



CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole »

Référentiels

CPNE du 20 septembre 2016

Modifié le 15/11/2016

SOMMAIRE

METIER, FONCTIONS ET ACTIVITES (VISES) PAR LA QUALIFICATION	3
1) Désignation du métier	3
2) Description de la qualification	3
3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches.....	3
4) Cadres d'exercice les plus fréquents	4
5) Réglementation d'activités.....	6
6) Liste résumée des activités visées par le CQP	6
PRESENTATION DU CQP	7
1) Architecture.....	7
2) Référence à la classification des emplois de la convention collective	7
3) Modalités d'obtention du CQP.....	7
4) Equivalences	8
5) Possibilité d'évaluer des travaux d'exécution	8
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION.....	9
Bloc de compétences : OS Viti - Travaux de la vigne	9
Bloc de compétences : OS Viti - Arrachage - Renouvellement du vignoble	11
Bloc de compétences : OS Viti - Vendanges manuelles - Réception de la vendange	13
Bloc de compétences : OS Viti - Travaux de cave - Conditionnement	15
Bloc de compétences : OS Viti - Entretien des sols et des abords de la vigne	17
Bloc de compétences : OS Viti - Traitements manuels	19
RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES	20
CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION	21
1) L'évaluation certificative	21
2) La validation des acquis de l'expérience.....	23

1) Désignation du métier

Ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole.

2) Description de la qualification

Situation fonctionnelle de l'emploi

L'ouvrier(ère) est employé(e) dans un domaine viticole, un organisme ou une entreprise de prestation de services en milieu viticole.

Il/elle travaille majoritairement dans les vignes mais peut être amené(e) accessoirement à renforcer l'équipe de cave pour des travaux de manutention ou à participer sous contrôle, à d'autres travaux de l'exploitation.

Position hiérarchique

Le/la titulaire du poste est placé(e) sous la responsabilité d'un(e) chef d'équipe, chef d'exploitation ou chef de culture selon la structuration de l'entreprise.

Conditions de travail

Il/elle travaille le plus souvent à l'extérieur, il/elle doit s'adapter aux conditions climatiques et être en bonne condition physique pour réaliser notamment des tâches répétitives. Les horaires de travail sont modulables en fonction des contraintes de l'activité et des saisons.

Délimitation de l'emploi visé

Le/la titulaire du poste assure sous la responsabilité et selon les directives du/de la chef d'équipe ou chef d'exploitation, les travaux du vignoble et les vendanges manuelles. Il/elle peut participer à l'arrachage et à la plantation.

Il/elle peut également effectuer d'autres travaux qui lui permettent d'être polyvalent et à ce titre, d'occuper un emploi à temps plein :

- Travaux d'aménagement et d'entretien des abords et contours des parcelles
- Travaux de cave : manutention
- Traitements manuels
- ...

Ces activités s'exercent dans le respect des consignes données par le responsable, d'un rythme de travail de référence, de l'environnement et des règles de sécurité.

Pour effectuer les travaux qui lui sont confiés, l'ouvrier(ère) spécialisé(e) peut utiliser du petit matériel y compris mécanisé, selon les consignes données et en respectant les règles de sécurité. Il/elle réalise l'entretien courant périodique et le nettoyage de ce matériel mais pas les réparations.

Evolutions dans et hors de l'emploi

Evolution possible vers un emploi d'ouvrier(ère) qualifié(e).

3) Fiche(s) ROME la ou les plus proches

A 1401- Aide de production fruitière ou viticole

A 1405 - Arboriculture et viticulture

4) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

Données sectorielles générales¹

Cultivée sur 1,4 % du territoire national (755 000 ha de vignes), la vigne tient une place à part dans la production agricole, le vin étant l'un des symboles forts de gastronomie. Chaque année 85 000 exploitations produisent une moyenne de 48 millions d'hectolitres de vins (42 millions en 2013). Les vins AOC (appellation d'origine contrôlée) représentent 46% de la production, les vins IGP (indication géographique protégée) 28%, les vins sans IG (indication géographique) et autres vins 9%, les vins aptes à la production d'Eau de vie (Cognac et d'Armagnac) 17% (7,8 millions en 2013), sur une superficie représentant 2,6 % de la surface agricole utile.

La France, l'Italie et depuis peu l'Espagne se partagent suivant les années la place de 1^{er} producteur mondial de vins. Environ 17 % du vin mondial est français en 2013 (9,8 milliards d'euros). En 2013/2014, on constatait un recul des échanges globaux en volume. Ce recul s'explique par les faibles disponibilités commercialisables de la campagne (petite récolte et stocks réduits). La France était en 2013, le 2^e consommateur de vin au monde dépassé par les USA, malgré une consommation par habitant en baisse : autour de 43l/an/habitant, -12% par rapport à 2012.

