

Agent Viticole

(CQP) Certificat de
Qualification Professionnelle



Débouchés

Ouvrier viticole
Ouvrier polyvalent
vitivinicole

Public concerné

- Salariés d'une exploitation viticole
- Salarié en cours de recrutement

Conditions d'inscription
Prérequis

- Justifier d'une expérience professionnelle en vendange et réception de la vendange
- Dossier d'inscription
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique

Compétences visées

L'Agent viticole est un ouvrier qui exerce ses activités dans une exploitation viticole. Il réalise différents travaux manuels ou/et mécanisés, selon les pratiques de l'entreprise en matière de conduite du vignoble et organise son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Durée de la formation
et délai d'accès

Diplôme de niveau 3 préparé en 12 mois avec une entrée en formation en novembre.

La durée varie entre 322 h et 497 h en fonction du résultat du positionnement en centre et de 1 110 h à 1 285 h en entreprise.

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| • Bloc 1 : 105 h à 168 h | • Bloc 3 : 42 h à 63 h |
| • Bloc 2 : 119 h à 168 h | • Bloc 4 : 56 h à 98 h |

Profil

Intérêt pour la nature, le travail en extérieur et physique.
Rigueur et autonomie.
Goût pour le travail seul ou en équipe.
Capacité à s'adapter à la diversité des tâches.

VITICULTURE / OENOLOGIE

Objectifs de la Formation

Développer les compétences techniques des salariés

Développer les capacités d'autonomie et la polyvalence des salariés

Situations professionnelles significatives

Taille de la vigne

- Préparation du matériel de taille
- Identification et port des équipements de protection individuelle
- Réalisation des opérations de taille

Entretien manuel de la vigne

- Opérations d'entretien de palissage
- Opérations des travaux en vert

Lutte contre le dépérissement de la vigne

- Identification des facteurs de dépérissement de la vigne
- Opérations de lutte contre le dépérissement

Conduites d'engins agricoles

- Contrôle technique sur engins agricoles
- Atteler des outils sur engin agricole
- Conduite des engins agricoles

Entretien mécanisé des sols et des vignes

- Travaux mécanisés de préparation et d'entretien des sols

- Opérations mécanisées d'entretien des vignes
- Protection du vignoble

Entretien courant, nettoyage et remisage des engins et équipements agricoles

- Entretien courant des matériels et équipements
- Nettoyage et remisage du matériel agricole

Maintenance de premier niveau des équipements et engins agricoles

- Diagnostic du dysfonctionnement
- Intervention sur panne

Préparation des opérations de vinification

- Contrôle et entretien du matériel vinaire
- Nettoyage et désinfection du matériel vinaire

Opérations et suivis œnologiques

- Opérations œnologiques
- Suivi analytique de la maturité et fermentation

Modalités d'évaluation

/Capacités visées par le diplôme

Le diplôme CQP Agent Viticole est constitué de 4 blocs de compétences obligatoires.

Les évaluations sont réalisées au cours de mises en situation pratiques et/ou reconstituées qui permettront d'évaluer la maîtrise des gestes professionnels.

Elle se déroule tout au long du parcours avec un livret de suivi tripartite pour accompagner la progression et mesurer les compétences acquises, ainsi que des échanges avec les employeurs.

Un jury final de validation régional (entreprises et représentants de la branche) procèdera à la délivrance partielle ou totale du CQP Agent Viticole.

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par le CPNE Agricole. La durée de validité d'un bloc est illimitée. Le CQP peut être validé totalement ou partiellement.

La formation valide des blocs de compétences dissociables.

BLOC 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et développement du vignoble

BLOC 2 : Réaliser les travaux mécanisés de la conduite du vignoble

BLOC 3 : Assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau du matériel agricole

BLOC 4 : Réaliser les opérations de vinification



Certificateur : CPNE de la branche professionnelle Agriculture
Code RNCP ...
Date enregistrement : ...

