



## OUVRIER QUALIFIÉ DE L'EXPLOITATION VITICOLE

HSP 1ER NIVEAU  
DE  
QUALIFICATION

### Présentation générale

L'ouvrier(ère) qualifié(e) est employé(e) dans un domaine viticole, un organisme ou une entreprise de prestation de services en milieu viticole.

Il/elle travaille majoritairement dans les vignes mais peut être amené(e) à intervenir en cave ou à participer à d'autres travaux de l'exploitation. Le/la « tractoriste » ou encore l'« ouvrier(ère) viticole tractoriste » est chargé, en plus d'autres fonctions, des travaux mécanisés.

Les fonctions exercées dépendent du système d'exploitation, de son statut (forme individuelle, sociétaire...), de sa taille, de son niveau de mécanisation, de la destination de la récolte (cave particulière, cave coopérative). Les petites structures offrent des postes qui demandent davantage de polyvalence et d'autonomie.

### Public concerné

- Demandeurs d'emploi



### Objectif de formation

Former un employé polyvalent qui, de façon autonome par rapport à une consigne, participe principalement aux travaux de la vigne.

### Objectifs pédagogiques

- 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
- Préparer, organiser et suivre les opérations de vendange
- Préparer, entretenir et remiser le matériel vinaire
- Conduire les opérations de vinification

### Modalités d'inscription

- Dossier d'inscription
- Entretien de recrutement par le centre de formation
- Prescription Raphaël (Cap métier)

### Prérequis

Permis B recommandé mais non obligatoire

### Evaluation de l'action

Evaluation de la prestation de formation par les stagiaires :

- « à chaud » : bilan avec tour de table et enquête de satisfaction
- « à froid » : enquête de satisfaction

### Suivi de l'action

- Emargements
- Bilan

### Durée

1298,5 heures

## Contacts

Responsable  
de l'action  
Laure RAYNAUD

Responsable Formation Continue  
mfr.libournais@mfr.asso.fr

## Formateurs & intervenants

- Olivier DUFEU - Formateur
- Michel SENIL - Formateur



## ↓ Compétences et capacités visées

- Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : effectuer les différentes travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques de l'entreprise : taille rase de précision, relevage, etc.) de conduite du vignoble en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.
- Conduire et entretenir les matériels de l'exploitation viticole en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement
- Réaliser les différentes opérations de travail du sol de la vigne en organisant son chantier sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement.
- Appliquer les produits (amendements minéraux et organiques, fertilisants, produits phytopharmaceutiques et produits utilisables en agriculture biologique) et nettoyer le matériel dans le respect des consignes, des règles de sécurité et de protection de l'environnement.
- Participer aux opérations de vinification sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité : contrôle de maturité, réception et traitement de la vendange, traitement œnologique, contrôle de fermentation
- Participer aux opérations d'élevage des vins sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité : ouillage, soutirage, prélèvement d'échantillon, analyse sensorielle, collage, filtration

## Compétences

- ☐ Travaux manuels et mécanisés nécessaires à la conduite du vignoble
- ☐ Conduite et entretien des matériels de l'exploitation.
- ☐ Réalisation des opérations de travail du sol
- ☐ Application des produits nécessaires à la conduite du vignoble.
- ☐ Participation aux opérations de vinification
- ☐ Participation aux opérations d'élevage des vins.



## ↓ Contenu de la formation

Un contenu détaillé sera remis à l'inscription

### ↓ Moyens pédagogiques

Salle de cours, supports vidéo, salle informatique, parcelle d'évolution pour la conduite, supports parcelles viticoles, matériels divers (séateurs de taille...outils de travail, EPI)

### ↓ Lieux

Formation théorique : MFR du Libournais  
29 rue Pierre Benoît - 33500 Libourne

Formation pratique : MFR du Libournais -  
33230 Les Eglisottes

## ↓ Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel
- Formation par l'alternance centre/entreprise, périodes de stage intégrées au parcours de formation

## ↓ Modalités pédagogiques

- Apports de connaissances (supports pédagogiques)
- Retour d'expérience (alternance entreprise/centre)

## ↓ Passerelles et débouchés

- Bac pro CGEA
- Bac pro Vignes et Vins
- BTS Viticulture Œnologie

## ↓ Alternance : 350 Heures de stage

Dates : 2023

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

[www.mfr-libournais.com](http://www.mfr-libournais.com)

05 57 69 51 58

[mfr.libournais@mfr.asso.fr](mailto:mfr.libournais@mfr.asso.fr)

MFR du Libournais  
2, Tour Blanche 33230 LES EGLISOTTES

