



CFPPA Chinon

« 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 »

>> OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation permettra à l'agent viticole de :

- réaliser les travaux manuels traditionnels de la vigne (préparation à la plantation, plantation, taille, travaux en vert, vendanges)
- réaliser des travaux mécanisés : travail du sol, traitements phytosanitaires, travaux en vert, récolte
- conduire le tracteur et la remorque (réglage du matériel utilisé), entretien et réparation courante des matériel et outils
- participer aux travaux de chai

>> PUBLIC CIBLÉ ET PRÉ-REQUIS

- Avoir 18 ans minimum
- Justifier d'une bonne condition physique
- Maîtriser les savoirs de base
- Être salarié en reconversion professionnelle ou salarié (Contrat de professionnalisation, CPF, plan de développement des compétences de l'entreprise, VAE) ou demandeur d'emploi

>> CONDITIONS D'INSCRIPTION ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Dossier d'inscription complet
- Entretien de motivation

>> MODALITÉS D'ALTERNANCE

- 630 heures en centre 378 heures en entreprise
- 11 semaines de stage en entreprise

>> DÉLAIS D'ACCÈS ET DURÉE

- Formation sur 8 mois de novembre à juin

>> COÛT ET FINANCEMENT

- Vous êtes demandeur d'emploi : financement par la Région Centre Val de la Loire. Coût horaire de la formation : 16 €/h
- Vous êtes salarié : financement possible par le Projet de transition professionnelle (coût horaire : 16 €/h), ou autre financement (étude au cas par cas)
- Restauration possible avec partenaires du CFA Antenne de CHINON.

ACCÈS PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

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

>> RÉMUNÉRATION

- Formation rémunérée en fonction de la situation du stagiaire :
- par France Travail via l'AREF (Allocation de Retour à l'Emploi Formation) pour les Demandeurs d'emplois bénéficiant de droits à l'allocation chômage
 - par la Région Centre pour les Demandeurs d'Emploi sans indemnités ou percevant l'ASS ou le RSA
 - par la Région Centre ou France Travail pour les personnes ayant une reconnaissance MDPH
 - par l'OPCO pour les salariés en reconversion professionnelle

Nos atouts

Pourquoi choisir Tours Fondettes agrocampus ?

- Son partenariat avec des entreprises du secteur et son exploitation agricole
- Ses équipements techniques, son internat et la proximité de Tours par le bus (n°11 arrêt Agrocampus)
- Son site historique et son parc arboré de 25 hectares
- Son équipe de formateurs issus du milieu professionnel
- Son accompagnement individualisé



>> CONTENU DE LA FORMATION

MODULES DE LA FORMATION	MATIERES PRINCIPALES	Volume horaire
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Bloc 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble	Travaux d'hiver du vignoble Travaux de mise en place et d'entretien du palissage viticole Travaux en « vert » Vendange Taille de vigne Protection des cultures Travaux de renouvellement du vignoble	266 h
Bloc 2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble	Sécurité : dispositifs / réglementation / dangers Apprentissage de la conduite des engins agricoles Attelage et manipulation d'une remorque dans un contexte agricole Opérations de travail du sol (choix des outils, réglages et prise en main des outils viticoles spécifiques) Attelage/dételage, réglage et prise en main des outils viticoles spécifiques Fonctionnement du pulvérisateur et mise en œuvre d'une opération de pulvérisation	140 h
Bloc 3 : Organiser et assurer la maintenance de 1er niveau des équipements	Maintenance des engins Maintenance des outils viticoles Opérations de maintenance de 1er niveau Organisation d'un atelier viticole, gestion des consommables, réglementation Apprentissage de la soudure Analyse et recherche de pannes	70 h
Bloc 4 : Réaliser les opérations de vinification	Principes de vinification et élevage Sécurité et réglementation des opérations viticoles Opérations du chantier de récolte Opérations de chai Conditionnement / mise en bouteille/étiquetage/dégorgement Opérations de contrôle et nettoyage des organes de vinification	70 h
Compétences transversales	SST - Techniques de Recherche d'Emploi - Gestes et postures - Visites - Accueil et bilan de formation Jury et préparation d'épreuves	49 h
RAN	Remise à niveau (optionnelle) en fonction du profil du candidat	35 h



>> MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel avec :
 - cours théoriques en salle et accès aux salles informatiques
 - études de cas concrets
 - séance de travaux pratiques sur les plateaux techniques de l'Agrocampus sur l'exploitation viticole de Chinon



>> MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Évaluation pratique et évaluation en milieu professionnel
- Évaluation finale devant un jury du CQP Agent Viticole (le candidat présente oralement une tâche professionnelle choisie qu'il maîtrise)
- Attestation de compétences
- Attestation de fin de formation + délivrance du CQP Agent viticole par le CPRE Centre Val de Loire



>> DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Insertion professionnelle :
 - Agent viticole,
- Poursuite d'études possible en :
 - BP de niveau IV dans le domaine viticole



>> SATISFACTION ET RÉUSSITE

Réussite Examen	Insertion professionnelle
100 % en 2025	75 % en 2023
Taux de recommandation	Satisfaction
100 % en 2025	95 % en 2025

