



CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole »

Référentiels

CPNE du 27 juin 2017

SOMMAIRE

METIER, FONCTIONS ET ACTIVITES (VISES) PAR LA QUALIFICATION.....	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches.....	3
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
5) Réglementation d'activités.....	6
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	6
PRESENTATION DU CQP	7
1) Architecture.....	7
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective	7
3) Modalités d'obtention du CQP.....	8
4) Equivalences	8
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION	9
OQ Viti - Conduite du vignoble.....	9
OQ Inter CQP – Conduite et entretien des matériels	12
OQ Inter CQP - Travail du sol	15
OQ Inter CQP - Protection des cultures	17
OQ Viti - Vinification	19
OQ Viti - Elevage du vin	21
OQ Inter CQP – Animation d'équipe.....	23
OQ Inter CQP – Vente directe	24
Inter CQP – Conduite de chariot élévateur	25
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES.....	26
pour les 2 blocs imposes	26
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	27
1) L'évaluation certificative	27
2) La validation des acquis de l'expérience.....	30

1) Désignation du métier

Ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole.

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

L'ouvrier(ère) qualifié(e) est employé(e) dans un domaine viticole, un organisme ou une entreprise de prestation de services en milieu viticole.

Il/elle travaille majoritairement dans les vignes mais peut être amené(e) à intervenir en cave ou à participer à d'autres travaux de l'exploitation. Le/la « tractoriste » ou encore l'« ouvrier(ère) viticole tractoriste » est chargé, en plus d'autres fonctions, des travaux mécanisés.

Les fonctions exercées dépendent du système d'exploitation, de son statut (forme individuelle, sociétaire...), de sa taille, de son niveau de mécanisation, de la destination de la récolte (cave particulière, cave coopérative). Les petites structures offrent des postes qui demandent davantage de polyvalence et d'autonomie.

Position hiérarchique

L'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole est placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) d'équipe, chef(fe) d'exploitation ou chef(fe) de culture selon la structuration de l'entreprise.

Conditions de travail

Il/elle travaille le plus souvent à l'extérieur, il/elle doit s'adapter aux conditions climatiques et être en bonne condition physique pour réaliser notamment des tâches répétitives. Les horaires de travail sont modulables en fonction des contraintes de l'activité et des saisons.

Délimitation de l'emploi visé

L'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole travaille majoritairement seul(e) et doit donc être autonome par rapport à la consigne qui lui est donnée. Il/elle adapte son travail à la situation rencontrée, détecte les anomalies et alerte le/la supérieur(e) hiérarchique en cas de besoin.

Il/elle est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés.

Il/elle ne participe pas aux décisions techniques, et en particulier aux décisions présentant un enjeu financier ou sécuritaire déterminants.

Ces activités s'exercent dans le respect d'un rythme de travail de référence, de l'environnement et des règles de sécurité.

De manière générale, les fonctions exercées concernent essentiellement les travaux de conduite du vignoble (taille, travaux en vert, ...), de conduite et d'entretien du matériel viticole (tracteur, enjambeur) et d'application de produits, notamment phytopharmaceutiques.

Evolutions dans et hors de l'emploi

Evolution possible vers un emploi d'ouvrier(ère) hautement qualifié(e) ou de second(e) d'exploitation.

3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches

A 1405 - Arboriculture et viticulture

A 1413 – Fermentation de boissons alcoolisées

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

Cultivée sur 1,4 % du territoire national (755 000 ha de vignes), la vigne tient une place à part dans la production agricole, le vin étant l'un des symboles forts de gastronomie. Chaque année 85 000 exploitations produisent une moyenne de 48 millions d'hectolitres de vins (42 millions en 2013). Les vins AOC (appellation d'origine contrôlée) représentent 46% de la production, les vins IGP (indication géographique protégée) 28%, les vins sans IG (indication géographique) et autres vins 9%, les vins aptes à la production d'Eau de vie (Cognac et d'Armagnac) 17% (7,8 millions en 2013), sur une superficie représentant 2,6 % de la surface agricole utile.

La France, l'Italie et depuis peu l'Espagne se partagent suivant les années la place de 1^{er} producteur mondial de vins. Environ 17 % du vin mondial est français en 2013 (9,8 milliards d'euros). En 2013/2014, on constatait un recul des échanges globaux en volume. Ce recul s'explique par les faibles disponibilités commercialisables de la campagne (petite récolte et stocks réduits). La France était en 2013, le 2^e consommateur de vin au monde dépassé par les USA, malgré une consommation par habitant en baisse : autour de 43l/an/habitant, -12% par rapport à 2012.

En 2013, les exportations ont reculé de 2,8 % en volume et légèrement progressé en valeur par rapport à 2012. L'Allemagne, le Royaume-Uni, la Belgique et la Chine sont les principaux pays vers lesquels la France exporte ses vins. La France a importé plus de 5,2 millions d'hectolitres de vin en 2013. Le montant s'élève à 650 millions d'euros. Les vins importés proviennent surtout des pays de l'Union européenne. Le solde de la balance commerciale est largement positif, puisqu'elle affiche un excédent d'environ 7,2 milliards d'euros. Ce secteur se place ainsi en 2^e position des postes excédentaires de la balance commerciale française, derrière l'aéronautique.

Le vin français est confronté à la concurrence des pays de l'hémisphère Sud (Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud, ...). Cette concurrence engendre une grande innovation dans la filière aussi bien au niveau de la culture de la plante (viticulture) qu'au niveau de la transformation (vinification) ou encore au niveau des logiques de commercialisation. Ainsi, la vente directe du producteur au consommateur est en constante progression.

L'emploi dans le secteur vitivinicole²

La filière fournit en France plus de 250 000 emplois directs et plus de 15% de la valeur de la production agricole.

Les 85000 exploitations viticoles se situent essentiellement en Alsace, Aquitaine, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes. Parmi elles, 35 000 exploitations viticoles employaient près de 412 385 salariés en 2014 (+5% par rapport à 2010). Cependant, 64 % des salariés travaillent moins de 30 jours par an. Il s'agit principalement des emplois créés pendant la période des vendanges. La proportion de femmes est de 40% de l'effectif. On compte environ 320 000 salariés en CDD de moins de 3 mois et 23 190 salariés en CDD de 6 mois et plus. Le nombre de salariés en CDD a augmenté de 4,4 % entre 2010 et 2014 et de 11% en termes d'heures travaillées.

L'emploi permanent est également présent en exploitation viticole. En 2014, la MSA dénombrait 54 117 CDI contre 51 256 en 2010 (+ 5,6%) soit respectivement 40 632 ETP et 38 443 ETP. Les salariés permanents ont, dans 30% des cas, d'abord été saisonniers avant d'être embauchés.

En aval de la production, le négoce des vins et spiritueux compte environ 3600 entreprises et 27000 salariés (Agreste 2013).

¹ Chiffres France Agri mer 2013.

² Données MSA 2014.

Conséquences des évolutions sectorielles sur l'emploi, les compétences et la qualification

La viticulture est concernée par la pénurie de main d'œuvre qui touche la production agricole.

La concentration des entreprises et les exigences de qualité du marché sont avivées par la mondialisation.

La mécanisation se développe dans certains vignobles avec des machines de plus en plus complexes et sophistiquées, nécessitant des salariés expérimentés ou qualifiés.

Les problématiques environnementales sont de plus en plus présentes que ce soit dans le cadre de démarches volontaires (viticulture raisonnée, Agriconfiance, ...) ou dans le cadre de la réglementation imposée. Cela induit des changements de pratiques plus ou moins importants. De plus, toute personne qui est amenée à utiliser des produits phytopharmaceutiques à titre professionnel doit détenir le certificat individuel (dit Certiphyto).

Les pratiques alternatives se développent (bio, biodynamie, ...) nécessitant des passages d'observation en préventif dans le vignoble et des interventions beaucoup plus nombreuses.

Dans certains vignobles, la topographie (vignobles de côtes ou en terrasses), la réglementation (pour les vendanges en Champagne, Beaujolais), les choix qualitatifs (grands crus de Bordeaux, de Bourgogne), les démarches de développement durable ne permettent pas de mécaniser certaines phases de la production viticole et nécessitent de ce fait, une main d'œuvre expérimentée ou qualifiée.

La recherche de qualité pour une meilleure satisfaction du client est un objectif car la consommation mondiale diminue mais la demande de qualité gustative augmente. Le travail viticole doit être soigné afin d'apporter au chai des raisins de qualité.

