

Viticulteur/-trice CFC



Nature des tâches

Le viticulteur et la viticultrice se chargent de tâches très diverses. Dans la culture viticole, ils s'occupent essentiellement des soins de la vigne (taille, effeuillage, récolte) et des travaux de reconstruction, travaux du sol, nutrition et protection des plantes. Leur objectif est toujours celui d'obtenir une production aussi naturelle que possible. Ils travaillent avant tout en plein air. A la cave, ils encavent et soignent les vins: les tâches qui leur incombent, contrôlées par des analyses en laboratoire, garantissent une qualité et une hygiène alimentaire optimales de la production.

Conditions d'admission

Ecole obligatoire achevée; amour de la nature, de la vigne, du vin, habileté manuelle, bon sens de l'observation.

Formation

Formation professionnelle initiale de 3 ans en viticulture ou en cultures spéciales en exploitations privées et dans les Ecoles cantonales d'agriculture (Marcelin, Châteauneuf). Les cours professionnels sont donnés dans les écoles cantonales d'agriculture spécialisées en viticulture : Marcelin-sur Morges, Châteauneuf/VS et Mezzana/TI. Les cours interentreprises complètent la formation pratique. Pour les apprentis venant de la ville et n'ayant aucune connaissance des travaux viticoles, des conditions particulières sont prévues.

Pour les personnes ayant déjà obtenu un CFC dans le champ professionnel de l'agriculture, la formation dure en règle générale 1 an.

Pour la formation professionnelle initiale de 2 ans avec attestation fédérale, voir agropraticien/ne AFP.

Perspectives

Cours divers.

Formation supérieure avec diplôme en viticulture, en arboriculture ou en oenologie.

Brevet fédéral de chef/fe d'exploitation viticole. Maîtrise fédérale de viticulteur/-trice.

Technicien/ne ES en agroalimentaire. Ingénieur/e BSc HES oenologie, agronomie, technologie du vivant, orientation agroalimentaire ou technologie alimentaire.