



L'Agent viticole est un ouvrier qui exerce ses activités dans une exploitation viticole. Il réalise différents travaux manuels ou/et mécanisés en conduite du vignoble dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne et les travaux en vert.
- Mettre en œuvre différentes techniques de taille de la vigne.
- Entretien des vignes.
- Conduire les engins agricoles sur route et dans les zones cultivées.
- Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols.
- Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel.
- Effectuer les opérations de traitement du raisin.
- Réalisation des opérations de vinification.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de plus de 18 ans.
- Être mobile (permis A et/ou B,).
- Être demandeur d'emploi, inscrits à pôle emploi (PRF)
- Avoir défini et validé un projet professionnel.
- Être sorti de formation initiale depuis plus de 6 mois (PRF)
- Ne pas avoir de contre-indication médicale.
- Savoir lire, écrire et maîtriser les opérations mathématiques de base.
- L'admission définitive s'opère après un examen approfondi du dossier d'inscription et d'un entretien de motivation auprès du Jury de sélection.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Le diplôme CQP Agent Viticole est constitué de 4 blocs de compétences obligatoires.
- Les évaluations sont réalisées au cours de mises en situation pratiques et/ou reconstituées qui permettront d'évaluer la maîtrise des gestes professionnels.
- Un jury final de validation régional (*entreprises et représentants de la branche*) procèdera à la délivrance partielle ou totale du CQP Agent Viticole.
- Le candidat conserve le bénéfice des blocs de compétence acquis.



PROGRAMME DE FORMATION

BLOC 1 (126 H) : RÉALISER LES TRAVAUX MANUELS DE RÉGULATION ET DE DÉVELOPPEMENT DU VIGNOBLE

- Réalisation d'opérations sur parties herbacées de la vigne.
- Taille de la vigne.
- Mise en œuvre des moyens de lutte contre le dépérissement de la vigne.

BLOC 2 (126 H) : EFFECTUER LES TRAVAUX MÉCANISÉS DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Conduite d'un engin agricole attelé ou d'un automoteur sur route et sur une parcelle.
- Préparation et d'entretien du sol.
- Réalisation d'opérations sur parties herbacées de la vigne.
- Application d'un traitement sur cultures (certiphyto opérateur).

BLOC 3 (70 H) : ORGANISER ET ASSURER LA MAINTENANCE DE 1E NIVEAU DES MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

- Entretien courant du tracteur.
- Maintenance et remisage des équipements.

BLOC 4 (84 H) : RÉALISER LES OPÉRATIONS DE VINIFICATION

- Opération de vinification : traitement du raisin, matériel vinaire, principe d'œnologie, traçabilité hygiène et sécurité.

Taux de
réussite
87,5%

Taux
d'insertion
100%

Taux de
satisfaction
84%

DURÉE ET ORGANISATION DE LA FORMATION

- **DURÉE :**
 - Moins d'1 an (756 heures) :
 - 406 heures au CFPPA.
 - 350 heures en entreprise.
- **ORGANISATION DE LA FORMATION :** La formation en centre a lieu du lundi au vendredi en présentiel à raison de 35 heures par semaine.

POURSUITES D'ÉTUDES

- **Débouchés métiers :**
 - Ouvrier viticole ;
 - Ouvrier vitivinicole ;
- **Poursuite d'études :**
 - Bac Professionnel Conduite de l'entreprise vitivinicole
 - CS Tracteur et Machines Agricoles
 - Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

CONTACT

CFPPA Agricole de l'Hérault - Site de Pézenas

8, allée du Général Montagne, 34120 Pézenas

04.67.98.21.73 cfppa.pezenas@educagri.fr



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et présence d'un référent handicap sur le campus