Beaucoup d'exploitations s'affranchissent des intermédiaires pour la vente de leurs produits. Le développement de ce nouveau métier pour l'exploitant a généré dans les entreprises, un besoin de main d'œuvre à qui il peut déléguer une partie du vignoble et qui soit capable de prendre des décisions en son absence.

On observe une imbrication de plus en plus forte des activités viticoles et vinicoles, particulièrement dans les petites exploitations. Compte tenu de la saisonnalité des activités, elles sont effectuées par les mêmes personnes qui, de ce fait, doivent être polyvalentes.

Si la formation sur des activités telles que la vendange est assurée en interne dans les exploitations, il y a un besoin croissant de compétences sur d'autres activités qui demandent un savoir-faire plus technique.

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés

L'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole est placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef(fe) d'équipe, chef(fe) d'exploitation ou chef(fe) de culture selon la structuration de l'entreprise.

Il /elle maîtrise la technicité des travaux qui lui sont confiés, il/elle doit être capable de s'organiser et de travailler en autonomie en fonction d'une consigne donnée. Le contrôle de son travail se fait a posteriori.

Il/elle adapte son travail à la situation rencontrée, détecte les anomalies et alerte en cas de besoin.

Il/elle est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés.

Il/elle ne participe pas aux décisions techniques et en particulier aux décisions présentant un enjeu financier ou sécuritaire déterminants.

5) Réglementation d'activités

Pour pouvoir réaliser des traitements phytopharmaceutiques, l'ouvrier(ère) viticole qualifié(e) doit détenir le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci.

Lorsque l'ouvrier(ère) qualifié(e) est amené à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, il/elle doit avoir suivi la formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail).

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation viticole, sa situation géographique et son organisation, l'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

- Il/elle travaille à l'équilibre du cep
- Il/elle intervient sur la croissance de la végétation
- Il/elle conduit les matériels et engins agricoles
- Il/elle entretient le matériel
- Il/elle effectue les travaux de préparation et d'entretien des sols
- Il/elle applique les techniques de fertilisation des sols, de désherbage ou d'enherbement
- Il/elle réalise la vendange
- Il/elle participe aux opérations de vinification
- Il/elle participe aux activités d'élevage du vin
- Il/elle participe au conditionnement
- Il/elle réalise la vente directe
- Il/elle participe aux travaux d'arrachage et de renouvellement du vignoble
- Il/elle anime une équipe

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

Le CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole » est constitué de **4 blocs de compétences** : **2 blocs imposés + 2 blocs au choix**.

2 BLOCS DE COMPETENCES IMPOSES



OQ Viti - Conduite du vignoble
OQ Inter CQP – Conduite et entretien des matériels

2 BLOCS DE COMPETENCES AU CHOIX



OQ Inter CQP – Travail du sol
OQ Inter CQP – Protection des cultures
OQ Viti - Vinification
OQ Viti – Elevage du vin
OQ Inter CQP – Animation d'équipe
OQ Inter CQP – Vente directe
Inter CQP – Conduite de chariot élévateur

Blocs optionnels facultatifs : blocs au choix du CQP « ouvrier (ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole

- OS Viti – Arrachage – Renouvellement du vignoble
- OS Viti – Vendanges manuelles – Réception de la vendange
- OS Viti - Travaux de cave - Conditionnement

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole. La durée de validité d'un bloc est illimitée.

2) Référence à la classification des emplois de la convention collective

Le CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation agricole » est situé au niveau 3 de l'accord national de méthode sur la classification des emplois non-cadres en agriculture du 18 décembre 1992 (CPNE du 9 décembre 2003).

Il appartient à chaque CPRE de le situer par rapport aux conventions collectives concernées.

3) Modalités d'obtention du CQP

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs et expliquées en fin de document (pages 27 et suivantes).
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury (voir le descriptif en page 30).

4) Equivalences

Le bloc de compétences « **OS** - Viti - Travaux de la vigne » du CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole » **est inclus dans** le bloc de compétences « **OQ** Viti - Conduite du vignoble » du CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole ».



REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

OQ Viti - Conduite du vignoble

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : effectuer les différents travaux manuels ou/et mécanisés (selon les pratiques de l'entreprise : taille rase de précision, relevage, etc.) 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.

En bleu : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) qualifié(e) pour l'évaluation.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) travaille à l'équilibre et l'orientation du cep</p> <p>Il/elle effectue le pré-taillage manuel ou mécanisé</p> <p>Il/elle réalise les différentes formes de taille : de la taille de formation aux tailles d'entretien ou spécifiques</p> <p>Il/elle repère et signale les anomalies sur le pied et les maladies mises à jour par les coupes</p> <p>Il/elle fait tomber les bois et les évacue</p> <p>Il/elle les broie ou les brûle</p> <p>Il/elle attache le pied, effectue le pliage et l'attachage des baguettes</p> <p>Selon les pratiques de l'entreprise, il/elle effectue les opérations de manière mécanisée : taille rase de précision, relevage, ...</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) intervient sur la croissance de la végétation</p>	<p>Appliquer et faire respecter la ou les consigne(s)</p> <p>Comprendre le rôle des différentes opérations de conduite du vignoble</p> <p>Utiliser des connaissances sur la morphologie et la physiologie de la vigne pour réaliser les opérations demandées</p> <p>Reconnaître les principaux adventices, maladies et parasites de la vigne</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</p> <p>Organiser son poste de travail</p> <p>Employer de façon appropriée les outils d'affûtage et d'entretien du matériel</p> <p>Respecter les procédures de désinfection du matériel de taille</p> <p>Utiliser le matériel en sécurité et de façon optimale</p> <p>Observer le cep et la vigne</p> <p>Repérer le ou les rangs à travailler</p>	<p><i>Reformuler la (ou les) consigne(s)</i></p> <p><i>Nommer et préparer le matériel</i></p> <p><i>Réaliser l'entretien courant (périodique ou dans le cours de l'opération) du matériel utilisé</i></p> <p><i>Identifier et porter les EPI adaptés et justifier leur rôle</i></p> <p><i>Enumérer, justifier et mettre en œuvre les gestes et postures adéquats ainsi que les règles de sécurité et de protection de l'environnement</i></p> <p><i>Identifier les principaux cépages de la région</i></p> <p><i>Nommer le cépage concerné et le type de taille à effectuer</i></p> <p><i>Expliquer le rôle de la taille</i></p> <p><i>Repérer les rangs à faire</i></p> <p><i>Identifier les bois et les différents constituants du pied de vigne.</i></p> <p><i>Analyser le cep : coupes précédentes, vigueur de la souche, bois fructifères, besoin de rééquilibrage ou de restructuration.</i></p>	<p>Evaluation pratique* : <i>taille de la vigne</i> : deux types de taille pratiqués dans la région</p>	<p><i>Sans erreur ni contre sens.</i></p> <p><i>Identification du matériel sans erreur, ne fait pas d'oubli important lors de la vérification et lors de l'entretien y compris en cours de travail (ex affûtage, graisse des outils de coupe). Pas d'oubli de nettoyage (et de désinfection si nécessaire).</i></p> <p>Pas d'erreur.</p> <p><i>Au moins une mesure de sécurité, de protection ou d'hygiène justifiée sans se tromper. Application correcte et sans oubli les mesures requises.</i></p> <p>Pas d'erreur dans la désignation des principaux cépages de la région. Cépage et type de taille identifiés sans erreur.</p> <p><i>Les principales fonctions de la taille sont indiquées sans erreur.</i></p> <p><i>La parcelle, les rangs, le cep sont observés avant d'agir.</i></p> <p>Différents bois nommés sans erreur ainsi que les éléments constitutifs du pied de vigne (entre-cœurs, entre nœuds, pédoncule de coupe, courson, ...). Termes régionaux acceptés.</p> <p>Les choix effectués sur les coupes précédentes sont identifiés. Les indicateurs de vigueur sont connus et pris en compte pour adapter la consigne de taille.</p>

