



**CQP**  
**Ouvrier spécialisé de l'exploitation viticole**  
**Ouvrier qualifié de l'exploitation viticole**

**DOSSIER DE VAE**

**CPNE du 20 septembre 2016**

## Identification du candidat

### Identité

Nom d'usage ou nom marital		<i>Cadre réservé au jury</i>
Nom de naissance		
Prénom		
Date de naissance		
Adresse personnelle		
Téléphone personnel		
Adresse mail		
Quelle est votre situation professionnelle actuelle?	<input type="checkbox"/> En Activité <input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autre (Précisez) :	



*Joindre la photocopie de votre pièce d'identité*

### Motivation

*Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l'obtention d'un CQP en viticulture.*

*Cadre réservé au jury*

## Expériences professionnelles et non professionnelles

### PARCOURS PROFESSIONNEL DANS LA FILIERE VITICOLE

Période (du / au)	Entreprise (nom/taille)	Secteur d'activités Type de Produit	Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire)	Fonctions exercées	Type de contrat (CDI/CDD/intérim) (Temps plein / partiel / alternance)		
							<i>Cadre réservé au jury</i>

### PARCOURS PROFESSIONNEL DANS D'AUTRES FILIERES

Période (du / au)	Entreprise (nom/taille)	Secteur d'activités Type de Produit	Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire)	Fonctions exercées	Type de contrat (CDI/CDD/intérim) (Temps plein / partiel / alternance)		
							<i>Cadre réservé au jury</i>

### ACTIVITES NON PROFESSIONNELLES

Période (du / au)	Structure (ex : association)	Secteur d'activités	Fonctions exercées	Temps plein/partiel	Statut (salarié/ bénévole)	Cadre réservé au jury

### Informations complémentaires

Précisez les informations sur votre expérience professionnelle ou non professionnelle que vous souhaitez apporter :

Cadre réservé au jury

 Joindre la fiche de poste actuelle

 Joindre vos attestations de travail et tout autre document utile





<p>.....  .....  .....  .....  .....</p> <p><b>Choisissez un travail du sol ou d'entretien des abords de la vigne que vous avez réalisé et répondez aux questions ci-dessous :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De quel travail s'agit-il ?</li> <li>- Combien de temps avez-vous pour le réaliser ?</li> <li>- Quels matériels utilisez-vous ?</li> <li>- Ce travail est-il réalisé en équipe ? De combien de personnes ? Comment se répartissent les tâches ? Qui dirige l'équipe ?</li> <li>- Qui fait l'entretien courant du matériel ? Si c'est vous, qu'avez-vous à faire ? Comment procédez-vous ?</li> <li>- Quelles sont les étapes du travail à réaliser ?</li> <li>- Quelles techniques mettez-vous en œuvre, quelles précautions prenez-vous ?</li> <li>- Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous respectez ? Pouvez-vous les justifier ?</li> <li>- Comment rendez-vous compte de votre travail, à quel moment et à qui ?</li> </ul> <p><b>Citez des exemples (3 maximum) d'incidents qui vous sont arrivés au cours de ce type de travail en expliquant comment vous les traitez.</b></p> <p><b>Vous demande-t-on d'expliquer à un autre salarié comment faire ce travail ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si c'est le cas : de façon ponctuelle ? de façon régulière ?</li> <li>- Comment faites-vous ?</li> <li>- Quelles sont les informations importantes et/ou essentielles à lui donner ?</li> </ul> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			
---	--	--	--

<p><b>OS Viti - Traitements manuels</b>  <b>OQ Viti - MC 3 - Application de produits</b></p>
--

