

INTITULE DE LA FORMATION		Agent viticole	
DOMAINE		Techniques viti-vinicoles	
CERTIFICATION		Certificat de Qualification Professionnelle « Agent viticole » RNCP 37135 Certificat de la branche professionnelle reconnu par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) en Agriculture	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS
<p>La formation Agent Viticole a pour objectif de former des ouvriers qualifiés, capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer les travaux manuels de régulation et développement du vignoble. Maîtriser les travaux mécanisés de conduite du vignoble. Assurer la maintenance de 1 niveau du matériel. Réaliser les opérations de vinification. 		<p>Demandeur d'emploi ayant un projet dans le secteur viticole</p> <p>Salarié en contrat de professionnalisation (parcours aménagé)</p>	<p>Maîtrise des savoirs de base</p> <p>Possibilité de validation par bloc de compétences</p> <p>Entretien individuel et tests de positionnement</p> <p>Accès : Sous 48 heures</p> <p>Entrées séquencées</p>
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<p>Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble.</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne Réaliser les opérations des travaux en vert. Connaître les différentes techniques de taille Réaliser l'entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble. Lutter contre le dépérissement de la vigne. <p>Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conduire les engins agricoles sur route. Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols. Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes. Appliquer les fertilisants ou les produits pharmaceutiques. Respecter les précautions d'emploi, la sécurité et l'environnement. 		<p>Organiser et assurer la maintenance de 1niveau des matériels et équipements.</p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel Assurer la maintenance et le remisage des matériels. Garantir un état de fonctionnement optimum <p>Réaliser les opérations de vinification.</p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer les opérations de traitement du raisin Préparer et entretenir le matériel vinaire. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Respecter les consignes de qualité et de l'environnement. 	
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
Alternance formation / entreprise Formation pratique Formation en présentiel			
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
1 306 heures au total dont 840 heures en entreprise	Du 23 août 2024 au 03 juin 2025	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Lionel CONDOU		Prix : 13.25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 5 512 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels		A 1405 Arboriculture et viticulture Poursuite possible en Formation agricole de niveau 4 (bac pro, Titre professionnel technicien agricole, ...)	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			