



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

DOSSIER DE VAE

CPNE du 26 septembre 2017

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>répartissent les tâches ? Qui dirige l'équipe ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quel(s) matériel(s) utilisez-vous pour tailler ? - Comment entretenez-vous ce(s) matériel(s) ? A quelle fréquence ? - Quelles sont les différentes étapes de ce travail de taille ? - Pour réaliser au mieux cette taille, quelles techniques mettez-vous en œuvre ? <p>Quelles précautions prenez-vous et pourquoi ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôlez-vous votre travail ? De quelle façon ? - Contrôlez-vous le travail d'autres personnes ? Comment ? - Comment les déchets sont-ils gérés ? - Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous respectez lors de cette opération ? Pouvez-vous les justifier ? - Comment rendez-vous compte de votre travail à quel moment et à qui ? <p>Vous demande-t-on d'expliquer à un autre salarié comment tailler ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si c'est le cas : de façon ponctuelle ? de façon régulière ? - Comment faites-vous ? <p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p> | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

Facultatif : taille des arbres fruitiers

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----|----|
| <p>Si vous n'avez pas taillé la vigne mais que vous avez taillé les arbres fruitiers, choisissez une situation précise et répondez aux mêmes questions que celles qui sont posées pour la taille de la vigne.</p> | <i>Réservé au jury</i> | OS | OQ |
| | | | |

OS Viti - Traitements manuels
OQ Inter CQP – Protection des cultures

Faites la liste des opérations d'application de produits (*fertilisants, traitements, désherbant, épamprage chimique*) **que vous réalisez ou avez réalisé de façon manuelle ou mécanique.** Si vous n'avez pas d'expérience viticole vous pouvez lister ce que vous avez effectué dans d'autres secteurs (ex : agriculture, paysage, ...).

➤ Occasionnellement :

| | | |
|---------|-----------------------------|----------|
| Travaux | Tracteurs – outils – engins | Produits |
| | | |
| | | |
| | | |

➤ Régulièrement :

| | | |
|---------|-----------------------------|----------|
| Travaux | Tracteurs – outils – engins | Produits |
| | | |
| | | |
| | | |

Avez-vous le certificat individuel pour l'application des produits phytopharmaceutiques dit « Certiphyto » ?

- Pour quelle activité et quelle catégorie ?
- A quelle date l'avez-vous obtenu ?

Choisissez un exemple de traitement (ou autre application) que vous avez déjà effectué et répondez aux questions suivantes.

- De quelle opération s'agit-il ? Avec quel produit ?
- S'agit-il d'une application manuelle ou mécanisée ? Avec quel matériel ?
- Travaillez-vous à partir de consignes ou en totale autonomie ? Qui donne les consignes, de quelle façon, à quel moment ?
- Préparez-vous le produit ?
- Si c'est le cas, décrivez précisément la manière dont vous procédez.
- Travaillez-vous sur consignes ? lesquelles ? Qui vous les donne ?
- Quelles sont les mesures de sécurité et de protection de l'environnement que vous respectez durant cette étape de préparation ? Pouvez-vous les justifier ?
- Vous faut-il régler le matériel ? Comment procédez-vous ?
- Décrivez, dans l'ordre, les différentes étapes de réalisation de l'application.
- Quelles techniques mettez-vous en œuvre ? quelles précautions prenez-vous ?
- Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous devez respecter pendant l'application ? Pouvez-vous les justifier ?
- En fin d'application, que faites-vous et pourquoi ?

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 : intervention directe (précisez), arrêt du travail en cours, appel au technicien ou au responsable, ...

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 ?

Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités, ...

| Réservé au jury | OS | OQ |
|-----------------|----|----|
|-----------------|----|----|

Quels types d'engins agricoles (viticoles, forestiers, ...) utilisez-vous ou avez-vous déjà utilisés ?

➤ Occasionnellement :

.....
.....
.....
.....

➤ Régulièrement :

.....
.....
.....
.....

