

- ✓ Accompagnement administratif
- ✓ Parcours individualisés
- ✓ Reconnaissance des acquis
- ✓ Formation de proximité
- ✓ Financement et rémunération selon statut nous consulter

Les partenaires

CFPPA Olivier de Serres
Le Pradel 07170 Mirabel
Tel : 04 75 36 71 80
aubenas.cfppa@educagri.fr

CFPPA de Die
Avenue de la clairette
26150 Die
Tel : 04 75 22 04 19
cfppa.die@educagri.fr

CFPPA Belley
6 Av. du 133ème RI
01300 Belley
Tel : 04 79 81 30 17
cfppa.antenne.*belley*@educagri.fr

Certificat de Qualification Professionnel viticole

Si l'on me demandait quel est le bien le plus précieux de la Terre, je répondrais c'est la vigne
Venez confirmer ce dicton

- ✓ Qualification
- ✓ Professionnalisation
- ✓ Compétences

- ✓ Conduite du vignoble
- ✓ Conduite du tracteur
- ✓ Travail en cave



Objectifs

✓ Pour les salariés :

Qualifier et / ou renforcer la qualification des personnels employés en viti - viniculture. Valider les compétences acquises par un jury professionnel.

✓ Pour les entreprises :

Disposer d'un personnel qualifié apte à répondre pleinement aux besoins de l'entreprise. Accroître et valoriser la performance des entreprises viti vinicole.

Public

- ✓ Les demandeurs d'emploi
- ✓ Les salariés du secteur agricole
- ✓ Autre public nous consulter

Durée parcours certifiant

525h en centre soit 15 semaines
280h en entreprise soit 8 semaines de stage à 35 heures/semaine

Durée parcours professionnalisant

280 h en centre soit 8 semaines
140 h en entreprise soit 4 semaines

Parcours modulaires

Lieu et date

Selon les centres d'inscription
De novembre à mai
Vendange conseillée avant entrée en formation

Evaluation Validation

Possibilité de validation par le Certificat de Qualification Professionnelle ouvrier qualifié de l'exploitation viticole. Les évaluations en centre sont des cas pratiques de terrain

OUVRIER DE L'EXPLOITATION VITICOLE

Contenu du CQP Ouvrier Qualifié viticole.
Possibilité Parcours modulaire nous consulter

Intitulé des modules	Durée
Module 1 : Travail du sol	70 h
Réalisation des opérations de travail du sol	
Respecter les règles de sécurité	
Techniques alternatives	
Module 2 : Conduite du vignoble	140 h
Travaux viticoles et cycle végétatif	
Taille de la vigne raisonnement des pratiques	
Opération en vert	
Geste et posture	
Techniques alternatives	
Module 3 : Application de produits	140 h
Bonnes pratiques agricoles	
Certiphyto	
Technique alternative	
Module 4 : Entretien et conduite du matériel	52 h
Maitrise de la conduite en sécurité	
Entretien du matériel	
Respecter les normes environnementales	
Module 5 Arrachage et plantation	35 h
Préparation et organisation des chantiers	
Suivi pré et post plantation	
Module 6 Vendange	35 h
Préparer et réaliser les vendanges	
Suivi de maturité	
Module 7 Vinification et élevage du vin	53 h
Opération de vinification	
Hygiène en cave	
Elevage du vin	
Analyse et suivi des vins	