

# Centre de Formation et de Promotion des MFR Garrigues du Pic Saint Loup



FORMATION  
OUVRIER QUALIFIÉ  
DE L'EXPLOITATION VITICOLE  
CQP - CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE  
du 4 décembre 2019 au 26 juin 2020



pôle emploi



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES

RÉUSSIR  
autrement

[mfr-garriguesdupicsaintloup.fr](http://mfr-garriguesdupicsaintloup.fr)

# CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE OUVRIER QUALIFIÉ DE L'EXPLOITATION VITICOLE

## du 4 décembre 2019 au 26 juin 2020

### Information collectives

Mardi 12 Novembre de 9 h à 12 h

Mardi 19 Novembre de 9 h à 12 h

### Durée des quatre blocs principaux

(sous réserve de positionnement)

- 406 h en centre - 527 h de stage en entreprise

### Durée par bloc optionnel

- 35 h à 56 h en centre - 42 h à 72 h en stage

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Blocs principaux :

Conduire le vignoble, conduire et entretenir les matériels, travailler le sol et protéger les cultures sous la responsabilité du chef de culture.

#### Bloc conduite du vignoble

- Effectuer les différents travaux manuels et/ou mécaniques 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.

#### Bloc conduite et entretien du matériel

- 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.

#### Bloc Travail du sol

- 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.

#### Bloc Protection des cultures

- 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.

### Blocs optionnels :

Réaliser la vendange, participer aux opérations de vinification, participer aux activités d'élevage du vin, participer au conditionnement, réaliser la vente directe, animer une équipe.

#### Bloc vinification

- 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, ...

#### Bloc élevage du vin

- Participer aux opérations d'élevage des vins sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité : outillage, soutirage, prélèvement d'échantillon, analyse sensorielle, collage, filtration, ...

#### Bloc animation d'équipe

- Organiser, superviser l'activité d'une équipe tout en étant soi-même intégré à cette équipe.

#### Bloc vente direct

- Assurer la vente des produits de la vigne sur un point de vente direct sur l'exploitation (ou groupement de producteurs) ou sur un point de vente ambulant (marché).

#### Bloc Conduite de chariot élévateur

- Réaliser les opérations de manutention des produits en utilisant un chariot élévateur dans le respect des règles de sécurité.

**CFP DES MFR  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**

377, chemin du Farjou

34270 CLARET

09 80 59 02 92



mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL  
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES