



CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR du Libournais



CPF	FC	APP	VAE
☒	☒	☐	☐

CQP Agent Viticole

Présentation générale

L'agent(e) 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.

Public concerné



- Demandeurs d'emploi
- Salariés

Site accessible aux personnes à mobilité réduite

Référente Handicap : christelle.briteau@mfr.asso.fr

Modalités d'inscription/ Délais d'accès

Dossier d'inscription à renseigner + Entretien de recrutement

Dossier d'inscription à retirer auprès de la MFR

Possibilité de le demander par le [formulaire de contact](#)

Accès à la formation sous 6 mois

Prérequis

Pas de prérequis

Permis B recommandé mais non obligatoire

Objectifs pédagogiques

- Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble
- Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble
- Organiser et assurer la maintenance de premier niveau des matériels et équipements
- Réaliser les opérations de vinification

Formateurs & intervenants

- Michel SENIL

Objectif de formation

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

Evaluation de l'action

Evaluation par un jury de validation choisi par la CPRE (formateur externe et expert professionnel) + jury de certification (jury paritaire et CPNE)

Suivi de l'action

- Emargements centre
- Bilans intermédiaires et final avec les employeurs

Lieux

Formation théorique : MFR du Libournais

29 rue Pierre Benoît - 33500 Libourne

Formation pratique : MFR du Libournais -
33230 Les Eglisottes

Contacts

Responsable de l'action

Laure RAYNAUD

Responsable formation Continue

05 57 56 08 80

laure.raynaud@mfr.asso.fr

Contenu de la formation

A consulter sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37135/>

Moyens pédagogiques

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

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)
- Etude de cas
- Mise en situation Travaux pratiques sur le terrain et au sein des entreprises partenaires.



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.

Validation

Validation complète ou partielle du CQP par blocs de compétences (4 blocs) par le jury de certification

Durée

399 heures sur 12 mois

Coût

Employeur / OPCO : coût selon grille tarifaire OCAPIAT

Passerelles et débouchés

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

➤ **Alternance** : 25 % de jours de stage positionnés tout au long du parcours selon le dispositif

➤ **Dates** : Entrées séquencées sur 2023 et 2024

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

www.mfr-libournais.com

05 57 69 51 58
mfr.libournais@mfr.asso.fr

MFR du Libournais
2, Tour Blanche 33230 LES EGLISOTTES

