

Certificat de qualification professionnelle Agent viticole

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EPLEPPA DE SAINTONGE
Isabelle GOULD
06.27.85.80.65
isabelle.gould@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Les salariés (contrat de professionnalisation, CPF, Plan de développement des compétences, VAE) Les demandeurs d'emploi

Prérequis pédagogiques :

Pour les salariés être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur, pour l'utilisation d'équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail).

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation le candidat sera capable : • De réaliser les travaux manuels traditionnels de la vigne : la préparation de la plantation, la plantation, la taille, les travaux en vert (ébourgeonnage, épannage, palissage, écimage, effeuillage, éclaircissage). • D'animer et superviser une équipe de saisonniers en leur transférant les gestes techniques. • D'effectuer des opérations manuelles sur le végétal, et plus particulièrement la taille de la vigne. • D'identifier les plantes et les ravageurs de la vigne. • D'effectuer des travaux mécanisés : le travail du sol (labour, désherbage), les traitements phytosanitaires, les travaux en vert mécanisés (écimage, effeuillage) et la récolte. • D'intervenir dans l'entretien et les réparations courantes du matériel et des outils. Il est en mesure d'utiliser les outils numériques présents dans le matériel ou en lien avec le suivi de la culture. • De conduire les opérations de traitement de la vigne selon l'évolution des pratiques environnementales de l'entreprise. • D'assurer l'entretien et les réparations courantes du matériel et des outils • D'utiliser les outils numériques présents dans le matériel ou en lien avec le suivi de la culture. • De participer aux travaux de chai principalement sur les opérations de vinification (réception de la vendange, traitement de la vendange, préparation du matériel). • De participer éventuellement (de façon secondaire) aux activités de préparation de commandes, de conditionnement et liées aux à l'élevage du vin (ex : soutirages, assemblages)

Contenu et modalités d'organisation

BLOC 1 RÉALISER LES TRAVAUX MANUELS DE RÉGULATION ET DE DÉVELOPPEMENT DU VIGNOBLE BLOC 2 EFFECTUER LES TRAVAUX MÉCANISÉS DE CONDUITE DU VIGNOBLE BLOC 3 ORGANISER ET ASSURER LA MAINTENANCE DE 1er NIVEAU DES MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS BLOC 4 RÉALISER LES OPÉRATIONS DE VINIFICATION

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

Validation(s) Visée(s)

CQP agent viticole - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Les métiers visés par la certification : Ouvrier viticole, Ouvrier en viticulture, Agent en viticulture, Ouvrier polyvalent viticole, Ouvrier vitivinicole.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00278445	du 01/09/2022 au 30/06/2023	Jonzac (17)	CFPPA SAINTES			
00337114	du 04/09/2023 au 14/06/2024	Jonzac (17)	CFPPA SAINTES			
00423915	du 22/01/2024 au 18/10/2024	Jonzac (17)	CFPPA SAINTES			
00554696	du 01/09/2025 au 30/08/2026	Jonzac (17)	CFPPA SAINTES			