	<i>Réservé au jury</i>	OS	OQ						
<p><b>Faites la liste des opérations d'application de produits (fertilisants, traitements phyto, désherbant, épamprage chimique) que vous réalisez ou avez réalisé de façon manuelle ou mécanique.</b> Si vous n'avez pas d'expérience viticole vous pouvez lister ce que vous avez effectué dans d'autres secteurs (ex : agriculture, paysage, ...).</p> <p>➤ Occasionnellement :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">Travaux</td> <td style="width: 40%;">Tracteurs – outils – engins</td> <td style="width: 35%;">Produits</td> </tr> </table> <p>.....  .....  .....  .....  .....</p> <p>➤ Régulièrement :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%;">Travaux</td> <td style="width: 40%;">Tracteurs – outils – engins</td> <td style="width: 35%;">Produits</td> </tr> </table> <p>.....  .....  .....  .....  .....</p>	Travaux	Tracteurs – outils – engins	Produits	Travaux	Tracteurs – outils – engins	Produits			
Travaux	Tracteurs – outils – engins	Produits							
Travaux	Tracteurs – outils – engins	Produits							

<p>..... .....</p> <p><b>Avez-vous le certificat individuel pour l'application des produits phytopharmaceutiques dit « Certiphyto » ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour quelle activité et quelle catégorie ?</li> <li>- A quelle date l'avez-vous obtenu ?</li> </ul> <p><b>Choisissez un exemple de traitement phyto (ou autre application) que vous avez déjà effectué et répondez aux questions suivantes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De quelle opération s'agit-il ? Avec quel produit ?</li> <li>- S'agit-il d'une application manuelle ou mécanisée ? Avec quel matériel ?</li> <li>- Travaillez-vous à partir de consignes ou en totale autonomie ? Qui donne les consignes, de quelle façon, à quel moment ?</li> <li>- Préparez-vous le produit ?</li> <li>- Si c'est le cas, décrivez précisément la manière dont vous procédez.</li> <li>- Travaillez-vous sur consignes ? lesquelles ? Qui vous les donne ?</li> <li>- Quelles sont les mesures de sécurité et de protection de l'environnement que vous respectez durant cette étape de préparation ? Pouvez-vous les justifier ?</li> <li>- Pour réaliser l'application, vous faut-il régler le matériel ? Comment procédez-vous ?</li> <li>- Décrivez, dans l'ordre, les différentes étapes de réalisation de l'application.</li> <li>- Quelles techniques mettez-vous en œuvre ? quelles précautions prenez-vous ?</li> <li>- Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous devez respecter pendant l'application ? Pouvez-vous les justifier ?</li> <li>- En fin d'application, que faites-vous et pourquoi ?</li> </ul> <p><b>Donnez des exemples (3 maximum) d'incidents qui vous sont arrivés au cours de ce type de travail en expliquant comment vous les avez gérés :</b> intervention directe (précisez), arrêt du travail en cours, appel au technicien ou au responsable, ...</p> <p><b>Dans le cas où vous avez à expliquer à un autre salarié comment faire ce travail, comment faites-vous ? Quelles informations importantes et/ou essentielles lui donnez-vous ?</b></p> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			
---	--	--	--

<p><b>OQ Viti - MC4 - Entretien et conduite du matériel</b>  <b>OQ Viti - Modules régionaux (exemple : conduite de la machine à vendanger)</b></p>
--

	<i>Réservé au jury</i>	OS	OQ
<p><b>Avez-vous déjà effectué l'entretien courant d'un tracteur ? Quelles opérations réalisez-vous ou avez-vous déjà réalisé ?</b></p> <p><b>Faites-vous l'entretien d'autres types d'engins ? si oui, lesquels ?</b></p> <p><b>Choisissez une machine et répondez aux questions suivantes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De quelle machine s'agit-il ?</li> <li>- Quelles opérations d'entretien quotidiennes faites-vous sur cette machine et pour quelles raisons ?</li> <li>- Quelles précautions prenez-vous lorsque vous intervenez notamment sur le système hydraulique ? Pourquoi ?</li> </ul> <p><b>Quels types d'engins viticoles utilisez-vous ?</b> Indiquez précisément si vous avez</p>			

<p>déjà utilisé une machine à vendanger</p> <p>➤ Occasionnellement :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>➤ Régulièrement :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Avez-vous à rendre compte d'incidents survenus lors de l'utilisation d'une machine ? A qui et comment ?</b></p> <p><b>Choisissez un engin :</b></p> <p>Vous est-il arrivé qu'il s'étouffe et s'arrête anormalement ? Si c'est le cas, qu'avez-vous fait face à cette situation ? Et pourquoi ?</p> <p><b>Avez-vous déjà conduit un engin viticole en terrain accidenté ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si oui, quel type d'engin ?</li> <li>- Quel comportement avez-vous adopté dans ce type de situation ?</li> </ul> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			
---	--	--	--

