

Titre de niveau 3- Formation professionnelle continue Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Agent – Agente viticole

R.N.C.P. 37135 échéance enregistrement au 14/12/2024 – Certificateurs : FNSEA et CPNE

Du 03 février 2025 au 10 juillet 2025 au C.F.P.P.A. d'Amboise

Lieu de réalisation : CFPPA à Amboise

Intervenant/es : Des formateurs/trices qualifié.es et des professionnel/les du secteur viticole.

Durée :

5 mois de février à juillet

Formation en centre : **595 h**

Stage en entreprise : **161 h**

Tarifs et financement :

- 16 €/h par stagiaire – **Formation financée et rémunérée par la Région Centre-Val-de-Loire**

- 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 : Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours : Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



Notre référente handicap étudie chaque situation afin d'adapter le parcours de l'apprenant.

Contacts :

M. Emmanuel BARRIS, Coordonnateur de formation

Ou

Mme Karine ROUMANEIX, Référente parcours

02 47 23 35 61

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 :

Demandeur/euses d'emploi – Salarié/es en CDD ou CDI

Conditions d'exercice du métier :

Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons. Peut inclure le port de charges lourdes.

Nombre de places : 10

Modalités pédagogiques :

En présentiel : cours théoriques en salle, travaux pratiques et mises en situation sur l'exploitation viticole de la Gabillièrre (vigne et chai). Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources, des salles informatiques, un enjambeur numérique.

Débouchés :

Ouvrier/ière viticole ; Agent/te en viticulture ; Ouvrier/ière polyvalent/te viticole ; Ouvrier/ière) vitivinicole ; tailleur/euse de vignes

Poursuite de formation possible :

BPREA « Viticulture et Œnologie »

(Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).

Taux de réussite (session 2024) 100 %

Insertion professionnelle à 6 mois (promo 2022-23) 72 %

Taux d'appréciation des apprenants : 100%



Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :

- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- L'État dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



PRINCIPAUX CONTENUS DE LA FORMATION

Blocs 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/te 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 :

Activités professionnelles représentant le cœur de métier de l'ouvrier/ière en viticulture :

- Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne, dont la taille et les travaux en vert.
- Conduire les engins viticoles sur route et dans les 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.

Informations générales :

Plan d'accès, restauration, hébergement... educavert.fr



EDUCAVERT 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

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

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : <https://educavert.fr>