



Annexe 2

Règlement du 2 juillet 2008 sur les cours interentreprises

(avec corrections du 1^{er} mars 2017)

Contenu des cours pour viticulteurs CFC*

Les objectifs de formation sont décrits dans le plan de formation.

| | |
|-----------|--|
| Cours n°1 | Prévention des accidents, sécurité, santé ainsi que réglage et entretien des machines et des outils |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none">- Utiliser correctement les véhicules dans l'environnement de l'exploitation, dans le trafic, ainsi que sur des terrains en pente- Marquer et éclairer correctement ainsi que protéger les éléments dangereux- Appliquer les mesures de la sécurité au travail dans l'environnement de travail (également à la cave) |
| Durée | 1 jour |
| Période | 1 ^{ère} année de formation |

| | |
|-----------|---|
| Cours n°2 | Santé |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none">- Appliquer les mesures de la protection de la santé dans l'environnement de travail (également à la cave)- Régler, entretenir et utiliser d'une manière sûre les principales machines, en tenant compte des instructions de service |
| Durée | 1 jour |
| Période | 1 ^{ère} année de formation |

| | |
|-----------|--|
| Cours n°3 | Réglage et entretien des machines et des outils |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none">- Régler, entretenir et utiliser d'une manière sûre les principales machines, en tenant compte des instructions de service |
| Durée | 1 jour |
| Période | 1 ^{ère} année de formation |

| | |
|------------------|--|
| Cours n°4 | Hygiène et assurance qualité |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles de l'hygiène et de l'hygiène personnelle lors des travaux à la vigne, sur l'exploitation (y compris la cave), lors de la commercialisation ainsi que lors de la manutention des produits alimentaires - Appliquer le plan d'hygiène et exécuter l'autocontrôle - Appliquer correctement les moyens de désinfection et de nettoyage - Appliquer les prescriptions liées au tri, aux labels, aux traitements et à la qualité |
| Durée | 1 jour |
| Période | 1 ^{ère} année de formation |

| | |
|------------------|---|
| Cours n°5 | Utilisation des appareils de pulvérisation |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none"> - Régler et utiliser correctement les appareils de traitement en tenant compte du choix de la buse - Préparer et doser correctement les produits phytosanitaires - Manipuler correctement les produits chimiques et le soldes de bouillie et reconnaître les dangers - Stocker correctement les produits phytosanitaires et chimiques - Nettoyer, réviser et entretenir correctement les appareils de pulvérisation |
| Durée | 1 jour |
| Période | 2 ^{ème} année de formation |

| | |
|------------------|--|
| Cours n°6 | Différentes applications pour la vinification |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none"> - Employer correctement, manier, nettoyer et entretenir les systèmes de filtration |
| Durée | 1 jour |
| Période | 2 ^{ème} année de formation |

| | |
|------------------|--|
| Cours n°7 | Utilisation d'élévateurs |
| Contenus | <ul style="list-style-type: none"> - Manier différents types d'élévateurs de manière sûre - Estimer les possibilités d'utilisation et leurs limites - Soulever, transporter et déposer les charges de manière sûre - Appliquer les règles et les prescriptions de sécurité - Passer l'examen de cariste reconnu par la SUVA |
| Durée | 2 jours |
| Période | 3 ^{ème} année de formation |

* S'appliquent par analogie à l'agropaticien/agropaticienne AFP orientation cultures spéciales.