<p><b>OS Viti - Vendanges manuelles - Réception de la vendange</b></p> <p><b>OQ Viti - Modules régionaux</b></p>
--

	<i>Réservé au jury</i>	OS	OQ
<p><b>Avez-vous déjà fait des vendanges à la main ?</b></p> <p><b>Si c'est le cas, pensez à une situation que vous avez vécue et répondez aux questions suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelles sont votre place et votre rôle dans l'équipe de vendangeurs ?</li> <li>- Quelles sont les choses importantes (ou incontournables) que vous avez à faire (gestes, matériel, sécurité, environnement, ...) ? Pouvez-vous justifier leur importance ?</li> <li>- Vous demande-t-on d'accompagner une équipe de vendangeurs ?</li> <li>- Si c'est le cas, que faites-vous (montrer, expliquer, contrôler, donner le rythme, etc.) ? Comment faites-vous ?</li> <li>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</li> </ul> <p><b>Que vous soyez vendangeur ou « accompagnateur d'équipe », quand un problème technique ou de qualité survient, comment faites-vous pour le traiter ?</b></p> <p><b>Avez-vous déjà travaillé au chai pour la réception de la vendange</b></p> <p><b>Si c'est le cas, pensez à une situation que vous avez vécue et répondez aux questions suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que vous demande-t-on de faire ?</li> <li>- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui donne les consignes,</li> </ul>			

<p>à quel moment ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A quoi faites-vous attention dans la réalisation de ce travail ? Pourquoi ?</li> <li>- Quels types de problèmes rencontrez-vous dans cette situation de travail ?</li> <li>- Comment faites-vous pour le ou les résoudre ?</li> <li>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</li> </ul> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			
--	--	--	--

**OS Viti - Travail de cave - Conditionnement**  
**OQ Viti - Modules régionaux (exemples : vinification et élevage du vin, embouteillage/conditionnement, ...)**

<p><b>Faites la liste des travaux de cave que vous avez déjà effectué :</b> <i>entretien du matériel vinicole (précisez), traitements des moûts, pratiques œnologiques (précisez), contrôle de la fermentation, contrôle du taux de gaz carbonique, ouillage, soutirage, prélèvements, collage, filtration, analyse sensorielle, ...</i></p>	<p><i>Réservé au jury</i></p>	<p>OS</p>	<p>OQ</p>
<p>➤ Occasionnellement :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>➤ Régulièrement :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>Choisissez <u>deux opérations de travail de cave</u> que vous réalisez ou que vous avez réalisées et pour chacune d'entre elles, répondez aux questions suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelle opération avez-vous choisie ?</li> <li>- Que devez-vous faire précisément ? Décrivez les différentes étapes.</li> <li>- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui donne les consignes, à quel moment ?</li> <li>- Quel(s) matériel(s) utilisez-vous ?</li> <li>- Quelles précautions mettez-vous en œuvre pour réaliser les opérations ? Pourquoi ?</li> <li>- Quelles règles (qualité, hygiène, sécurité, environnement) respectez-vous ?</li> <li>- Comment assurez-vous la traçabilité ?</li> <li>- Comment contrôlez-vous votre travail ?</li> <li>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</li> <li>- Quels types de problèmes pouvez-vous rencontrer dans cette situation de travail ?</li> <li>- Comment faites-vous pour le ou les résoudre ?</li> </ul> <p><b>Travaillez-vous ou avez-vous déjà travaillé sur une chaîne d'embouteillage ?</b></p> <p><b>Imaginez que vous êtes dans cette situation et répondez aux questions suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que devez-vous faire précisément ? Listez la ou les opérations que vous avez à effectuer sur la chaîne (ex : approvisionnement, surveillance, mise en carte,...).</li> <li>- Avez-vous des réglages à faire ? Si oui, de quel type ? Comment procédez-</li> </ul>			

