

# CQP mode d'emploi

## Comment l'obtenir ?

Le CQP Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole est délivré par un jury de professionnels selon trois modalités :

- au terme d'un parcours de formation sanctionné par des épreuves d'évaluation,
- par le biais de la Validation des acquis de l'expérience (VAE) pour les candidats pouvant justifier de trois années d'activité en rapport avec le CQP,
- en combinant validation des acquis de l'expérience et parcours de formation.

## Quelles sont les modalités de financement ?

- Pour les salariés, la préparation du CQP (formation et VAE) peut être prise en charge par le FAFSEA dans le cadre du plan de formation, du Congé individuel de formation (CIF) ou du contrat de qualification.
- Pour les demandeurs d'emploi, se renseigner auprès de Pôle-Emploi

## Où s'adresser ?

Après de votre Délégation régionale du FAFSEA dont les coordonnées sont disponibles au 01 49 15 53 00 ou sur le site Internet [www.fafsea.com](http://www.fafsea.com).



Fonds national d'Assurance  
Formation des Salariés  
des Exploitations  
et entreprises Agricoles



**M.F.R. ANNEYRON**  
Antenne du CFA Régional des MFR  
10 Rue de l'Europe  
26140 ANNEYRON  
Tél. : 04 75 31 50 46  
Fax : 04 75 31 40 72

**CQP**

## Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole



La reconnaissance d'un métier

Performance

Adaptabilité

Traçabilité

Technicité

Environnement

Savoir-faire





# Une qualification reconnue

Le Certificat de qualification professionnelle (CQP) Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole a été conçu par et pour les professionnels de la viticulture.

Reconnue au niveau national, cette qualification répond à un double enjeu :

- **Accroître la performance des entreprises :** traçabilité, qualité du produit, maîtrise des technologies, optimisation de l'organisation du travail, respect de l'environnement...
- **Développer les compétences des salariés :** savoir-faire, technicité, autonomie, travail en équipe, respect des procédures, capacité d'adaptation...



## Le CQP s'adresse :

- aux salariés dans le cadre du plan de formation et du Congé individuel de formation (CIF),
- aux jeunes et aux adultes dans le cadre du contrat de qualification,
- aux demandeurs d'emploi.

# Sept modules de certification



- **Quatre modules nationaux sur le coeur de métier de l'ouvrier viticole**

|   |  |
|---|--|
| 1 | Travail du sol : labour, hersage, tonte, désherbage, aménagement de parcelles...   |
| 2 | Conduite du vignoble : taille, palissage, ébourgeonnage, travaux en vert, reconnaissance des maladies...                       |
| 3 | Application de produits de traitement : fertilisation, traitements phytosanitaires, respect des procédures et des consignes... |
| 4 | Conduite et entretien du matériel en toute sécurité : tracteurs, enjambeurs, épampreuses, broyeurs...                          |



- **Trois modules régionaux\* au choix des entreprises et des salariés**

## Exemples de modules :

|                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Arrachage et plantation            | Réception de la vendange   |
| Organisation de chantier           | Opérations de vinification |
| Organisation du travail en équipe  | Conditionnement            |
| Participation à l'élevage des vins | Accueil et vente au caveau |