

Niveau 3 – Contrat de Professionnalisation Certificat de Qualification Professionnelle (C.Q.P.) Ouvrier Qualifié de l'exploitation viticole

R.N.C.P. 5591 (en cours de renouvellement)

Du 31 janvier au 16 décembre 2022 au Lycée Professionnel Agricole d'Amboise



Lieu de réalisation : U.F.C. à Amboise

Intervenant(e)s : Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

Durée et alternance :

12 mois de janvier à décembre en alternance.

❖ Formation en centre : 595 h

Tarifs :

- 14 €/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 : Le positionnement est effectué avec ou par les partenaires professionnels et d'insertion. C'est l'employeur qui décide de l'embauche et donc de l'entrée dans le dispositif de formation.

Modalités d'adaptation du parcours : A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.



Contact : Karine ROUMANEIX,
Coordinatrice Formation

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 :

- Salarié(e) en CDD.
- Demandeur 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 en contrat de professionnalisation est soumise à minima par le Code du travail.

Modalités pédagogiques :

En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des cours pratiques et des mises en situation sur l'exploitation viticole du L.P.A. d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai).
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).

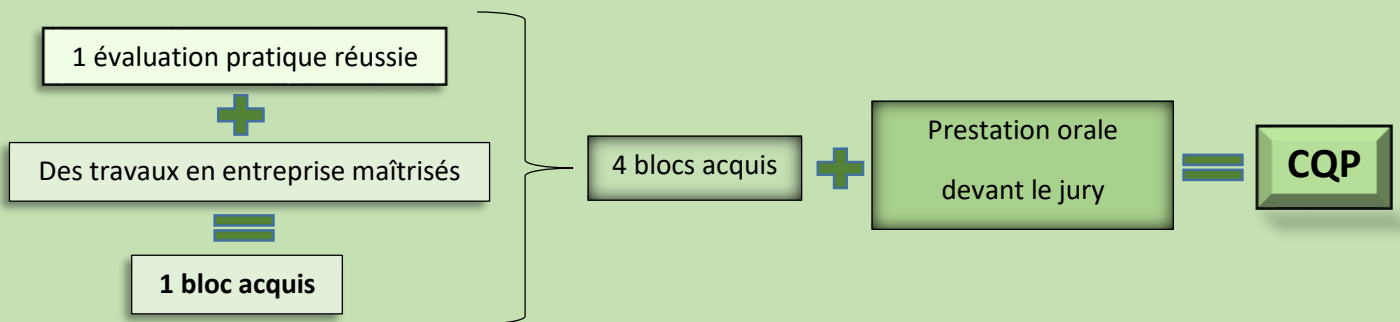
2019-2020	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
CQP OQEV 37	100%	100%	100%	33%



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 / Site : www.epl-amboisechambray.fr