

# Certificat de Qualification Professionnelle – Niveau 3 C.Q.P. Ouvrier Qualifié de l'exploitation viticole

R.N.C.P. 5591

Du 15 novembre 2021 au 30 juin 2022 à Blois (41)

**Lieu de réalisation :** Blois**Intervenant(e)s :** Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.**Durée et alternance :** 1050 heures

7 mois ½ de mi-novembre à fin juin en alternance.

- ❖ Formation en centre : 665 h (dont 70 h de RAN)
- ❖ Période en entreprise : 385 h

**Tarifs :**

- 13 €/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 :** 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.

A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.

**Contact :** L.P.A. d'Amboise au 02 47 23 35 61**Objectifs de la formation :**

- Acquérir les compétences nécessaires aux travaux manuels et mécanisés en viticulture, sur l'ensemble du cycle de production.
- Être capable d'effectuer les travaux connexes en cave en faisant preuve d'autonomie et de polyvalence.

**Public ciblé :**

- Demandeurs 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 :**

- En candidat libre,
- 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 sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.**Modalités pédagogiques :**

En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des cours pratiques et des mises en situation (travaux pratiques manuels et mécanisés). Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

**Débouchés :** Ouvrier(ière) viticole ; Tractoriste ; Ouvrier(ière) viticole tractoriste ; Ouvrier(ière) viticole polyvalent(e).**Poursuite de formation possible :** B.P.R.E.A. « Viticulture et Œnologie » (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).

| 2019-2020     | Taux de réussite | Taux d'insertion | Taux de satisfaction | Taux d'abandon |
|---------------|------------------|------------------|----------------------|----------------|
| BPA TVV       | 71%              | 57%              | 87%                  | 0%             |
| BAC PRO CGEVV | 93%              | 67%              | 94%                  | 0%             |
| CQP OQEV      | 100%             | 100%             | 100%                 | 33%            |
| CS COMMERCE   | 90%              | 64%              | 85%                  | 17%            |
| CS VITI BIO   | 89%              | 80%              | 96%                  | 0%             |

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

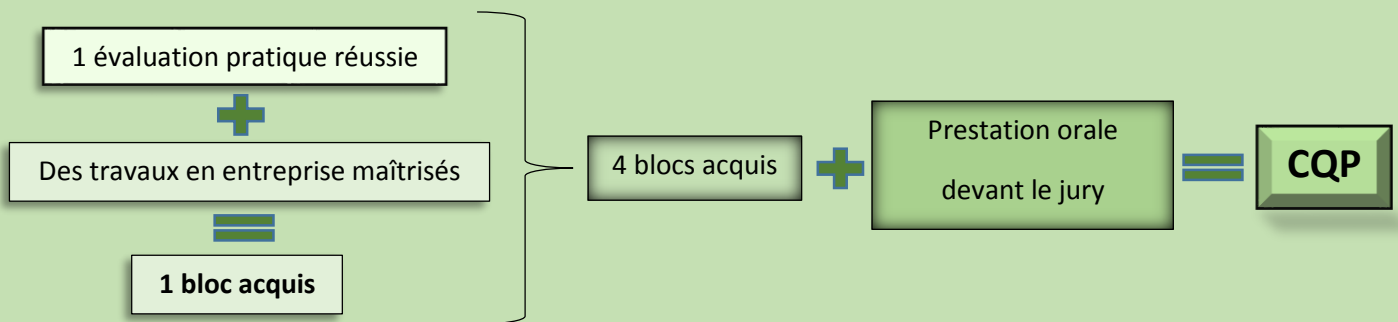
- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen et l'Initiative pour l'Emploi des Jeunes
- L'État dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



### Contenus principaux de la formation :

| Bloc de compétences professionnelles                    | Contenus   |
|---|--|
| O.Q. Viti - Conduite du vignoble                        | Les différents travaux manuels ou/mécanisés (taille, palissage, épamprage, ébourgeonnage, vendanges...). |
| O.Q. Inter C.Q.P. - Conduite et entretien des matériels | Conduite de tracteurs viticoles, entretien (vidange, maintenance...).                                    |
| O. Q. Inter C.Q.P. - Travail du sol                     | Travaux de préparation et d'entretien des sols.  |
| O. Q. Inter C.Q.P. - Protection des cultures            | Les techniques de fertilisation des sols ou de désherbage ou d'enherbement, Certiphyto.                  |
| O. S. Viti - Travaux de cave et conditionnement         | Entonnage, ouillage, conditionnement.  |
| Compétences transverses                                 | Outils numériques, S.S.T., gestes et postures.   |

### Dispositif d'évaluation :



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) qualifié(e) en viticulture sont les suivantes :

- Préparer, atteler et régler les outils de travail.
- Préparer et entretenir les sols en respectant la sécurité et l'environnement.
- Travailler sur l'équilibre et l'orientation du cep et intervenir sur la croissance de la végétation.
- Appliquer la fertilisation et le désherbage chimique en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité.
- Appliquer les traitements phytopharmaceutiques sur consignes du responsable et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité.
- Préparer et entretenir le matériel.
- Conduire le matériel viticole.

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



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise - **Unité de Formation Continue**

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

Courriel : [formation-pro-continue.amboise@educagri.fr](mailto:formation-pro-continue.amboise@educagri.fr) / Site : [www.epl-amboisechambray.fr](http://www.epl-amboisechambray.fr)

*Notre organisme de formation est engagé dans une démarche de qualité QualiFormAgri/Qualiopi*