*Voir descriptif en page 27 et suivantes

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Il/elle entretient le palissage individuel et/ou collectif : il/elle remplace les piquets, les fils de fer, les tendeurs, les amarres, décèle les anomalies : pointes, crampillon, fil de fer, culées</p> <p>Il/elle réalise l'épamprage selon les pratiques de l'entreprise : manuel, mécanique ou chimique</p> <p>Il/elle effectue l'ébourgeonnage manuel sur la vigne en production</p> <p>Il/elle réalise le levage manuel (relevage) ou mécanique</p> <p>Il/elle réalise le palissage des sarments et du cep</p> <p>Il/elle fait l'écimage, le rognage : manuel ou mécanique</p> <p>Il/elle réalise l'éclaircissage sur consignes strictes</p>	<p>Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail</p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées</p> <p>Appliquer la technique requise pour chaque opération à réaliser</p> <p>Adapter la taille, l'attachage et/ou des travaux en vert en fonction de la vigueur, de la charge et de l'équilibre de chaque cep</p> <p>Tenir compte de la physiologie de la plante pour limiter la casse de la baguette et l'écrasement des bourgeons et pour optimiser la croissance végétative et la maturation</p> <p>Gérer les déchets en respectant la sécurité et l'environnement</p> <p>Vérifier son travail pour voir si l'on n'a pas oublié de cep</p> <p>Respecter et faire respecter le rythme de travail de référence</p>	<p>Expliquer ses choix de taille en fonction des paramètres techniques (cépage, vigueur, équilibre, état sanitaire du cep) et des objectifs de production (qualité, quantité, rendement) de l'exploitation</p> <p>Expliquer à quoi servent les finitions : nettoyage de la souche, brindilles, bois mort, gourmands, ...</p> <p><i>Effectuer la taille selon la technique requise et en l'adaptant à la vigueur, la charge l'équilibre et l'état sanitaire de chaque cep.</i></p> <p><i>Gérer les déchets selon les consignes</i></p> <p><i>Appliquer le rythme de travail et le faire respecter éventuellement</i></p> <p><i>Alerter, signaler une anomalie, un incident, interrompre son travail, ajuster sa façon de faire</i></p> <p><i>Vérifier son travail</i></p> <p><i>Signaler les anomalies et rendre compte à l'oral ou à l'écrit</i></p>		<p>Les principales règles de taille y compris sur un cep à restructurer sont connues. Les informations sont précises et les explications sont cohérentes : quelques erreurs autorisées.</p> <p>Sans erreur</p> <p><i>Bon positionnement de la lame sur le bois, geste sûr et précis. Les bons choix sont effectués sur les bois, nombre correct de bourgeons laissés, ceux-ci sont en bon état.</i></p> <p><i>Tous les déchets sont rassemblés ou/et enlevés.</i></p> <p><i>Rythme se situant dans une moyenne acceptable.</i></p> <p><i>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée.</i></p> <p><i>Il/elle regarde en arrière et revient en cas d'oubli.</i></p> <p><i>Compte rendu compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur. Il/elle sait justifier l'importance des informations restituées.</i></p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Il/elle réalise l'effeuillage</p> <p>Il/elle réalise les vendanges en vert</p> <p>Dans le cadre de ses interventions, il/elle observe l'état de la vigne, reconnaît les maladies et les adventices et alerte en cas de problème.</p> <p>Il/elle entretient et désinfecte son matériel de taille</p> <p>Il/elle applique voire impose un rythme de travail</p>	<p>Repérer des anomalies sur le pied mises à jour par la coupe et alerter le responsable</p> <p>Accompagner techniquement une équipe de travail Faire un compte rendu oral de son travail et du travail de l'équipe</p> <p>Réagir en cas de problème</p>	<p><i>Réaliser les opérations demandées conformément aux pratiques de l'entreprise</i></p>	<p>Travaux en entreprise*:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Différents types de taille : <i>taille de finition / taille de formation et descente des bois</i> • Installation du palissage, pliage et attachage des baguettes • Epamprage, ébourgeonnage manuel, levage, écimage, rognage, éclaircissage, effeuillage (y compris mécanisée) <p>Niveaux d'exigence (ouvrier qualifié) : au moins 75% des opérations sont maîtrisées dont deux types de taille pratiqués dans la région.</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les travaux mécanisés peuvent également être évalués dans le bloc OQ Viti – Travail du sol <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p><i>Le palissage présente la solidité suffisante sans fils emmêlés.</i></p> <p>Pliage et attachage : <i>le sens de la pliure est correct, sans casse sur les baguettes.</i></p> <p>Ecimage : <i>la coupe est régulière, la hauteur et la largeur sont respectées.</i></p> <p>Ebourgeonnage/épamprage : <i>la suppression des pousses est réalisée sans dommage, il/elle supprime les rejets éventuels et n'oublie pas des bourgeons.</i></p> <p>Eclaircissage : <i>il/elle respecte strictement la consigne donnée, les grappes aberrantes sont reconnues et éliminées, les grappes conservées ne sont pas abimées par le sécateur.</i></p> <p>Levage : <i>il/elle adapte sa technique de relevage au palissage, a un geste sûr et précis.</i></p> <p>Entretien du palissage : <i>repère et remplace les manquants (fils, piquets).</i></p>

Equivalences : un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc de compétences « OS Viti - Travaux de la vigne » qui souhaite obtenir le bloc « OQ Viti – Conduite du vignoble » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat(e) libre, peut faire valoir ses acquis. Par conséquent, pour obtenir le bloc de niveau qualifié il/elle devra prouver qu'il/elle maîtrise des compétences spécifiques de l'ouvrier(ère) qualifié(e) (en noir dans le texte). L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes.

