



# FORMATION EN ALTERNANCE

## 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

...

# FORMATION EN ALTERNANCE



NIV.  
**3**

## 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.

Entretenir les 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 Tracteuriste,  
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 - PRÉ 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.



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](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)  
[www.mfr-grandchamp.fr](http://www.mfr-grandchamp.fr)