Financement : Elle peut être financée :

- > par l'Opérateur de Compétences (OPCO), dans le cadre du budget de formation de l'entreprise
- > en sollicitant une aide financière auprès de son conseiller emploi (Pôle emploi...)
- > par le candidat en utilisant son compte CPF

Contenu de la VAE

> Les étapes du parcours

- Information, orientation, conseil
- Constitution du dossier de recevabilité
- Étude de la recevabilité
- Constitution du dossier de validation
- Dépôt du dossier de validation
- Premier passage devant un jury :
 - en cas de validation : obtention de la certification
 - en cas de validation partielle : le candidat devra constituer un dossier complémentaire. Un second passage devant le jury permettra la validation, ou non, de la démarche VAE
 - en cas d'absence de validation : fin de la démarche de VAE. Le candidat n'obtient donc pas la certification voulue.

> La prestation d'accompagnement

Un accompagnement, **de la définition du projet jusqu'aux épreuves de validation devant le jury.**

Le **premier entretien conseil, gratuit**, informe le candidat sur les procédures de la VAE. Il permet de vérifier si le candidat relève bien de ce type de validation, et de l'orienter sur la ou les qualifications adaptées à sa situation.

Conditions d'accès

- Avoir validé son dossier d'inscription et de financement de la démarche VAE
- Satisfaire à l'entretien conseil organisé par le centre

RÉFÉRENT VAE

Une référente pour vous renseigner et vous accompagner dans la construction de votre dossier de VAE.

Muriel DELHUMEAU - T. 02 41 40 21 30
muriel.delhumeau@educagri.fr

Public concerné - Pré-requis

- Toute personne engagée dans la vie active, quel que soit son statut :
 - les salariés (en CDD, CDI, intérim.)
 - les non salariés (exploitants agricoles, artisans, commerçants, travailleurs indépendants...)
 - les agents publics (titulaires ou non)
 - les demandeurs d'emploi (indemnisés ou non)...
- Justifier d'au moins 1 an d'expérience (en continu ou non) en rapport direct avec la certification visée

> Phase de conseil

1 RDV
d'une heure

> Phase d'accompagnement

5 RDV
sur 15 heures

- 1 Mise en place d'un échéancier
- 2 Aide à l'appropriation du dossier de validation
- 3 Présentation du référentiel du diplôme visé
- 4 Exploration des expériences
- 5 Rédaction progressive du dossier
- 6 Préparation à l'entretien avec le jury

Un accompagnement renforcé de 6 h peut être, si besoin, proposé au candidat.



Notre offre de formations longues

Viticulture

	Dates	Stages en entreprise	Dispositif	Métiers visés	Réunions d'information	Code CPF
BPA Travaux de la vigne et du vin	Du 28/08/23 au 28/06/24	13 semaines	VISA Métiers, ou contrat pro	Ouvrier viticole, ouvrier de chai	Nous contacter	240226
BP Responsable d'entreprise viticole (viticulture biologique, raisonnée et conventionnelle)	Du 28/08/23 au 28/06/24	10 semaines	VISA Métiers	Viticulteur, chef d'exploitation, responsable d'entreprise viticole	Nous contacter	238071
BTSA Viticulture - Œnologie	Du 28/08/23 au 28/06/24	22 semaines	VISA Métiers	Viticulteur, chef de culture, opérateur de cave, maître de chai, conseiller agricole	Nous contacter	242132
RCC Agent viticole qualifié	Tout au long de l'année	Individualisé	Contrat pro	Agent viticole, ouvrier viticole	Nous contacter	
Parcours des travaux de la cave	Du 30/08/23 au 17/11/23	6 semaines	VISA Métiers ou contrat pro	Ouvrier caviste, ouvrier de chai	Nous contacter	240226
Parcours des travaux manuels et mécanisés de la vigne	1 ^{ère} partie : du 01/12/23 au 19/12/23 2 ^{ème} partie : du 25/03/24 au 30/05/24	3 semaines	VISA Métiers ou contrat pro	Tractoriste, ouvrier viticole	Nous contacter	240226
CS Commercialisation des vins	Du 25/09/23 au 30/04/24	12 semaines	VISA Métiers	Caviste, agent ou animateur commercial, responsable de rayon	Nous contacter	2272

Tourisme

	Dates	Stages en entreprise	Dispositif	Métiers visés	Réunions d'information	Code CPF
Titre professionnel Chargé d'accueil touristique et de loisirs	Du 13/11/23 au 21/06/24	8 semaines	VISA Métiers ou contrat pro	Agent de loisirs, d'accueil touristique, en office de tourisme, en village vacances...	03/10/23 à 9h 17/10/23 à 9h	31047
Titre professionnel Guide accompagnateur touristique	Du 13/11/23 au 21/06/24	8 semaines	VISA Métiers ou contrat pro	Guide accompagnateur, guide touristique, guide nature, animateur découverte, conducteur guide, animateur excursion...	03/10/23 à 9h 17/10/23 à 9h	32351



> Les chiffres

14
hectares
de vignes

5,40
hectares en agri-
culture biologique

500
hectolitres
produits par an

10
cuvés en AOC

60 000
bouteilles
en vente directe

9 600
heures de présence
apprenants

Le domaine viticole grandeur nature

Située au centre du vignoble du Val de Loire, l'exploitation viticole de l'établissement Edgard Pisani est en premier lieu reconnue pour la qualité de ses productions régulièrement distinguées. Ce savoir-faire est le socle à partir duquel, elle développe ses missions de formation et d'expérimentation dans une relation étroite avec les organisations professionnelles viticoles et les instituts de recherche et de développement du secteur.

