



Tours-Fondettes  
agrocampus

Lycée CFA CFPPA Exploitations

**CQP niveau 3**

**Agent Viticole**

**RNCP 40852 - date d'enregistrement 15/06/2025**



Cofinancé par  
l'Union européenne



# 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



**CONTACT ET INSCRIPTION : Secrétariat Formation Continue**

CFPPA de Tours-Fondettes agrocampus – BP40079 – 37230 FONDETTE PPDC  
cfppa.tours@educagri.fr – Tel : 02 58 40 03 30

[www.tours-fondettes-agrocampus.fr](http://www.tours-fondettes-agrocampus.fr)



Tours-Fondettes agrocampus

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

VERSION 01/2026



## >> CONTENU DE LA FORMATION

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

Référentiel de formation : [https://www.ocapiat.fr/wp-content/uploads/BFC\\_AMI-dec2024\\_CQP-AGENT-VITICOLE](https://www.ocapiat.fr/wp-content/uploads/BFC_AMI-dec2024_CQP-AGENT-VITICOLE)



## >> 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

100 % en 2025

Taux de recommandation

100 % en 2025

Insertion professionnelle

75 % en 2023

Satisfaction

95 % en 2025

