



Formation CQP* Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole

* CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE DE NIVEAU 3

VERS QUELS MÉTIERS ?

- OUVRIER VITICOLE
- TRACTORISTE
- OUVRIER VITICOLE TRACTORISTE
- OUVRIER VITICOLE POLYVALENT

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Niveau A1 en français
- Uniquement dans le cadre de la formation continue :
- **Demandeurs d'emplois** grâce à un financement de la région Occitanie ou Pôle Emploi et/ou du CPF
- **Congé de Transition Professionnelle** (précédemment CIF)
- **Contrat de professionnalisation**
- **Plan de Formation** d'une entreprise
- **VAE**
- **Autre** : nous contacter

EXAMEN

- Deux épreuves d'évaluation prévues pour chaque bloc de compétences (4) par des **évaluations pratiques** par le centre de formation et l'évaluation des travaux en entreprise
- Une **épreuve orale** en fin de parcours devant un jury extérieur
- **Possibilité de validation par bloc de compétence**
- N°RNCP : 5591 - Certif info: N°81427

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTSA VITICULTURE
- BPREA VIGNE ET VIB

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

QUELQUES CHIFFRES 2020⁽¹⁾

- 100% de réussite à la session de 2020
- 80% : taux de persévérance en formation par an
- À 6 mois après sortie de formation :
13% en poursuite en formation
74% en emploi dont 86% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

TARIFS⁽¹⁾

- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.
Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Sur
7 MOIS

31 DURÉE

(sous réserve de positionnement)

- DU 04/10/2021 au 22/04/2022
- **406 H** en centre de formation
- **527 H** en entreprise

RHYTHME D'ALTERNANCE

- 12 Semaines en formation
- 15 Semaines en centre de formation

STATUTS

- Stagiaire de la formation continue
- Contrat de professionnalisation
- Autres

LA FORMATION EN MFR

financée par la région Occitanie pour les demandeurs d'emploi

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Compétences techniques, capacités d'analyse des situations, et d'adaptation (état du sol, conditions climatiques etc.)
- Conduire, utiliser le matériel viticole (d'épandage, de pulvérisation...), en assurer l'entretien courant et la maintenance
- Reconnaître les principaux parasites, adventices et maladies de la vigne
- Appliquer les traitements phytopharmaceutiques, la fertilisation, le désherbage en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité
- Travailler sur l'équilibre du cep et la croissance de la végétation en réalisant les différents types de taille, la vendange en vert
- Maîtriser les écrits professionnels, pour la transmission d'informations

BLOC PRINCIPAUX :

Bloc conduite du vignoble

Effectuer les différents travaux manuels et/ou mécaniques de conduite du vignoble en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Bloc conduite et entretien du matériel

• Conduire et entretenir les matériels de l'exploitation viticole en organisant son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement

Bloc Travail du sol

• Réaliser les différentes opérations de travail du sol de la vigne en organisant son chantier sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement.

Bloc Protection des cultures

• Appliquer les produits (amendements minéraux et organiques, fertilisants, produits phytopharmaceutiques et produits utilisables en agriculture biologique) et nettoyer le matériel dans le respect des consignes, des règles de sécurité et de protection de l'environnement

Les + MODALITES PEDAGOGIQUES⁽¹⁾

Les cours sont dispensés par un formateur technique issu du milieu professionnel. Chaque apport théorique est suivi d'une mise en pratique. L'alternance cours stage permet d'acquérir les gestes professionnels

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

SITE DE FORMATION

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

377 chemin du Farjou 34270 CLARET

09.80.59.02.92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