Avez-vous déjà utilisé des matériels comportant des systèmes électroniques ou informatiques embarqués ? Donnez des exemples :

.....
.....

Choisissez une situation précise de travail à réaliser avec d'un de ces matériels et décrivez ce que vous avez eu à faire par rapport au système embarqué.

Vous arrive-t-il d'atteler et de régler des outils ? si oui, lesquels ? Donnez des exemples :

.....
.....

Choisissez une situation de travail avec attelage et réglages et décrivez précisément la manière dont vous effectuez l'attelage et le raccordement des différents éléments. Prenez-vous des précautions ? Lesquelles ?

Décrivez les réglages à faire et comment vous procédez.

Choisissez un engin que vous avez l'habitude de conduire :

Avez-vous rencontré un problème sur ce matériel ? Quel était ce problème ?
Qu'avez-vous fait face à cette situation et pourquoi ?

Avez-vous à rendre compte d'incidents survenus lors de l'utilisation d'une machine ? A qui et comment ?

Avez-vous déjà effectué l'entretien d'un tracteur ? Quelles opérations réalisez-vous ou avez-vous déjà réalisé ?

Faites-vous l'entretien d'autres types d'engins ? Si oui, lesquels (automoteurs, enjambeur, ...) ? Quelles opérations d'entretien vous demande-t-on de faire ?

Choisissez une machine et répondez aux questions suivantes.

- De quelle machine s'agit-il ?
- Quelles opérations d'entretien faites-vous sur cette machine et pour quelles

Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| raisons ? - Effectuez-vous des opérations de remise ? Lesquelles ? - Quelles précautions prenez-vous lorsque vous intervenez notamment sur le système hydraulique ? Pourquoi ? Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités, ... | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OS Viti - Vendanges manuelles - Réception de la vendange OQ Inter CQP - Animation d'équipe |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

OS Viti - Travaux de cave - Conditionnement**OQ Viti – Vinification****OQ Viti – Elevage du vin**

Faites la liste des travaux de cave que vous avez déjà effectués : *entretien du matériel vinaire (précisez), traitements des moûts, pratiques œnologiques (précisez), contrôle de la fermentation, contrôle du taux de gaz carbonique, ouillage, soutirage, prélèvements, collage, filtration, analyse sensorielle, ...*

➤ Occasionnellement :

.....

➤ Régulièrement :

.....

Choisissez deux opérations de travail de cave que vous réalisez ou que vous avez réalisées et pour chacune d'entre elles, répondez aux questions suivantes :

- Quelle opération avez-vous choisie ?
- Que devez-vous faire précisément ? Décrivez les différentes étapes.
- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui donne les consignes, à quel moment ?
- Quel(s) matériel(s) utilisez-vous ?
- Quelles précautions mettez-vous en œuvre pour réaliser les opérations ? Pourquoi ?
- Quelles règles respectez-vous (qualité, hygiène, sécurité, environnement) ?
- Comment assurez-vous la traçabilité ?
- Comment contrôlez-vous votre travail ?
- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?
- Quels types de problèmes pouvez-vous rencontrer dans cette situation de travail ?
- Comment faites-vous pour le ou les résoudre ?

Travaillez-vous ou avez-vous déjà travaillé sur une chaîne d'embouteillage ?

Imaginez que vous êtes dans cette situation et répondez aux questions suivantes :

- Que devez-vous faire précisément ? Indiquez, la ou les opérations que vous avez à effectuer sur la chaîne (ex : approvisionnement, surveillance, mise en carton, ...).
- Avez-vous des réglages à faire ? Si oui, de quel type ? Comment procédez-vous ?
- Travaillez-vous selon des consignes ou en autonomie ? Qui vous donne les consignes ? à quel moment ?
- Quelles précautions mettez-vous en œuvre pour réaliser les opérations ? Pourquoi ?
- Quelles règles (qualité, hygiène, sécurité, environnement) respectez-vous ?
- Comment assurez-vous la traçabilité ?
- Comment contrôlez-vous votre travail ?

