Tours-Fondettes agrocampus
Lycée CFA CFPPA Exploitations

FILIÈRE VITICULTURE - ŒNOLOGIE

Formation Continue

CQP Agent Viticole

Certificat de **Q**ualification **P**rofessionnelle
RNCP 40852 – Date d'enregistrement 25/06/2025

8 mois | Niveau 3 | Chinon



OBJECTIF DE LA FORMATION

L'objectif du CQP Agent viticole est de former des ouvriers qualifiés capables de réaliser en autonomie l'ensemble des travaux manuels de la vigne. Cette certification permet d'acquérir la maîtrise technique de la taille, des travaux en vert ainsi que de la conduite et du réglage des engins agricoles. Elle prépare également les futurs professionnels à assurer la maintenance de premier niveau des outils tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité. La formation intègre la gestion des sols et la protection du vignoble dans le respect des normes environnementales actuelles.

PUBLIC CIBLÉ ET PRÉ-REQUIS

- Avoir 18 ans révolu au minimum
- Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion professionnelle

MODALITÉS D'ALTERNANCE

- 630 heures en centre de formation, environ 18 semaines à raison de 35h/semaines
- 11 semaines de stage en entreprise

COÛT ET FINANCEMENT

- Demandeur d'emploi : financement par la Région Centre-Val de Loire.

Coût horaire de la formation : 16€/h, non assujetti à la TVA

- Hébergement disponible sur l'Agrocampus, site de Fondettes
- Salarié : financement par l'OPCO de référence, employeur

RÉMUNÉRATION

- Formation rémunérée selon la situation du stagiaire lors de la formation

DE* avec droits : France Travail via l'AREF**
DE sans droits ou ASS – RSA – CEJ : Région
Stagiaire ayant une RQTH : Région ou France Travail

* Demandeur d'emploi ** Allocation de Retour à l'Emploi

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire et de :
- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
-l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Fiche de renseignement complétée + CV + copie des diplômes

MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Présentation du centre
- Présentation de la formation détaillée
- Entretien de motivation

DÉLAIS D'ACCÈS ET DURÉE

- Début de la formation : novembre
- Durée de la formation : 8 mois

ACCÈS PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Présence d'une Référente Handicap à temps plein dans le centre
- Partenariat avec structures : MDPH, URAPEDA...
- Locaux adaptés

Pourquoi choisir Tours Fondettes Agrocampus ?

- Son partenariat avec son réseau d'entreprises
- Ses plateaux techniques, son internat
- Son site historique et son parc arboré de 25 hectares
- Ses équipes de formateurs issus du milieu professionnel
- Ses accompagnements individualisés avec notamment la présence d'un référent social et d'une référente handicap
- Sa proximité de Tours par le bus (ligne Fil Bleu n°11, arrêt Agrocampus) ou par le train avec la gare de Fondettes-Saint-Cyr (ligne Tours – Le Mans).

CONTENU DE LA FORMATION

MODULES DE LA FORMATION	MATIÈRES PRINCIPALES	VOLUME HORAIRE
Bloc 1. Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble	Travaux d'hiver du vignoble – travaux de mise en place et entretien du palissage viticole – travaux en vert – vendange – taille de vigne – protection des cultures	**266h**
Bloc 2. Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble	Sécurité - apprentissage de la conduite - opérations de travail du sol - attelage/ dételage réglage et prise en main des outils viticoles - fonctionnement du pulvérisateur et mise en œuvre d'une opération de pulvérisation	**140h**
Bloc 3. Organiser et assurer la maintenance de 1er niveau des équipements	Maintenance des engins et outils viticoles - opérations de maintenance de 1er niveau - organisation d'un atelier viticole - apprentissage de la soudure - analyse et recherche de panne	**70h**
Bloc 4. Réaliser les opérations de vinification	Principes de vinification et élevage - sécurité et réglementation des opérations vinicoles - opération du chantier de récolte - opérations de chai - conditionnement, mise en bouteille, étiquetage, dégorgement - opérations de contrôle et nettoyage des organes de vinification	**70h**
Compétences transversales	Accueil et bilan de formation - SST - Techniques de Recherche d'Emploi - Gestes et postures - Visites - Jury et préparation des épreuves	**49h**
RAN (remise à niveau)	Remise à niveau optionnelle en fonction du profil du candidat	**35h**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel avec :

- Cours théoriques en salle, accès à un CdR (Centre de Ressources) et des salles informatiques
- Études de cas concrets
- Séance de travaux pratiques sur les plateaux techniques de l'Agrocampus
- Individualisation du parcours de formation : élaboration d'un Plan Individuel de Formation après entretiens et tests de positionnement

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 50 % en Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- 50 % en examen final (épreuve terminale orale)

MODALITÉS DE VALIDATION

- Diplôme délivré par la CPNE en agriculture
- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences

DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Agent viticole polyvalent, tractoriste, ...

RÉFÉRENTIEL DE LA FORMATION

https://www.ocapiat.fr/wp-content/uploads/BFC_AMI-dec2024_CQP-AGENT-VITICOLE_Referentiel.pdf

80%

Taux de satisfaction (2026)
Participation : 27%

100%

Recommandation de la formation (2026)

CONTACT ET INSCRIPTION

SECRÉTARIAT FORMATION CONTINUE
CFPC de Tours-Fondettes agrocampus - BP40079 – 37230 FONDETTES PPDC
cfppa.tours@educagri.fr - 02 58 40 03 30 *(taper 2)*
www.tours-fondettes-agrocampus.fr
Tours-Fondettes agrocampus toursfondettes_agrocampus

Tours-Fondettes agrocampus
Lycée CFA CFPPA Exploitations

L'AVENTURE DU VIVANT
ENSEIGNEMENT AGRICOLE
RÉVÈLE TON TALENT

Réseau Agro Loire Valley

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

FRANCE compétences

RÉGION CENTRE VAL DE LOIRE