



Formation CQP* Agent viticole

*CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL DE NIVEAU 3

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Tractoriste
- Agent viticole polyvalent
- Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS

D'ACCÈS

- Niveau A1 en français
- Uniquement dans le cadre de la formation continue :
- Demandeurs d'emplois grâce à un financement 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 prévue pour chaque bloc de compétences par des évaluations pratiques et ou théorique 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

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS A VITICULTURE
- BPREA VIGNE ET VIB

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

QUELQUES CHIFFRES 2022(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
12 MOIS



DURÉE

(Sous réserve de positionnement)

420H en centre de formation



RYTHME D'ALTERNANCE

12 Semaines en centre de formation



STATUTS

- CPF
- Contrat de professionnalisation

BLOC PRINCIPAUX :

Bloc 1 :

Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble

Bloc 2 :

Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble

Bloc 3 :

Organiser et assurer la maintenance de 1e niveau des matériels et équipements

Bloc 4 :

Réaliser les opérations de vinification

LA FORMATION EN MFR

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
- Ebourgeonnage, épamprage et éclaircissage
- Maîtriser les écrits professionnels, pour la transmission d'informations

Les +

MODALITES PEDAGOGIQUES

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