OQ Inter CQP – Conduite et entretien des matériels

Compétence du (de la) salarié(e) qualifié(e) de l'exploitation viticole : 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.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Le (la) ouvrier(ère) qualifié(e) conduit les tracteurs et d'autres machines agricoles, des engins de chantiers ou matériels de manutention en respectant les règles de conduite et de sécurité :</p> <p>Il/elle prépare le matériel : vérification quotidienne de l'état de la machine (graissage, niveaux, freins, pneumatiques...) et bilan périodique</p> <p>Il/elle attèle les outils et vérifie les réglages</p> <p>Il/elle effectue toutes les manœuvres nécessaires au déplacement et à la réalisation du travail</p> <p>Il/elle adapte le régime et la vitesse d'avancement en fonction du type d'activités</p> <p>Il/elle respecte le code de la route et les règles de sécurité</p> <p>Il/elle détecte les dysfonctionnements</p> <p>Il/elle utilise l'électronique embarquée</p> <p>Le (la) salarié(e) qualifié(e) entretient le matériel :</p>	<p>Repérer les fonctions des différents organes et composants des matériels</p> <p>Identifier les points d'entretien courant des matériels</p> <p>Appliquer les règles de raccordement et de mise en sécurité d'une prise de force</p> <p>Identifier les circuits hydrauliques d'un matériel</p> <p>Comprendre le fonctionnement électrique de la signalisation</p> <p>Respecter les étapes d'attelage d'un outil</p> <p>Réaliser les manœuvres</p> <p>Effectuer ou ajuster les réglages des outils et matériels</p> <p>Apprécier la conduite à tenir en cas dysfonctionnement</p> <p>Etre vigilant par rapport à l'environnement immédiat de la machine (personnes, éléments naturels, autres)</p> <p>Respecter les règles de sécurité et de signalisation routière</p> <p>Comprendre le rôle de l'entretien courant</p> <p>Repérer et expliquer les fonctions des différents organes des matériels</p>	<p>Conduite du tracteur ou de l'automoteur en conditions de travail</p> <p>Montrer les organes du tracteur ou de l'automoteur et nommer leur fonction : poste de conduite, organes de sécurité, éléments électriques, mécaniques, hydrauliques</p> <p>Démarrer le tracteur ou l'automoteur</p> <p>Atteler les outils : accorder les flexibles, le circuit électrique et la prise de force en toute sécurité</p> <p>Effectuer et justifier les réglages du tracteur ou de l'automoteur avant et en cours de travail</p> <p>Respecter les règles de signalisation routière</p> <p>Conduire le tracteur ou l'automoteur en toute sécurité et en respectant les procédures de conduite économe</p> <p>Manœuvrer le tracteur</p> <p>Entretien du tracteur ou de l'automoteur</p> <p>Expliquer l'importance de l'entretien quotidien et périodique des matériels en fonction de leur usage spécifique</p>	<p>Evaluation pratique* 1 : conduite du tracteur attelé ou de l'automoteur (enjambeur) en conditions de travail</p> <p><u>A NOTER</u> : si le candidat choisit également le bloc OQ Viti – Travail du sol, les situations d'évaluation pratique peuvent être couplées</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p> <p>Evaluation pratique* n°2 : maintenance courante du tracteur ou de l'automoteur</p>	<p>Sans erreur</p> <p>Pas d'oubli dans les étapes de démarrage du tracteur (système de sécurité).</p> <p>Les branchements entre le tracteur et l'outil sont réalisés sans oubli et sans inversion. La commande de la prise de force est éteinte. Les branchements tiennent.</p> <p>Réglage du matériel sans erreur. Justification correcte et cohérente en fonction du travail à effectuer, de la nature du sol, de la parcelle, etc.</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>Vitesse de travail adaptée à l'état du sol et au résultat recherché.</p> <p>Le travail est régulier. Pas de surface significative non travaillée.</p> <p>Habilité dans les manœuvres, sécurité vis-à-vis des tiers, adaptation de la vitesse</p> <p>Sans oubli, erreur ni contre-sens</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>Il/elle assure les révisions, le nettoyage et le remisage des machines agricoles</p> <p>Il/elle contrôle les niveaux</p> <p>Il/elle vidange et nettoie ou change les filtres</p> <p>Il/elle change les roues, adapte et vérifie les pressions des pneus</p> <p>Il/elle change les pièces usées, Il/elle réalise des soudures simples</p> <p>Il/elle repère les anomalies et dysfonctionnements et répare les pannes superficielles</p> <p>Il/elle décide de faire appel au spécialiste pour des réparations plus importantes, en concertation avec son employeur</p> <p>Il/elle enregistre sur un carnet d'entretien les travaux réalisés sur les machines agricoles</p>	<p>Expliquer les points d'entretien courant des matériels</p> <p>Appliquer rigoureusement les procédures de maintenance courante</p> <p>Appliquer rigoureusement les procédures de remisage du matériel en fin de campagne</p> <p>Réparer des pannes simples</p> <p>Réaliser des soudures</p> <p>Respecter les gestes, postures et la sécurité personnelle en situation de travail</p> <p>Communiquer oralement</p> <p>Faire un compte-rendu d'activités</p> <p>Communiquer professionnellement par écrit</p>	<p>Donner des exemples de conséquences du non-respect de l'entretien des matériels</p> <p>Vérifier les niveaux sur le tracteur ou l'automoteur et compléter si besoin</p> <p>Graisser les points de graissage</p> <p>Changer les filtres</p> <p>Identifier la cause d'un dysfonctionnement</p> <p>Réagir de façon appropriée en cas de panne ou de dysfonctionnement</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</p> <p>Utiliser les outils numériques</p> <p>Réaliser les opérations demandées</p>	<p></p> <p></p> <p>Travaux en entreprise* :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entretien du tracteur - Entretien et remisage des matériels et des outils - Conduite du tracteur attelé et des automoteurs 	<p>Sans erreur ni contre-sens</p> <p>Evaluation sans erreur des niveaux d'huile, d'eau et de carburant (à l'aide des capteurs ou des outils de mesure). Apport du complément si nécessaire</p> <p>Après utilisation d'un outil, le (la) candidat(e) applique le lubrifiant à tous les points de graissage du matériel (1 oubli maximum)</p> <p>Après avoir localisé les filtres, le (la) candidat(e) change le filtre à huile (ou le filtre à carburant) sans se tromper</p> <p>Identification correcte à partir de la vérification de l'ensemble des points de contrôle du tracteur, du contrôle visuel des instruments et voyants d'alerte, de la détection éventuelle des bruits suspects et anormaux, consultation de livrets d'entretien, de documents techniques, ...</p> <p>Le/la candidat(e) tient compte de la cause du dysfonctionnement, de son niveau de responsabilités, des consignes de son responsable. Options possibles : recherche d'informations complémentaires, intervention directe, alerte du hiérarchique, appel au technicien, ...</p> <p>Pas d'erreur.</p> <p>Consultation des données numériques et utilisation de l'information dans le bon contexte</p> <p>Opérations réalisées conformément aux attentes de l'employeur</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
			<p>80% des travaux effectués sont maîtrisés</p> <p>En cas de difficulté à faire pratiquer la conduite dans les entreprises, il est demandé aux organismes de formation de l'organiser sous la responsabilité d'un formateur.</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	

OQ Inter CQP - Travail du sol

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : 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.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) effectue les travaux de préparation et d'entretien des sols selon les techniques de l'exploitation et les matériels disponibles en organisant son travail sur consignes, en respectant la sécurité et l'environnement</p> <p>Il/elle apprécie l'état physique du sol et s'adapte aux différents types de sols de l'exploitation</p> <p>Il/elle attelle et règle (les) un ou plusieurs outils de travail du sol</p> <p>Il/elle réalise l'entretien du sol : labour, tonte, désherbage mécanique, selon les techniques utilisées sur l'exploitation</p> <p>Il/elle adopte des modes de conduite qui permettent de réduire la consommation de carburant</p> <p>Il/elle utilise l'informatique embarquée</p> <p>Il/elle prend la décision d'arrêter ou de modifier son travail en fonction des conditions climatiques</p> <p>Il/elle participe à l'aménagement des parcelles, à l'installation et au nettoyage des systèmes d'irrigation et aux travaux anti-érosion : rigoles, paillage, enherbement, pose de buses,</p>	<p>Appliquer la ou les consigne(s)</p> <p>Comprendre le rôle des différentes opérations à réaliser</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</p> <p>Organiser son poste de travail</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail</p> <p>Appliquer les règles et procédures de sécurité, protection de l'environnement</p> <p>Préparer le tracteur ou l'enjambeur (voir bloc ...)</p> <p>Atteler les outils de travail du sol</p> <p>Régler les outils</p> <p>Ajuster son travail aux conditions rencontrées : état de la parcelle, nature du sol, conditions climatiques, exigences de durabilité,</p> <p>Gérer les incidents</p> <p>Réagir en cas de problème</p> <p>Appliquer la technique requise pour chaque opération à réaliser</p> <p>Vérifier son travail</p> <p>Respecter le rythme de travail de référence</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Justifier l'opération à effectuer dans le cadre des pratiques culturales de l'exploitation</p> <p>Appliquer les procédures d'attelage et de réglage en toute sécurité</p> <p>Justifier le réglage des outils selon le travail à effectuer, la nature du sol, la taille et la forme de la parcelle</p> <p>Enumérer et justifier les règles de sécurité et de protection de l'environnement mises en œuvre durant l'opération demandée</p> <p>Justifier les ajustements éventuels dans la réalisation du travail</p> <p>Dans le cas d'un incident, expliquer le processus mis en œuvre pour remédier au problème</p> <p>Renseigner une fiche journalière de travail</p> <p>Réaliser les opérations demandées : attelage, réglage, travail du sol</p>	<p>Evaluation pratique* : Réalisation d'une opération de travail du sol à l'aide d'un outil nécessitant des réglages</p>	<p>Sans erreur ni contre sens.</p> <p>Sans erreur</p> <p>Les branchements entre le tracteur et l'outil sont réalisés sans oubli et sans inversion. La commande de la prise de force est éteinte. Les branchements tiennent.</p> <p>Cohérence de la réponse</p> <p>Sans erreur ni oubli.</p> <p>Vitesse de travail adaptée aux conditions du sol et au résultat recherché. Rapports de boîte et régime moteur justifiés au regard des conditions rencontrées. Justification cohérente.</p> <p>Sans erreur</p> <p>Pas d'oubli important, clarté et précision des informations</p>
			<p>Travaux en entreprise* (ou centre de formation) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - labour, - hersage, - désherbage mécanique, - sous-solage, 	<p>Branchements entre le tracteur et l'outil réalisés sans oubli et sans inversion. La commande de la prise de force est éteinte. Les branchements tiennent.</p> <p>Vitesse de travail adaptée aux conditions du sol et au résultat recherché.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>vérification de l'état des canalisations, etc.</p> <p>Il/elle vérifie l'état du système d'irrigation et la consommation d'eau</p> <p>Il/elle participe au remplacement occasionnel de ceps détruits ou malades dans une parcelle</p> <p>Il/elle réalise le désherbage manuel selon les techniques utilisées sur l'exploitation</p> <p>Il/elle repère d'éventuelles anomalies et les signale en vue de prendre les mesures pour leur correction</p>	<p>Faire un compte rendu oral ou écrit de son travail et du travail de l'équipe</p>		<ul style="list-style-type: none"> - griffonnage, - tonte, - broyage, - désherbage, - participation à l'aménagement des parcelles, aux travaux anti-érosion et au remplacement occasionnel de ceps. <p>Niveaux d'exigence : au moins 4 opérations maîtrisées</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Le travail est réalisé conformément aux attentes du chef d'exploitation.</p>

