



TITRE : CQP AGENT VITICOLE

Certificateur:

C.P.N.E. (Commission Paritaire Nationale Emploi) en agriculture

RNCP 37135

DATE, DUREE, NOMBRE DE PLACES

DATES: automne 2026 à automne 2027

DURÉE:

12 mois en alternance
455 heures en centre.

Délai maximum d'accès à la formation :

1 mois après la date de rentrée.
Nous contacter pour toute demande de dérogation particulière.

OBJECTIFS

- Exercer une activité ouvrière dans une exploitation viticole
- Réaliser différents travaux manuels et/ou mécanisés selon les pratiques de l'entreprise en matière de conduite du vignoble
- Organiser son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

COÛT PAR PARTICIPANT

Prise en charge du coût de la formation par les OPCO
Coût du repas au centre : 6€/repas

CONTENU DE LA FORMATION

La formation est découpée en quatre blocs de compétences .455 H

Bloc1: réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble .161H

Bloc 2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble .161H

Bloc 3 : organiser la maintenance de premier niveau des matériels et équipements .63H

Bloc 4 : Réaliser les opérations de vinification . 70H

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance entre milieu professionnel et séquences de formation au centre.
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie inductive et active, travaux de groupes, travaux pratiques
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises.

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

Titre: C.Q.P. Agent Viticole

RESPONSABLE DE L'ACTION

WORMS Florence

CFA – MFR BEAUNE-GRANDCHAMP

5, rue de la Corvée de Mailly
21 200 RUFFEY-LES-BEAUNE
03 80 26 61 44
mfr.grandchamp@mfr.asso.fr





TITRE : CQP AGENT VITICOLE

COMPETENCES PRINCIPALES

Bloc 1:

Réaliser les opérations de taille, d'entretien, et de palissage de la vigne et les travaux en vert. Repérer les indicateurs de dépérissement de la vigne.

Entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble.

Bloc 2:

Effectuer les opérations de conduite agricole et d'attelage des outils en respectant les consignes de sécurité

Réaliser les travaux d'entretien du sol et des vignes et appliquer les fertilisants et les produits phytosanitaires en respectant les consignes de sécurité, de santé et de respect de l'environnement.

Passage du certi-phyto opérateur.

Passage du S.S.T. (Sauveteur Secouriste du Travail)

Bloc 3:

Effectue les opérations d'entretien courant du matériel.

Assurer la maintenance et le remisage des matériels.

Bloc 4:

Effectuer les opérations de transformation du raisin en vin au cours de la vinification.

Préparer et entretenir le matériel vinaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation réelles ou reconstituées.

Evaluation pratique et orale de chaque bloc de compétence

Obtention du C..Q.V. si tous les blocs de compétence sont validés

DÉBOUCHÉS:

CS Tractoriste,

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Viticole,

BTSA Viticulture-Oenologie

SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation
- Emargement journalier des stagiaires
- Livret de suivi d'acquisition des compétences en entreprises.
- Bilan intermédiaire.
- Enquête de satisfaction.

PUBLIC CONCERNÉ – PRE REQUIS

Admission sur dossier et entretien avec le responsable de formation

En contrat de professionnalisation.

Formation accessible aux personnes en

situation de handicap : Contacter la MFR de Grandchamp, notre référente, Julia DEVEVEY.



Formations par alternance
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP

5, rue de la Corvée de Mailly

21200 RUFFEY-LES-BEAUNE

03 80 26 61 44 • mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

www.mfr-grandchamp.fr