

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			