OO Inter CQP - Protection des cultures

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : 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.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) applique les techniques de fertilisation des sols ou de désherbage ou d'enherbement selon les choix de conduite du vignoble sur consignes strictes et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité</p> <p>Il/elle mélange les produits sur consignes strictes : les types de produits à employer et les quantités lui sont indiqués</p> <p>Il/elle remplit l'épandeur ou le pulvérisateur</p> <p>Il/elle réalise l'épandage (appareil pré réglé)</p> <p>Il/elle effectue régulièrement des contrôles pendant l'épandage</p> <p>Il/elle effectue le nettoyage complet du matériel et son rangement</p> <p>Il/elle graisse et prépare l'appareil pour la prochaine utilisation</p> <p>Il/elle repère d'éventuelles anomalies et les signale en vue de prendre les mesures pour leur correction</p> <p>Il/elle applique les traitements phytopharmaceutiques sur consignes de son responsable et en respectant</p>	<p>Reconnaître les principales maladies et parasites de la vigne</p> <p>Reconnaître les principaux adventices</p> <p>Appliquer la ou les consigne(s)</p> <p>Identifier les effets des produits utilisés</p> <p>Appliquer les règles et des conditions de stockage des produits phytopharmaceutiques</p> <p>Appliquer les règles, conditions de manipulation et d'utilisation des engrais, herbicides et produits phytopharmaceutiques</p> <p>Identifier, porter les EPI adaptés et reconnaître leur rôle</p> <p>Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail</p> <p>Appliquer les règles et procédures de sécurité, protection de l'environnement</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Citer deux exemples de parasites et/ou maladies de la vigne, leurs symptômes, leurs facteurs de développement et les préjudices qu'ils entraînent</p> <p>Préciser le rôle du traitement phytopharmaceutique à effectuer en indiquant s'il s'agit d'un traitement préventif ou curatif</p> <p>Situer le produit utilisé parmi les différentes classes de produits existants</p> <p>Enumérer et justifier les règles de sécurité individuelles et collectives, de protection de l'environnement liées à la préparation, à l'utilisation et au remisage des produits utilisés</p> <p>Citer deux exemples d'effets indésirables provoqués par une mauvaise manipulation des produits utilisés : surdosage, débordement de cuve, mauvais rinçage du bidon, etc.</p> <p>Décrire les règles qui régissent les mélanges des produits utilisés</p> <p>Mélanger les produits pré-dosés</p> <p>Nommer le type de pulvérisateur utilisé et ses conditions d'utilisation</p> <p>Appliquer les procédures d'attelage et de réglage en toute sécurité</p>	<p>Evaluation pratique* : Traitement phytopharmaceutique sur une parcelle selon les consignes données et en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Sans erreur ni contre sens.</p> <p>Sans erreur</p> <p>Sans erreur</p> <p>Trois réponses possibles : herbicide, fongicide, insecticide. Sans erreur</p> <p>Sans erreur ni oublié</p> <p>Sans erreur</p> <p>Vérification de la compatibilité des produits. Bonne appréciation des risques et des conséquences. Erreurs mineures possibles</p> <p>Mode opératoire respecté. Mélange en cuve soigneusement incorporé et homogène. Sécurité individuelle et collective respectée.</p> <p>Sans erreur</p> <p>Liaison tracteur outil correcte et sécurisée</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité³</p> <p>Il/elle reconnaît les maladies et les parasites sur le terrain et alerte son responsable</p> <p>Il/elle respecte les consignes de sécurité lors de la manipulation et du stockage des produits</p> <p>Il/elle vérifie, utilise et entretient les équipements de protection</p> <p>Il/elle prépare les mélanges</p> <p>Il/elle vérifie le bon fonctionnement du matériel : principaux points obligatoires du pulvérisateur, stabilité, bidon rince-mains, indicateurs de niveau</p> <p>Il/elle applique le traitement en vérifiant le fonctionnement du matériel durant toute la durée de l'opération et en mettant en œuvre de bonnes pratiques (respect de l'environnement et des personnes, épandage des fonds de cuve, ...) (appareil préréglé)</p> <p>Il/elle avertit son responsable de toute condition climatique impactant l'application du produit</p> <p>Il/elle rince, nettoie, range son matériel et gère les effluents dans une zone appropriée</p> <p>Il/elle rend compte de son activité (assure la traçabilité tout au long du processus sous contrôle strict)</p>	<p>Atteler le pulvérisateur ou l'épandeur</p> <p>Régler le pulvérisateur ou l'épandeur</p> <p>S'adapter à l'environnement de travail : état végétatif de la vigne, état des parcelles, conditions climatiques, aire de remplissage et de lavage, locaux de stockage</p> <p>Appliquer des procédures d'autocontrôle : précision du travail, bouchage des buses</p> <p>Gérer les incidents</p> <p>Respecter le rythme de travail de référence</p> <p>Appliquer les procédures de nettoyage du matériel et de gestion des effluents</p> <p>Utiliser des écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), lecture d'étiquettes et de documentation relative à l'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires</p> <p>Faire un compte rendu oral de son travail</p>	<p>Justifier le réglage du pulvérisateur selon le travail à effectuer, la nature du sol, la taille et la forme de la parcelle</p> <p>Appliquer des procédures d'autocontrôle : précision du travail, bouchage des buses</p> <p>Justifier les ajustements éventuels dans la réalisation du travail</p> <p>Dans le cas d'un incident, expliquer le processus mis en œuvre pour remédier au problème</p> <p>Appliquer les procédures de nettoyage du matériel et de gestion des effluents</p> <p>Utiliser des écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), étiquettes et documentation relative aux produits</p> <p>Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé</p>	<p>Travaux en entreprise* (ou centre de formation) : Traitements phyto – Fertilisation, Désherbage chimique, Épamprage chimique</p> <p>Niveau d'exigence : au moins 2 des 4 opérations</p>	<p>La commande de la prise de force est éteinte. Les branchements tiennent. Pas d'oubli pas d'inversion. Conditions d'utilisation du pulvérisateur comprises (cible, réglages, ...). Pulvérisateur vérifié (buses, filtres, manomètre, distribution, ...).</p> <p>Sans erreur, cohérence de la réponse.</p> <p>Surveille son matériel durant le travail, s'assure régulièrement de la qualité de la pulvérisation</p> <p>Vitesse de travail adaptée aux conditions du sol et au résultat recherché. Rapports de boîte et régime moteur justifiés au regard des conditions rencontrées. Justification cohérente.</p> <p>Sans erreur</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>Pas d'oubli important, clarté et précision des informations</p>
		<p>Réaliser l'opération demandée en respectant les règles de sécurité individuelles et collectives et dans le respect de l'environnement et en ajustant son travail</p>		<p>Préparation des matériels, des produits, travail, lavage, remisage réalisé conformément aux attentes du chef d'exploitation.</p>

³ Le candidat doit détenir le certificat individuel, dit « Certiphyto » pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (décret du 11 août 2016 n°2016-1125 et arrêté du 29 août 2016).

