

## Certificat de Qualification Professionnelle

# OUVRIER QUALIFIÉ DE L'EXPLOITATION VITICOLE



### Public concerné

- \* Salariés,
- \* Jeunes âgés de 16 à 25 ans,
- \* Demandeurs d'emploi

### Dispositions financières

Les possibilités de financement varient en fonction du statut des candidats et le parcours choisi :

- **Contrat de professionnalisation,**
- Stage financé par le Conseil Régional,
- Congé Individuel de formation,
- Droit Individuel à la formation,
- Compte personnel de formation (CPF)...

Selon le statut, il existe des possibilités de rémunération, à voir au cas par cas.

### Objectifs

L'ouvrier qualifié de l'exploitation viticole est un employé polyvalent qui, de façon autonome par rapport à une consigne, participe à l'ensemble des travaux de la vigne.

Les compétences clés de l'ouvrier qualifié de l'exploitation viticole sont les suivantes :

- Conduire le matériel viticole et en assurer l'entretien courant ;
- Appliquer les traitements phytopharmaceutiques en respectant les consignes, l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité ;
- Reconnaître les principaux parasites, adventices et maladies de la vigne ;
- Travailler sur l'équilibre du cep et la croissance de la végétation.

**ANIMAPÔLE - CFAA/CFPPA du Lot :** Avenue de la Garenne 46500 GRAMAT  
 Tel : 05.65.40.80.28

E-mail : [cfa.lot@educagri.fr](mailto:cfa.lot@educagri.fr) - Internet : <http://www.animapole.fr>

**Chambre d'Agriculture du Lot :** 430 avenue Jean Jaures—BP 199  
 46004 CAHORS CEDEX 9  
 Tél : 05 65 23 22 73

E-mail : [m.fournie@lot.chambagri.fr](mailto:m.fournie@lot.chambagri.fr) - Internet : [www.lot.chambagri.fr](http://www.lot.chambagri.fr)

## Organisation de la formation

Lieu de Formation :  
Antenne du CFAA-CFPPA du Lot, site du Montat  
422, Lacoste 46090 LE MONTAT

- Date de début : Décembre N
- Date de fin : Juin N+1

Nombre d'heures de formation en Centre : 483 heures

Nombre d'heures de formation en Entreprise : 245 heures

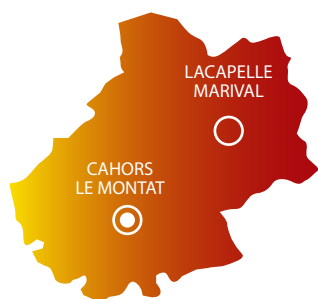
Chaque parcours de formation est individualisé. Il peut être différent pour chaque stagiaire, en termes de durée, de contenu, de rythme...

Il est établi par le formateur référent en début de formation en fonction du projet professionnel.

Les stagiaires bénéficient d'un accompagnement individualisé tout au long de la formation pour préparer au mieux leur projet professionnel.

## Contenu

MC1	Travail du sol : labour, hersage, tonte, désherbage, aménagement de parcelles..
MC2	Conduite du vignoble : taille, palissage, ébourgeonnage, travaux en vert, reconnaissance des maladies...
MC3	Application de produits de traitement : fertilisation, traitements phytosanitaires, respect des procédures et des consignes...
MC4	Conduite et entretien du matériel en toute sécurité : tracteurs, enjambeurs, épampreuses, broyeurs...
MC5	Arrachage et plantation
MC6	Vendange
MC7	Vinification & Élevage des vins
Transversal	« Techniques de recherche d'emploi », SST...



CFAA/CFPPA du Lot  
Avenue de la Garenne  
46500 GRAMAT  
Tél. 05 65 40 80 28