> Un support pédagogique exceptionnel

Le vignoble de 14 hectares (dont un tiers est conduit en agriculture biologique) et la cave moderne sont des outils pour les apprenants des différentes formations du lycée professionnel, du CFAA et du CFPPA qui profitent du vignoble et des installations pour compléter leur formation. Ils participent activement aux travaux des vignes et du chai tout au long de l'année ainsi qu'à des actions de commercialisation.

> Un objectif : répondre aux enjeux de la viticulture de demain

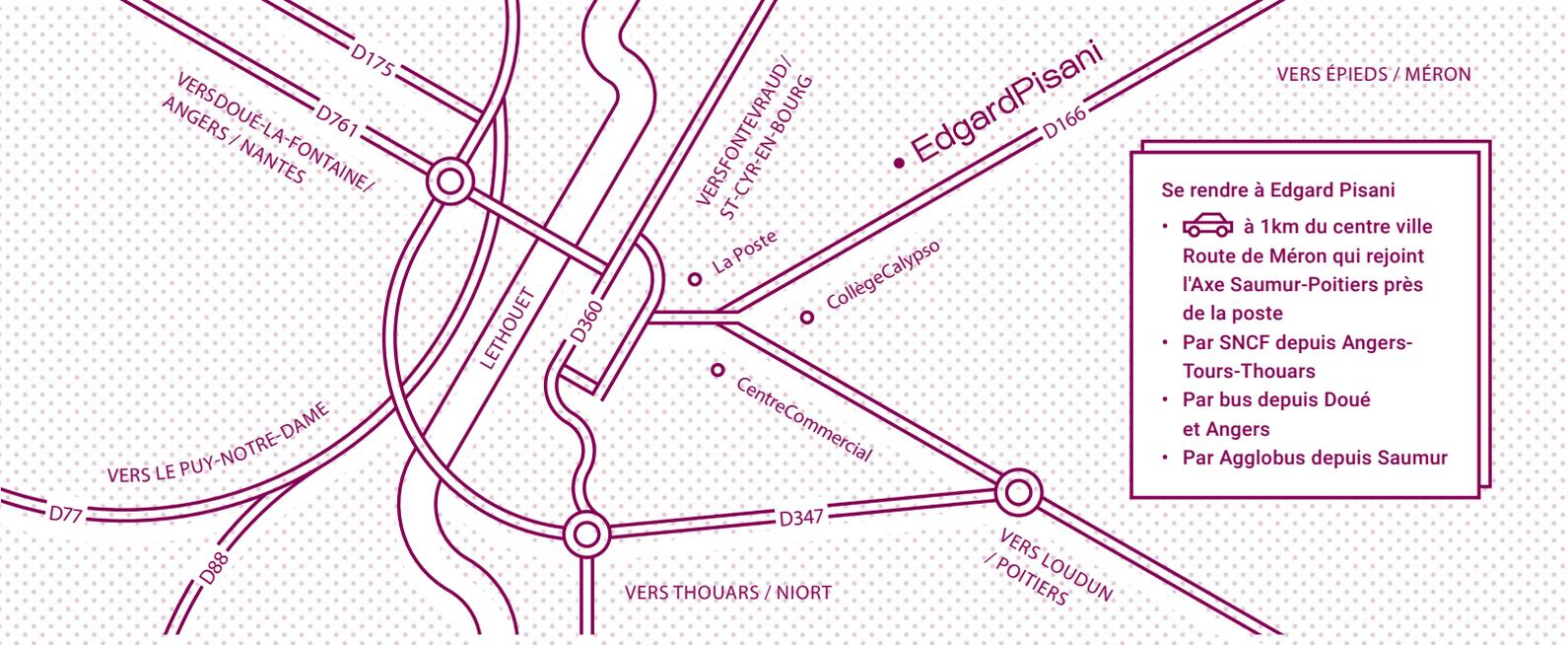
Le domaine est le support d'une plateforme régionale d'expérimentation qui depuis 2010 participe à la mise au point de techniques et de systèmes de culture permettant d'atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement tout en préservant un haut niveau de qualité.

Par ailleurs l'exploitation accueille depuis quarante ans un vignoble expérimental. Ce domaine dirigé par l'IFV met en œuvre un ambitieux travail de sélection et d'expérimentation de nouveaux cépages en réponse aux enjeux liés à la préservation des ressources naturelles et au changement climatique. L'établissement et les apprenants y sont étroitement associés.

> Enseigner à produire autrement

Les missions des exploitations agricoles :

- La pédagogie
- La production
- L'expérimentation
- L'animation et l'ouverture sur le territoire



Se rendre à Edgard Pisani

-  à 1km du centre ville
Route de Méron qui rejoint
l'Axe Saumur-Poitiers près
de la poste
- Par SNCF depuis Angers-
Tours-Thouars
- Par bus depuis Doué
et Angers
- Par Agglobus depuis Saumur



CFPPA Edgard Pisani

Route de Méron, BP 10007
49260 Montreuil-Bellay
T. 02 41 40 21 30
cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr

www.pisani49.fr

Edgard Pisani

constitué de 4 centres :

- Le Lycée Professionnel Agricole
- Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles
- Le Centre de Formation d'Apprentis Agricole du Maine et Loire
- Le domaine du Haut Bellay