Réservé au jury

OS

OQ

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>- A qui, quand et comment rendez-vous compte de votre travail ?</p> <p>Avez-vous déjà rencontré des problèmes sur la chaîne d’embouteillage ? Si oui, lesquels ? Si c’est le cas, comment faites pour le ou les résoudre ?</p> <p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p> | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

OQ Inter CQP - Vente directe

Si vous avez de l’expérience en matière de vente directe, merci de préciser les activités que vous avez déjà pratiquées :

Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury

| | Parfois | Régulièrement | Jamais |
|-------------------------------------------------------|---------|---------------|--------|
| Vente à la ferme ou sur l’exploitation | | | |
| Vente sur le marché | | | |
| Plus précisément | | | |
| Préparation d’un étalage | | | |
| Gestion des stocks | | | |
| Réception la clientèle | | | |
| Agencement du magasin, de l’espace de vente, du stand | | | |
| Etiquetage | | | |
| Encaissements | | | |
| Autres (précisez) | | | |

Si vous avez déjà **réalisé ou participé à la réalisation d’un étalage ou d’un stand**, situez l’endroit et les circonstances, décrivez précisément ce que vous avez fait et quelles étaient vos motivations.

Choisissez une **situation de vente** que vous avez vécue, décrivez-la. Précisez le contexte : vente à la ferme, sur l’exploitation, marché, le type de client, le ou les produits concernés.

Si vous avez déjà rencontré des difficultés dans une **relation avec la clientèle**, prenez un exemple et racontez comment vous l’avez surmontée. Pensez à préciser dans quel contexte se déroule cette situation : vente à la ferme, marché, le type de client, le ou les produits concernés.

Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,

OQ Inter CQP - Animation d'équipe

Vous arrive-t-il ou vous est-il arrivé d'avoir à animer une équipe ou des équipes de travail ?

Parfois Régulièrement Jamais

Si c'est le cas, avec quelles personnes ?

| | Parfois | Régulièrement | Jamais |
|--------------------------|---------|---------------|--------|
| Des salariés permanents | | | |
| Des salariés saisonniers | | | |
| Des stagiaires | | | |
| Autres (précisez) | | | |

Préciser ce que ce terme d'animation recouvre pour vous comme réalité ou plus simplement dites ce que vous faites ou ce que l'on vous demande de faire :

| | Parfois | Régulièrement | Jamais |
|--------------------------------------------------|---------|---------------|--------|
| Accueillir et intégrer des nouveaux | | | |
| Organiser le travail de l'équipe | | | |
| Expliquer et/ou montrer le travail à faire | | | |
| Rappeler des consignes, des règles | | | |
| Régler des conflits | | | |
| Impulser et faire maintenir un rythme de travail | | | |
| Suivre la qualité du travail | | | |
| Autres (précisez) | | | |

S'il vous est déjà arrivé d'avoir à intégrer et à faire travailler une ou plusieurs personnes dans une équipe, prenez un exemple concret et décrivez précisément comment vous avez fait. Pensez à préciser le statut (stagiaire, salarié, saisonnier, apprenti, ...) de la personne. Précisez également le contexte du travail (quelle opération ? A quel moment ? taille de l'équipe) ainsi que votre position dans la hiérarchie.

Que faites-vous quand un membre de votre équipe n'avance pas au même rythme que les autres ?

Lorsque vous travaillez vous-même au sein d'une équipe, en tant que membre ou en tant qu'animateur(trice), à quoi faites-vous attention ? Pour quelles raisons ?

Quand vous animez ou accompagnez une équipe, si l'on vous demande d'enregistrer des temps de travaux ou d'activités, quels supports utilisez-vous ? Vous pouvez en citer plusieurs.

Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,

Ne rien écrire dans cet espace réservé au jury

Informations complémentaires

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)

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)

Cadre réservé au jury

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> |
| Diplôme | Année d'obtention | |
| | | |

Formation professionnelle continue

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

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

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

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> |
| Intitulé | Durée | Année | |
| | | | |

Joindre les attestations de formation ou de stage

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

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 :