

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 : Maxime DEFOSSEZ,
Coordinateur 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 :

- 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%

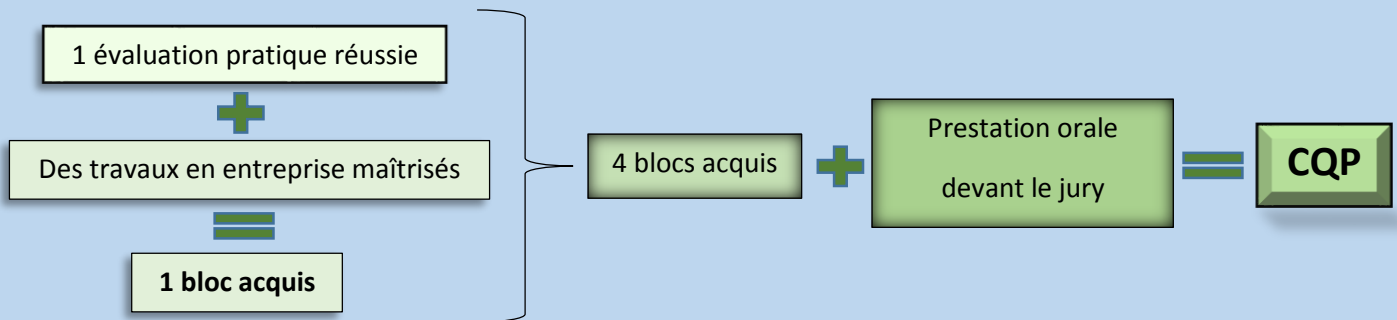
- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen et l'Initiative pour l'Emploi des Jeunes
- L'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



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 / Site : www.epl-amboisechambray.fr