OQ Viti - Vinification

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : participer aux opérations de vinification sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité : *contrôle de maturité, réception et traitement de la vendange, traitement œnologique, contrôle de fermentation, ...*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) conduit les opérations de vinification sur consignes dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité</p> <p>Il/elle réceptionne la vendange</p> <p>Il/elle traite la vendange sur consignes en cave et enregistre les quantités entrées.</p> <p>Il/elle effectue les opérations éventuelles de tri</p> <p>Aux traitements des moûts, en fonction des directives, il/elle contrôle, adapte les opérations nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mesure le titre alcoolométrique probable et les températures avec un réfractomètre ou un mustimètre et enregistre la mesure • apprécie l'état du moût à l'œil <p>Il/elle participe aux pratiques et aux traitements œnologiques : remontage, pigeage, délestage, levurage, enzymage, sulfitage, soutirage, chaptalisation (selon le cahier des charges), ...</p> <p>Il/elle participe au contrôle de la fermentation : suit la densité, la</p>	<p>Sélectionner les raisins selon les critères demandés</p> <p>Respecter le rythme de travail</p> <p>Comprendre les incidences de l'état sanitaire sur la qualité de la vendange</p> <p>Comprendre le rôle des différentes opérations de vinification et les situer dans le temps</p> <p>Identifier les différents produits utilisés lors de la vinification</p> <p>Respecter les règles d'hygiène, de sécurité en cuverie</p> <p>Identifier les risques naturels et provoqués en cave au moment de la vinification</p> <p>Utiliser la technologie des différents principes de vinification</p> <p>Utiliser des notions de microbiologie : levures, bactéries, enzymes</p> <p>Comprendre le fonctionnement des cuves et pompes</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Expliquer le rôle du remontage</p> <p>Situer le bon moment de réalisation d'un remontage</p> <p>Expliquer les conséquences de la durée et de la fréquence du remontage</p> <p>Citer d'autres moyens d'extraction</p> <p>Expliquer l'influence de la température sur l'extraction des constituants</p> <p>Citer les déviations œnologiques qui peuvent survenir en cas de non-respect des bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>Préparer et réaliser le remontage</p> <p>Clôturer l'opération</p> <p>Appliquer les procédures de nettoyage du matériel et de gestion des effluents</p> <p>Dans le cas d'un incident, expliquer le processus mis en œuvre pour remédier au problème</p> <p>Utiliser des écrits professionnels</p>	<p>Evaluation pratique* : réaliser un remontage à la pompe (vin rouge)</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Sans erreur ni contre sens.</p> <p>Pertinence</p> <p>Sans erreur</p> <p>Fait le lien entre durée, fréquence et les caractéristiques finales du vin obtenu</p> <p>Au moins 1, sans erreur</p> <p>Réponse située dans la bonne fourchette</p> <p>Au moins une contamination bactérienne ou levurienne</p> <p>Les pompes sont branchées et le lien de connexion est formé. La ligne de connexion est nettoyée. La pompe est mise en marche dans le bon sens. Le remontage est réalisé jusqu'à un lessivage homogène du chapeau de marc.</p> <p>Pompe arrêtée, vanne de la cuve fermée. La tuyauterie est égouttée dans un récipient externe et le matériel est correctement nettoyé.</p> <p>Cohérence</p> <p>Sans erreur</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>température, et régule la température des cuves</p> <p>Il/elle contrôle en particulier le taux de gaz carbonique dans la cuverie, met en fonctionnement les extracteurs</p> <p>Il/elle contrôle l'opération de pressurage, informe de la situation, réagit en fonction de l'état d'avancement et des instructions</p> <p>Il/elle contribue au processus de fermentation malolactique</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) prépare, entretient et remise le matériel vinaire selon les consignes données</p> <p>Il/elle effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les cuves de réception, de fermentation et de stockage, les différentes sorties et entrées (robinets, porte, ...) • Le fouloir, l'égrappoir et le pressoir, tapis, ... • Le matériel vinaire et les accessoires pour accompagner la fermentation <p>Il/elle prépare les locaux</p> <p>Il/elle effectue des réparations élémentaires sur quais et petits matériels</p>	<p>Identifier et utiliser les différents produits de nettoyage et de désinfection du matériel de récolte</p> <p>Tenir compte des contraintes environnementales</p> <p>S'assurer des conditions de sécurité individuelles et collectives</p> <p>Faire un compte rendu oral de son travail</p> <p>Utiliser des écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), étiquettes et documentation relative aux produits</p>	<p>Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé</p> <p>Réaliser les opérations demandées en respectant les règles de sécurité individuelles et collectives et dans le respect de l'environnement et en ajustant son travail</p>	<p>Travaux en entreprise* : Contrôle de maturité, réception et traitement de la vendange, traitement œnologique, préparation et nettoyage du matériel de cave</p> <p>Niveau d'exigence : au moins 80% des opérations maîtrisées</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Pas d'oubli important, clarté et précision des informations</p> <p>Opérations effectuées conformément aux pratiques de l'entreprise</p>

OQ Viti - Elevage du vin

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : participer aux opérations d'élevage des vins sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité : *ouillage, soutirage, prélèvement d'échantillon, analyse sensorielle, collage, filtration, ...*

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) participe aux activités d'élevage des vins sur consignes</p> <p>Il/elle contrôle le niveau des récipients vinaires et effectue les opérations de ouillage et de soutirage</p> <p>Il/elle effectue les prélèvements pour les analyses</p> <p>Il/elle traite le vin en suivant les directives en fonction des analyses</p> <p>Il/elle identifie les défauts primaires du vin et alerte si nécessaire</p> <p>Il/elle réalise sous surveillance les opérations suivantes : assemblages éventuels, collage, filtration, passage au froid</p> <p>Il/elle prépare le vin pour le conditionnement</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) prépare, entretien et remise le matériel vinaire selon les consignes données</p> <p>Il/elle effectue les opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les cuves de réception, de fermentation et de stockage, les différentes sorties et entrées (robinets, porte, ...) • Le fouloir, l'égrappoir et le pressoir, tapis, ... 	<p>Comprendre et appliquer les principes et méthodes de traitements du vin</p> <p>Comprendre le rôle des principes et méthodes de filtration</p> <p>Réaliser une filtration</p> <p>Réaliser des prélèvements d'échantillons dans le respect du protocole</p> <p>Repérer les principales anomalies sur le vin (réduction, oxydation, piqûre) : repérage olfactif et visuel</p> <p>Alerter en cas d'anomalie</p> <p>Respecter les règles d'hygiène, de sécurité en cave</p> <p>Comprendre le fonctionnement des matériels de cave</p> <p>Identifier et utiliser les différents produits de nettoyage et de désinfection du matériel</p> <p>Tenir compte des contraintes environnementales</p> <p>Faire un compte rendu oral de son travail</p> <p>Utiliser des écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), étiquettes et documentation relative aux produits</p>	<p>Reformuler la ou les consigne(s)</p> <p>Expliquer le rôle de la filtration</p> <p>Situer le bon moment de la filtration au cours des différentes opérations d'élevage et de conservation des vins</p> <p>Expliquer les conséquences d'une mauvaise filtration</p> <p>Expliquer l'incidence de la pression, d'un colmatage ou de l'état d'un vin au cours de l'opération</p> <p>S'assurer des conditions de sécurité individuelles et collectives</p> <p>Préparer le filtre</p> <p>Réaliser la filtration</p> <p>Appliquer les procédures de nettoyage du matériel et de gestion des effluents</p> <p>Dans le cas d'un incident, expliquer le processus mis en œuvre pour remédier au problème</p> <p>Utiliser des écrits professionnels</p> <p>Faire un compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé</p>	<p>Evaluation pratique* : réaliser une opération de filtration quel que soit le filtre (hors opération de transfert)</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Sans erreur ni contre sens.</p> <p>Pertinence</p> <p>Sans erreur</p> <p>Pas de non-sens</p> <p>Evaluation correcte entre l'objectif visé et l'impact de chaque incident au cours de l'opération</p> <p>Sans oubli ni erreur</p> <p>Préparation conforme aux prescriptions techniques</p> <p>Filtration progressive. Le/la candidat(e) surveille l'opération</p> <p>Tous les filtres sont nettoyés, désinfectés et rincés à l'eau et à l'aide de produits adaptés à l'œnologie, en respectant les recommandations de chaque fabricant et la réglementation. L'opération est rigoureuse. Les rejets sont collectés et évacués selon les normes en vigueur.</p> <p>Cohérence</p> <p>Sans erreur</p> <p>Pas d'oubli important, clarté et précision des informations</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> Le matériel vinaire et les accessoires pour accompagner la fermentation <p>Il/elle prépare les locaux</p> <p>Il/elle effectue des réparations élémentaires sur quais et petits matériels</p>		<p>Réaliser les opérations demandées en respectant les règles de sécurité individuelles et collectives et dans le respect de l'environnement et en ajustant son travail</p>	<p>Travaux en entreprise* : Ouilleage, soutirage, prélèvement d'échantillon, analyse sensorielle, collage, filtration</p> <p>Niveau d'exigence : au moins 80% des opérations maîtrisées</p> <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Opérations effectuées conformément aux pratiques de l'entreprise</p>