En 2013, les exportations ont reculé de 2,8 % en volume et légèrement progressé en valeur par rapport à 2012. L'Allemagne, le Royaume-Uni, la Belgique et la Chine sont les principaux pays vers lesquels la France exporte ses vins. La France a importé plus de 5,2 millions d'hectolitres de vin en 2013. Le montant s'élève à 650 millions d'euros. Les vins importés proviennent surtout des pays de l'Union européenne. Le solde de la balance commerciale est largement positif, puisqu'elle affiche un excédent d'environ 7,2 milliards d'euros. Ce secteur se place ainsi en 2^e position des postes excédentaires de la balance commerciale française, derrière l'aéronautique.

Le vin français est confronté à la concurrence des pays de l'hémisphère Sud (Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud,...). Cette concurrence engendre une grande innovation dans la filière aussi bien au niveau de la culture de la plante (viticulture) qu'au niveau de la transformation (vinification) ou encore au niveau des logiques de commercialisation. Ainsi, la vente directe du producteur au consommateur est en constante progression.

L'emploi dans le secteur vitivinicole²

La filière fournit en France plus de 250 000 emplois directs et plus de 15% de la valeur de la production agricole.

Les 85000 exploitations viticoles se situent essentiellement en Alsace, Aquitaine, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes. Parmi elles, 35 000 exploitations viticoles employaient près de 412 385 salariés en 2014 (+5% par rapport à 2010). Cependant, 64 % des salariés travaillent moins de 30 jours par an. Il s'agit principalement des emplois créés pendant la période des vendanges. La proportion de femmes est de 40% de l'effectif. On compte environ 320 000 salariés en CDD de moins de 3 mois et 23 190 salariés en CDD de 6 mois et plus. Le nombre de salariés en CDD a augmenté de 4,4 % entre 2010 et 2014 et de 11% en termes d'heures travaillées.

L'emploi permanent est également présent en exploitation viticole. En 2014, la MSA dénombrait 54 117 CDI contre 51 256 en 2010 (+ 5,6%) soit respectivement 40 632 ETP et 38 443 ETP. Les salariés permanents ont, dans 30% des cas, d'abord été saisonniers avant d'être embauchés.

En aval de la production, le négoce des vins et spiritueux compte environ 3600 entreprises et 27000 salariés (Agreste 2013).

¹ Chiffres France Agri mer 2013.

² Données MSA 2014.

Conséquences des évolutions sectorielles sur l'emploi, les compétences et la qualification

La viticulture est concernée par la pénurie de main d'œuvre qui touche la production agricole.

La concentration des entreprises et les exigences de qualité du marché sont avivées par la mondialisation.

La mécanisation se développe dans certains vignobles avec des machines de plus en plus complexes et sophistiquées, nécessitant des salariés expérimentés ou qualifiés.

Les problématiques environnementales sont de plus en plus présentes que ce soit dans le cadre de démarches volontaires (viticulture raisonnée, Agriconfiance,...) ou dans le cadre de la réglementation imposée. Cela induit des changements de pratiques plus ou moins importants. De plus, toute personne qui est amenée à utiliser des produits phytopharmaceutiques à titre professionnel doit détenir le certificat individuel (dit Certiphyto).

Les pratiques alternatives se développent (bio, biodynamie,...) nécessitant des passages d'observation en préventif dans le vignoble et des interventions beaucoup plus nombreuses.

Dans certains vignobles, la topographie (vignobles de côtes ou en terrasses), la réglementation (pour les vendanges en Champagne, Beaujolais), les choix qualitatifs (grands crus de Bordeaux, de Bourgogne), les démarches de développement durable ne permettent pas de mécaniser certaines phases de la production viticole et nécessitent de ce fait, une main d'œuvre expérimentée ou qualifiée.

La recherche de qualité pour une meilleure satisfaction du client est un objectif car la consommation mondiale diminue mais la demande de qualité gustative augmente. Le travail viticole doit être soigné afin d'apporter au chai des raisins de qualité.

Beaucoup d'exploitations s'affranchissent des intermédiaires pour la vente de leurs produits. Le développement de ce nouveau métier pour l'exploitant a généré dans les entreprises, un besoin de main d'œuvre à qui il peut déléguer une partie du vignoble et qui soit capable de prendre des décisions en son absence.

On observe une imbrication de plus en plus forte des activités viticoles et vinicoles, particulièrement dans les petites exploitations. Compte tenu de la saisonnalité des activités, elles sont effectuées par les mêmes personnes qui, de ce fait, doivent être polyvalentes.

