

Agent Viticole

(CQP) Certificat de Qualification Professionnelle



Débouchés

—
 ouvrier viticole
 aide caviste

Public concerné

- Salariés d'une exploitation viticole
- Futurs embauchés

Conditions d'inscription
 Prérequis

- Expérience professionnelle en vendange et réception de la vendange
- Dossier de candidature
- Entretien de motivation

Compétences visées

L'Agent 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.

Il organise son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Activités conduites : la conduite du vignoble, le travail du sol, la protection du vignoble, la conduite et l'entretien des différents matériels, la réalisation des opérations de vinification.

Durée de la formation

Elle se déroule sur 12 mois soit de 217 à 448 heures de formation (Variable en fonction du positionnement):

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • Accueil/positionnement : 3 h 30 | • Bloc 3 : 28 h à 84 h |
| • Bloc 1 : 112 h à 140 h | • Bloc 4 : 17 h 30 à 49 h |
| • Bloc 2 : 52 h 30 à 168 h | • Bilan : 3 h 30 |

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel.

Travaux Pratiques sur le domaine de l'Établissement.

Visites pédagogiques.

Interventions de professionnels.

VITICULTURE / OENOLOGIE



Principaux contenus

- BLOC 1** | (RNCP37135BC1)
Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble.
- BLOC 2** | (RNCP37135BC2)
Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble.
- BLOC 3** | (RNCP37135BC3)
Organiser et assurer la maintenance de premier niveau des matériels et équipements.
- BLOC 4** | (RNCP37135BC4)
Réaliser les opérations de vinification.
Passage du Sauveteur Secouriste au Travail (SST).

Modalités d'évaluation

Evaluation pratique et orale
de chaque bloc de compétences
(4 blocs de compétences)

Conditions financières

Formation gratuite pour le salarié
et l'entreprise.

Formation prise en charge par l'Opérateur
de Compétences OCAPIAT.



Indicateurs de performance

► Sur notre site :

<https://lavitibeane.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code



Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**

EPLEFPA de Beaune



Accueil 00 33 (0)3 80 24 79 95



cfppa.beaune@educagri.fr



<http://www.cfppa.lavitibeane.com>

4, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

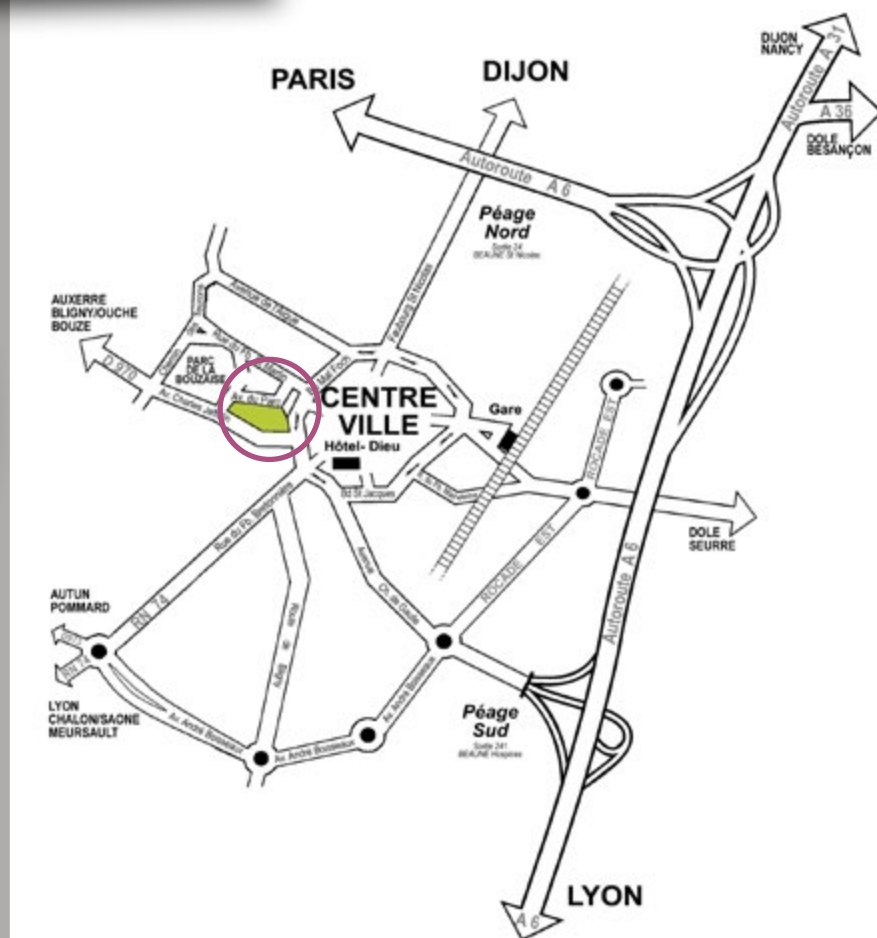
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de
l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCES HANDICAP