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel.
- Travaux Pratiques sur le domaine de l'Etablissement.
- Visites pédagogiques.
- Interventions de professionnels.

Financement de la formation

- Contrat de professionnalisation
- Plan de développement des compétences.
- Préparation opérationnelle à l'emploi
- Compte Personnel de Formation

Pour toute information concernant le financement, nous consulter.

Rémunération

Elle varie en fonction de votre situation.

Nous consulter.



Poursuites d'études

(BAC PRO)
Bac Professionnel Conduite de
l'Entreprise Vitivinicole

(BP REA)
Brevet Professionnel Responsable
d'Entreprise Agricole

(BP CMA)
Brevet Professionnel Conducteur de
machines agricoles



*Etablissement en capacité
d'accueillir des publics en
situation de handicap.*



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs
de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ cfppa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

*Administration chargée de la politique
agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.*



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.

Membre du réseau
**LES
CAMPUS
DU
VIVANT**
Bourgogne Franche-Comté

L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.

BEAUNE
VITI  **AGRO**
CAMPUS



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

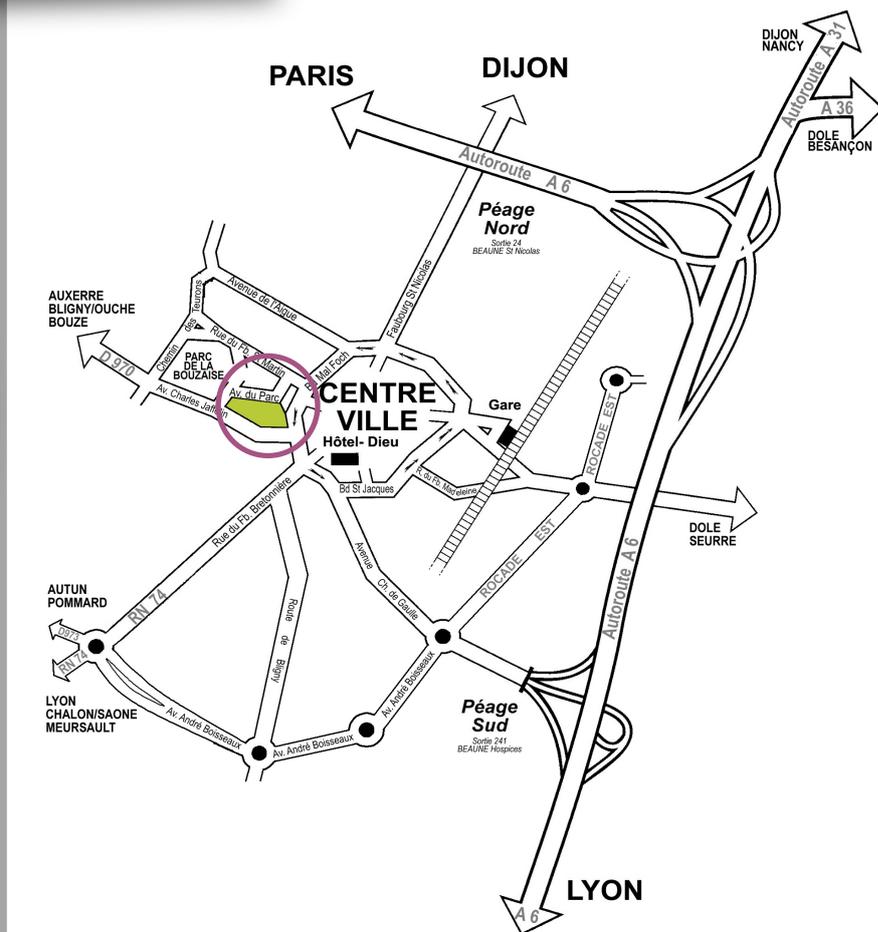
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCÈS



BEAUNE
VITI X AGRO
CAMPUS



L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCÈS HANDICAP