<p>vous ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui vous donne les consignes ? à quel moment ?</li> <li>- Quelles précautions mettez-vous en œuvre pour réaliser les opérations ? Pourquoi ?</li> <li>- Quelles règles (qualité, hygiène, sécurité, environnement respectez-vous ?</li> <li>- Comment assurez-vous la traçabilité ?</li> <li>- Comment assurez-vous la traçabilité ?</li> <li>- Comment contrôlez-vous votre travail ?</li> <li>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</li> </ul> <p><b>Avez-vous déjà rencontré des problèmes sur la chaîne d’embouteillage ? Si oui, lesquels ?</b> Si c’est le cas, comment faites pour le ou les résoudre ?</p> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			
---	--	--	--

**OQ Viti - Modules régionaux (exemples : vente au caveau, vente directe)**

	<i>Réservé au jury</i>	OS	OQ
<p><b>Avez-vous participé ou participez-vous à la vente directe ?</b></p> <p><b>Si tel est le cas, rappelez-vous une situation vécue et répondez aux questions suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que devez-vous faire précisément ? Listez les opérations que vous avez à effectuer.</li> <li>- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui vous donne les consignes, à quel moment ?</li> <li>- Quelles techniques mettez-vous en œuvre ?</li> <li>- A quoi faites-vous attention ?</li> <li>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</li> <li>- Comment faite-vous lorsque vous rencontrez un problème dans l’exécution de cette opération (<i>exemple : client mécontent, problèmes de stock, ...</i>) ?</li> </ul> <p><b>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires :</b> autres activités, façons de faire, responsabilités, ....</p>			

**Informations complémentaires**

<p><i>En cas de besoin, précisez les activités techniques, les façons de faire que vous mettez en œuvre dans votre entreprise ou que vous avez acquises par votre expérience professionnelle (si elles ne sont pas décrites ci-dessus)</i></p> <p><i>Décrivez si besoin les consignes ou règles particulières que vous appliquez dans votre entreprise ou que vous avez à respecter dans votre parcours professionnel (si elles ne sont pas décrites ci-dessus)</i></p>	<p><i>Cadre réservé au jury</i></p>
---	-------------------------------------

## Formation/diplômes/certificats

### Formation scolaire

Dernière classe fréquentée (fin de scolarité obligatoire, 5ème, 4ème, 3ème, seconde, bac, CAP, etc.) :	<i>Cadre réservé au jury</i>
---	------------------------------

Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.)		<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Diplôme</b>	<b>Année d'obtention</b>	

### Formation professionnelle continue

Avez-vous suivi une formation en <b>contrat d'apprentissage</b> ?				<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Oui / Non</b>	<b>Diplôme obtenu</b>	<b>Entreprise</b>	<b>Année/durée</b>	

Avez-vous suivi une formation en <b>contrat qualification ou de professionnalisation</b> ?				<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Oui / Non</b>	<b>Diplôme ou certification obtenu(e)</b>	<b>Entreprise</b>	<b>Année/durée</b>	

Avez-vous suivi une formation en <b>formation longue en tant que salarié</b> ?				<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Oui / Non</b>	<b>Diplôme ou certification obtenu(e)</b>	<b>Entreprise</b>	<b>Année/durée</b>	

Joindre la photocopie de vos diplômes ou certifications obtenu(e)s

Avez-vous réalisé un ou des stages de perfectionnement ?			<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Intitulé</b>	<b>Durée</b>	<b>Année</b>	

Joindre les attestations de formation ou de stage

Possédez-vous des certificats ? (Certiphyto, CACES, ...)		<i>Cadre réservé au jury</i>
<b>Intitulé</b>	<b>Année</b>	

## Pièces à fournir



*Photocopie de votre pièce d'identité*



*Fiche de poste actuel et attestations de travail des emplois passés*



*Photocopie de vos diplômes et de vos certificats*



*Attestations de formation*

**Je soussigné(e) ..... certifie l'exactitude des informations figurant dans le présent document.**

**Fait à .....**

**Le .....**

**Signature du candidat :**