OQ Inter CQP – Animation d'équipe

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : organiser, superviser l'activité d'une équipe tout en étant soi-même intégré à cette équipe.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) accueille et intègre le nouvel arrivant : salarié, stagiaire. Il/Elle donne la première information nécessaire à la bonne intégration de la nouvelle personne.</p> <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) met en œuvre une démarche d'accompagnement technique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle explique le travail à faire, montre les gestes, fait faire, vérifie, procède aux ajustements. • Il/Elle impulse et maintien le rythme de travail fixé par la hiérarchie. • Il/Elle intervient en cas de besoin d'ajustements (rappel des consignes, correction de gestes techniques, rappel des règles de l'entreprise, des notions d'ergonomie, de sécurité...) <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) communique régulièrement avec les membres de l'équipe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle exprime clairement les consignes, s'assure de leur compréhension, reformule. • Il/Elle prend en considération les retours des membres de l'équipe et ajuste son animation en conséquence s'il y a lieu. <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle rend compte à la hiérarchie du travail de l'équipe, des problèmes rencontrés, des solutions trouvées et des besoins à venir. • Il/Elle communique à l'oral et à l'écrit (enregistrement) 	<p>Accueillir et intégrer des « nouveaux » au sein de l'équipe.</p> <p>Communiquer avec clarté, soutenir l'équipe.</p> <p>Expliquer et faire appliquer les consignes, rythmes de travail, normes de productivité et de qualité propres à l'entreprise</p> <p>Expliquer et faire appliquer les :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Règles et procédures de sécurité individuelle et collective, - Principes d'ergonomie (gestes et postures) à mettre en œuvre. <p>Respecter les cahiers des charges des clients et transmettre les attendus de manière opératoire.</p> <p>Faire preuve d'une certaine aisance relationnelle</p> <p>S'adapter aux aléas et modifier l'organisation en conséquence</p> <p>Anticiper les problèmes d'organisation et alerter la hiérarchie.</p> <p>Rappeler les horaires et plannings</p> <p>Rendre compte de l'activité et des ajustements réalisés.</p> <p>Assurer les enregistrements nécessaires.</p>	<p>Transmettre une ou des consignes.</p> <p>Énoncer ou rappeler des règles (hygiène, sécurité...), des procédures, des postures (ergonomie), cahiers des charges, etc.</p> <p>Expliquer et montrer le travail à faire.</p> <p>Apporter les corrections et montrer à nouveau et/ou différemment le travail à réaliser</p> <p>Justifier les points d'attention au regard de la finalité de la tâche</p> <p>Présenter les impacts d'un geste incorrect</p> <p>Impulser un rythme de travail</p> <p>Vérifier la bonne compréhension ou la bonne exécution du travail</p> <p>Rendre compte de son travail et de celui de l'équipe</p>	<p>Évaluation pratique* En situation, sur un chantier viticole :</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordination de l'activité d'une équipe - passage des consignes, - démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail. <p>*Voir descriptif en page 27 et suivantes</p>	<p>Le/la candidat(e) s'exprime de façon compréhensible, au besoin reformule la consigne.</p> <p>N'oublie pas les règles incontournables ou importantes</p> <p>Il/elle emploie le vocabulaire technique approprié. L'expression orale est claire et précise. Explique la tâche de façon précise. Montre les gestes. Ne fait pas d'erreur dans ses explications et dans ses démonstrations.</p> <p>La description des points d'attention est juste et compréhensible</p> <p>Sans erreur, ni contre sens, ni oubli</p> <p>Propose un rythme approprié à l'apprentissage.</p> <p>S'assure auprès des équipiers de la bonne compréhension des consignes (pose des questions, observe...). N'hésite pas à expliquer à nouveau. Instaure une communication cordiale avec l'équipe.</p> <p>Rend compte à son hiérarchique de son travail, de celui de l'équipe, de manière claire, précise et synthétique. Met en évidence les points sensibles (au niveau des personnes, de la culture, de la récolte, du rythme, etc.).</p>

OQ Inter CQP – Vente directe

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : Assurer la vente des produits de la vigne sur un point de vente directe sur l'exploitation (ou groupement de producteurs) ou sur un point de vente ambulat (marché).

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise la vente sur un point de vente à la ferme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle veille à l'agencement du magasin et à sa propreté. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle recherche la satisfaction client, le conseille, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. <p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) réalise la vente sur un marché.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/Elle installe, et démonte, le stand. • Il/Elle échange avec les autres commerçants. • Il/Elle conçoit une présentation marchande des produits attractive. • Il/Elle assure le réapprovisionnement et les étiquetages. • Il/Elle assure un accueil convivial du client. • Il/Elle valorise les produits et sait en parler. • Il/Elle recherche la satisfaction client, le conseille, répond à ses questions et objections, le fidélise. • Il/Elle assure les encaissements, fait les contrôles de caisse, et procède aux enregistrements. 	<p>Appliquer les consignes.</p> <p>Compter</p> <p>Faire les encaissements</p> <p>Préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Faire les ouvertures et fermetures de magasin.</p> <p>Entretien du matériel (caisse, balance, étiqueteuse, etc...)</p> <p>Réaliser l'étalage</p> <p>Assurer la présentation des produits</p> <p>Mettre à jour les prix.</p> <p>Adopter un langage adapté</p> <p>Être vêtu de manière correcte et selon les consignes.</p> <p>Être ponctuel(le)</p>	<p>Préparer un étalage selon les consignes données</p> <p>Justifier ses choix de présentation des produits</p> <p>Assurer l'approvisionnement, le réassortiment</p> <p>Réaliser l'étiquetage des produits selon le bordereau de tarifs</p> <p>Tenir la caisse et préparer les bordereaux de caisse</p> <p>Communiquer avec la clientèle</p> <p>Présenter un produit dans le but de le vendre</p> <p>Répondre aux objections et plaintes des clients</p> <p>Gérer les situations particulières sur le point de vente</p> <p>Maintenir le point de vente en ordre et en état de propreté</p> <p>Rendre compte de son travail.</p>	<p>Évaluation pratique*</p> <p>Réalisation de l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.</p> <p>Travaux en entreprise* sur site ou sur marché</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparation d'un étalage - Tenue d'un point de vente <p>Niveaux d'exigence : tous les travaux réalisés sont maîtrisés</p> <p>*Voir le descriptif en pages 27 et suivantes</p>	<p>Les consignes sont respectées et les choix ou les modifications apportées sont explicitées et justes quant à leur opportunité.</p> <p>Aucune rupture de stock. Tous les bacs à légumes sont remplis à plus de 75%.</p> <p>L'étiquetage correspond aux tarifs fixés. Pas d'erreur d'étiquette.</p> <p>Pas d'erreur de caisse, pas d'oubli.</p> <p>La tenue vestimentaire adoptée est correcte, propre et conforme aux attendus (selon code couleur, tenue fournie par l'employeur, etc)</p> <p>L'attitude corporelle est adaptée (dynamisme, calme, ...).</p> <p>Le langage est approprié au client et à la situation.</p> <p>L'expression orale est claire, compréhensible.</p> <p>Le vocabulaire lié aux produits est maîtrisé.</p> <p>La reformulation permettant d'aider le client à préciser ses besoins est aisée.</p> <p>Fait face, avec à-propos, aux situations particulières (pic de fréquentation, réclamation, coup de téléphone, client mécontent, rupture de stock, ...)</p> <p>Le point de vente est régulièrement nettoyé, il est propre et rangé.</p> <p>Compte rendu clair, précis et synthétique. Met en évidence les points sensibles.</p>

Inter CQP – Conduite de chariot élévateur

Compétence de l'ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole : Réaliser les opérations de manutention des produits en utilisant un chariot élévateur dans le respect des règles de sécurité.

