



Niveau 3 – Contrat de Professionnalisation Certificat de Qualification Professionnelle (C.Q.P.) Agent(e) viticole

R.N.C.P. 37135

Du 29 janvier au 13 décembre 2024 au C.F.P.P.A. d'Amboise



Lieu de réalisation : CFPFA à Amboise

Intervenant(e)s : Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

Durée et alternance :

12 mois de janvier à décembre en alternance.

❖ Formation en centre : 595 h

Tarifs :

- 14 €/h par stagiaire (hors appels d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

Inscription : Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription : Avoir 18 ans et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalités de sélection : Le positionnement est effectué avec ou par les partenaires professionnels et d'insertion. C'est l'employeur qui décide de l'embauche et donc de l'entrée dans le dispositif de formation.

Modalités d'adaptation du parcours : A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.



Contact : Maxime DEFOSSEZ,
Coordinateur de Formation

Objectifs de la formation :

- Réaliser les différents travaux manuels ou/et mécanisés, selon les pratiques de l'entreprise en matière de conduite du vignoble et organiser son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Public ciblé :

- Salarié(e) en CDD.
- Demandeur d'emploi.

Prérequis :

Avoir une bonne condition physique.

Conditions d'environnement du métier :

Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons, peut inclure des charges lourdes.

Voies de formation préparant au métier :

- Formation professionnelle continue,
- Validation des acquis de l'expérience (V.A.E.).

Financement et frais pédagogiques :

Prise en charge du financement et des frais pédagogiques par les financeurs.

Rémunération :

La rémunération en contrat de professionnalisation est soumise à minima par le Code du travail.

Modalités pédagogiques :

En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des cours pratiques et des mises en situation sur l'exploitation viticole du L.P.A. d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai).

Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

Débouchés :

Ouvrier(ière) viticole ; Ouvrier(ière) en viticulture ; Agent(e) en viticulture ; Ouvrier(ière) polyvalent(e) viticole ; Ouvrier(ière) vitivinicole ; Tailleur(euse) de vignes

Poursuite de formation possible :

B.P.R.E.A. « Viticulture et Œnologie »

(Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).

2023	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
CQP OQEV 37	100%	75%	83%	11%



Contenus principaux de la formation :

Bloc de compétences professionnelles	Contenus
B1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble	Les différents travaux manuels (taille, palissage, épamprage, ébourgeonnage, protection des cultures, travaux renouvellement du vignoble, vendanges...).
B2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble	Conduite de tracteurs viticoles, attelage/dételage, opérations de travail du sol et pulvérisation, certiphyto
B3 : Organiser et assurer la maintenance de 1^{er} niveau des matériels et équipements	Maintenance engins, maintenance outils dont soudure, organisation atelier, diagnostic de pannes
B4 : Réaliser les opérations de vinification	Principes de vinification et élevage, opérations de récolte, opération de chai, nettoyage et désinfection, conditionnement et étiquetage

Dispositif d'évaluation :

Chaque bloc de compétences fait l'objet d'une ou plusieurs mises en situation réelle ou reconstituée.

Le(la) candidat(e) doit valider les 4 blocs de compétences du CQP pour obtenir la certification.

La durée de validité des blocs est illimitée.

Principales activités du métier visées :

Les activités professionnelles représentant le cœur de métier de l'ouvrier(ière) en viticulture, selon les consignes dans le respect de l'environnement et de sécurité, sont les suivantes :

- Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne dont la taille et les travaux en vert.
- Conduire les engins viticoles sur route et vignes.
- Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols.
- Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes
- Appliquer les traitements phytopharmaceutiques sur consignes du responsable et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité.
- Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel et la maintenance de 1^{er} niveau
- Effectuer les opérations de traitement du raisin Préparer et entretenir le matériel.
- Préparer et entretenir le matériel vinaire.

Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise-Chambray-Lès-Tours



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – **CFPPA d'Amboise**

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° **2437P001537** - Préfecture de région du Centre Val de Loire

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr