

## Préparation au CQP Agent viticole

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

FRMFR - NOUVELLE AQUITAINE  
**BUGUET Joël**  
06.78.43.33.38  
joel.buguet@mfr.asso.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Entretien  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

les candidats se positionnent sur Pôle Emploi  
et participent au COPIL organisé par la MFR  
en présence de professionnels

## Prérequis pédagogiques :

Maîtrise des savoirs de base

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

La formation Agent Viticole a pour objectif de former des ouvriers qualifiés, capables de : Effectuer les différents travaux manuels et/ou mécanisés de conduite du vignoble Maîtriser les travaux mécanisés de conduite du vignoble. Assurer la maintenance de niveau 1 du matériel Réaliser les opérations de vinification.

## Contenu et modalités d'organisation

Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble ? Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne ? Réaliser les opérations des travaux en vert Connaître les différentes techniques de taille ? Réaliser l'entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble. ? Lutter contre le dépérissement de la vigne. Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble ? Conduire les engins agricoles sur route. ? Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols. ? Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes. ? Appliquer les fertilisants ou les produits pharmaceutiques. ? Respecter les précautions d'emploi, la sécurité et l'environnement. Organiser et assurer la maintenance de niveau 1 des matériels et équipements ? Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel ? Assurer la maintenance et le remisage des matériels. ? Garantir un état de fonctionnement optimum Réaliser les opérations de vinification ? Effectuer les opérations de traitement du raisin ? Préparer et entretenir le matériel vinaire. ? Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. ? Respecter les consignes de qualité et de l'environnement. ? Arboriculture et viticulture.

Commentaires sur la durée hebdomadaire possibilité d'allègement en fonction du positionnement  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

## Validation(s) Visée(s)

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

## Et après ?

## Suite de parcours

**Non renseigné**

## Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation          | Ville                     | Organisme de formation                 | Type d'entrée | CPF          | Modalités   |
|--------------|-----------------------------|---------------------------|--|---------------|--------------|---|
| 00478946     | du 20/02/2024 au 31/05/2025 | Saint-Yzans-de-Médoc (33) | MFR SAINT-YZANS-DE-MEDOC - ANTENNE CFA |               | Non éligible |  |