Ce bloc correspond au Certificat d'Aptitude à la Conduite en Sécurité (CACES) des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté, type 3. Recommandation CNAM R 389.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) qualifié(e) conduit dans l'entreprise un chariot automoteur.</p> <p>Il/elle assure la circulation et la manutention dans les conditions de sécurité optimale pour lui-même, les personnes et les produits.</p>	<p>Appliquer le code de la route et la réglementation spécifique à l'utilisation d'un chariot automoteur.</p> <p>Appliquer les devoirs et responsabilités du conducteur de chariots automoteurs.</p> <p>Respecter les règles de sécurité</p> <p>Identifier les chariots automoteurs et leurs technologies.</p> <p>Réaliser les vérifications avant et après la conduite.</p> <p>Détecter et signaler pannes et dysfonctionnements courants</p> <p>Conduire et réaliser les manutentions avec efficacité et sécurité</p> <p>Appliquer les principes de gestes et postures en situation de travail</p> <p>Rendre compte de son activité</p>	<p>Conduire en sécurité un chariot automoteur à conducteur porté</p>	<p>Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.</p>	<p>Satisfaire aux critères d'évaluation précisé par la R 389 pour l'obtention du CACES.</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES POUR LES 2 BLOCS IMPOSES

Reformuler la ou les consignes
Identifier, porter les EPI adaptés et justifier leur rôle
Enumérer mettre en œuvre et justifier les gestes et postures adéquats et les mesures de sécurité et de protection de l'environnement
Nommer et préparer le matériel
Réaliser l'entretien courant (périodique ou dans le cours de l'opération) du matériel utilisé
Utiliser le matériel en toute sécurité
Effectuer les travaux selon les techniques requises
Nommer les étapes du travail à réaliser
Justifier les points d'attention
Identifier les principaux cépages de la région
Nommer le cépage concerné et le type de taille à effectuer
Expliquer le rôle de la taille
Repérer les rangs à faire
Identifier les bois et les différents constituants du pied de vigne
Analyser le cep
Expliquer ses choix de taille en fonction des paramètres techniques et des objectifs de production de l'exploitation
Expliquer à quoi servent les finitions
Effectuer la taille selon la technique requise et en l'adaptant à la vigueur, la charge, l'équilibre et l'état sanitaire de chaque cep
Gérer les déchets selon les consignes données
Appliquer le rythme de travail de référence et le faire respecter éventuellement
Alerter, signaler une anomalie, un incident, interrompre son travail, ajuster sa façon de faire
Vérifier son travail
Signaler les anomalies et en rendre compte à l'oral ou à l'écrit
Réaliser les opérations demandées conformément aux pratiques de l'entreprise
Montrer les organes du tracteur ou de l'automoteur et nommer leur fonction
Démarrer le tracteur ou l'automoteur
Atteler les outils
Effectuer et justifier les réglages du tracteur ou de l'automoteur (enjambeur) avant et en cours de travail
Respecter les règles de signalisation routière
Conduire le tracteur ou l'automoteur en toute sécurité et en respectant les règles de conduite économe
Manœuvrer le tracteur
Expliquer l'importance de l'entretien des matériels en fonction de leur usage spécifique
Donner des exemples de conséquences du non-respect de l'entretien des matériels
Vérifier les niveaux sur le tracteur ou l'automoteur et compléter si besoin
Graisser les points de graissage
Changer les filtres
Identifier la cause d'un dysfonctionnement
Réagir de façon appropriée en cas de panne ou de dysfonctionnement
Utiliser les outils numériques

CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience <i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>	X	

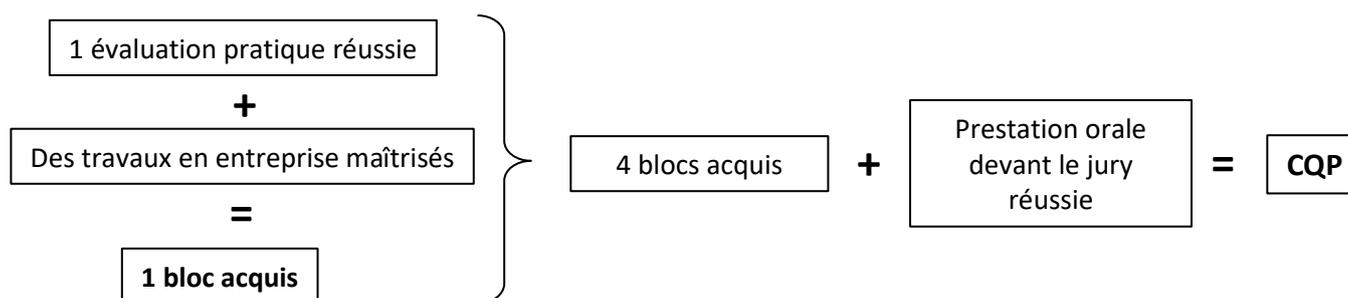
1) L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : une prestation orale devant le jury du CQP.



Attribution du CQP

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de certification partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. La durée de validité des blocs est illimitée.

Evaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

L'organisme de formation organise l'évaluation sur une exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met

ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats(es) pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le/la candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail (contrat de professionnalisation) ou le lieu de stage, en continu.

L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans le bloc de compétences.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site.

La liste sera cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Liste des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP Ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise (ou en centre de formation si impossibilité)	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Travaux de la vigne	Deux types de taille pratiqués dans la région	Taille d'hiver Taille de formation Installation du palissage, pliage et attachage des baguettes Ebougeonnage, épamprage, écimage, rognage, éclaircissage, levage	Au moins 75% des travaux sont maîtrisés dont deux types de taille pratiqué dans la région
Conduite et entretien des matériels	1 - Conduite du tracteur attelé ou de l'automoteur (enjambeur) en conditions de travail 2 – Maintenance courante du tracteur ou de l'automoteur	Entretien du tracteur Entretien et remisage des matériels et des outils Conduite du tracteur attelé et des automoteurs	Au moins 80% des travaux réalisés sont maîtrisés
Travail du sol	Réalisation d'une opération de travail du sol à l'aide d'un outil nécessitant des réglages	Labour, hersage, désherbage mécanique, sous-solage, griffonnage, tonte, broyage, participation à l'aménagement des parcelles, aux travaux anti-érosion et au remplacement occasionnel de ceps.	Au moins 4 opérations maîtrisées
Protection des cultures	Traitement phytopharmaceutique sur une parcelle selon les consignes données et en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement	Traitements phytopharmaceutiques Fertilisation Désherbage chimique Épamprage chimique	Au moins 2 des 4 opérations maîtrisées
Vinification	Réaliser un remontage à la pompe (vin rouge)	Contrôle de maturité, réception et traitement de la vendange, traitement œnologique, contrôle de fermentation, préparation et nettoyage du matériel de cave	Au moins 80% des opérations maîtrisées
Elevage du vin	Réaliser une opération de filtration quel que soit le filtre (hors opération de transfert)	Ouillage, soutirage, prélèvement d'échantillon, analyse sensorielle, collage, filtration	Au moins 80% des opérations maîtrisées
Animation d'équipe	En situation, sur un chantier viticole : - coordination de l'activité d'une équipe - passage des consignes,		

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise (ou en centre de formation si impossibilité)	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
	- démonstration des gestes techniques à des débutants, - suivi de l'activité de l'équipe, - clôture du chantier ou du temps de travail		
Conduite de chariot élévateur	Épreuve d'évaluation réalisée selon les conditions d'évaluation décrites par la R 389.		
Vente directe	Réalisation de l'ensemble des étapes de la vente (préparation de l'étalage, accueil client, conseil, vente, encaissement) sur site ou sur marché.	Sur site ou sur marché - Préparation d'un étalage - Tenue d'un point de vente	Tous les travaux réalisés sont maîtrisés

Prestation orale devant le jury

Lorsque le (la) candidat(e) a été évalué(e) sur l'ensemble des blocs de compétences, il (elle) se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations prévues dans chaque bloc de compétences pour passer devant le jury.

Le (la) candidat(e) présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il (elle) maîtrise préalablement choisie et ayant fait l'objet d'un rapport écrit non remis au jury.

Pour sa prestation, le (la) candidat(e) peut utiliser des supports : diaporama, matériels, photos, schémas, etc. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour poser des questions au candidat.

L'objectif de cette prestation est de vérifier, à travers l'explicitation d'une pratique professionnelle, que le (la) candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu'il (elle) en comprend le sens.

Les conseils suivants sont donnés aux candidat(e)s :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il (elle) doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-dessous

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique	Juste Fait la différence entre le vocabulaire technique et les termes locaux
Description de la pratique *** INDICATEUR DETERMINANT	Centrée sur le sujet - Précise Sans erreur ni oubli - Ordonnée
Justification de la pratique par des références et des raisonnements professionnels *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des références : Employées à bon escient - Justes Par un raisonnement juste
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le bloc de compétences. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration éventuelle avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les blocs évalués

2) La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier d'au moins une année d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant de la durée d'expérience.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),
- identification des expériences : parcours professionnels dans la filière viticole (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier(ère) viticole,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto, ...) le cas échéant.

En cas de validation partielle

Tout CQP acquis donne lieu à l'attribution d'un certificat. En cas de validation partielle, le/la candidat(e) reçoit une attestation signée par le président de la CPRE et le président de la CPNE. L'attestation comporte une partie « préconisations du jury » où le jury précise les blocs de compétences manquants et ses conseils pour les obtenir via un parcours d'expérience ou un parcours de formation complémentaire. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le/la candidat(e).

La durée de validité des blocs est illimitée.