Si la formation sur des activités telles que la vendange est assurée en interne dans les exploitations, il y a un besoin croissant de compétences sur d'autres activités qui demandent un savoir-faire plus technique.

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les types d'emploi ciblés

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole exécute des tâches répétitives demandant un savoir-faire professionnel. L'autonomie reste limitée à l'application et au respect des consignes données par le responsable. La tâche est caractérisée par un modèle préalablement défini et des objectifs de productions identifiés.

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole est ainsi placé(e) sous la responsabilité d'un chef d'équipe ou du/de la responsable de l'exploitation, il/elle travaille sous surveillance intermittente. Le responsable hiérarchique lui apporte les appuis organisationnels et techniques nécessaires au bon déroulement des différentes tâches.

Il/elle travaille la plupart du temps en équipe. Au fur et à mesure de l'acquisition d'expérience, il/elle peut être amené(e) à travailler seul sur des tâches qu'il/elle a bien assimilées mais toujours sous couvert d'un responsable.

L'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole n'a pas la responsabilité de la planification ni de décision du calendrier des interventions ni le choix des techniques et des produits utilisés.

Il/elle signale les anomalies et sait réagir en cas d'urgence.

5) Réglementation d'activités

Pour pouvoir réaliser des traitements, l'ouvrier(ère) viticole doit détenir le certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur en exploitation agricole » ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci.

Lorsque l'ouvrier(ère) spécialisé(e) est amené à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, il doit avoir suivi la formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323-56 du code du travail).

6) Liste résumée des activités visées par le CQP

Selon le type d'exploitation viticole, sa situation géographique et son organisation, l'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise tout ou partie des activités suivantes :

Il/elle entretient la jeune plantation

Il/elle réalise la taille

Il/elle intervient sur la croissance de la vigne

Il/elle participe aux travaux d'arrachage de la vigne

Il/elle participe aux travaux de renouvellement du vignoble

Il/elle réalise une vendange d'une qualité supérieure

Il/elle participe à la réception de la vendange

Il/elle participe à certains travaux de cave

Il/elle participe au conditionnement

Il/elle assure l'entretien du sol de la vigne

Il/elle assure les travaux relatifs aux abords de la vigne

Il/elle peut réaliser les traitements manuels sur consignes strictes de son responsable et dans le respect de l'environnement et des règles de sécurité

PRESENTATION DU CQP

1) Architecture

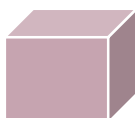
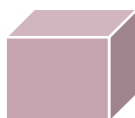
Le CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole » est constitué de **3 blocs de compétences : 1 bloc imposé + 2 blocs au choix.**

1 BLOC DE COMPETENCES IMPOSE



OS Viti - Travaux de la vigne

2 BLOCS DE COMPETENCES AU CHOIX



OS Viti - Arrachage - Renouvellement du vignoble

OS Viti - Vendanges manuelles - Réception de la vendange

OS Viti - Travaux de cave - Conditionnement

OS Viti - Entretien des sols et des abords de la vigne

OS Viti - Traitements manuels

Chaque bloc de compétences acquis donne lieu à une attestation délivrée par la CPNE agricole. La durée de validité d'un bloc est illimitée.

2) Référence à la classification des emplois de la convention collective

Le CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation agricole » est situé au niveau 2, échelon 1 de l'accord national de méthode sur la classification des emplois non-cadres en agriculture du 18 décembre 1992 (CPNE du 28 juin 2016).

Il appartient à chaque CPRE de le situer par rapport aux conventions collectives concernées.

3) Modalités d'obtention du CQP

- Par la voie de la formation ou en candidat libre : les modalités d'évaluation sont indiquées dans chacun des blocs et expliquées en fin de document (pages 20 et suivantes).
- Par la voie de la VAE : sur la base d'un dossier de VAE et d'un entretien avec le jury : voir le descriptif en page 22.

4) Equivalences

« OS - Viti - Travaux de la vigne » du CQP « ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole » est inclus dans « OQ Viti - Conduite du vignoble » du CQP « ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole ».



OQ Viti - Conduite du vignoble

OS Viti - Travaux de la vigne

5) Possibilité d'évaluer des travaux d'exécution

A quelques exceptions près, les travaux réalisés par l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole peuvent être effectués par des ouvriers(ères) exécutants(es), sous surveillance rapprochée. Il est donc possible d'identifier, dans le cadre de la préparation du CQP, si une personne se situe au niveau exécutant ou au niveau spécialisé. Pour faciliter l'évaluation, les compétences et les travaux communs aux deux niveaux sont rédigés en bleu et en italiques au sein de chaque bloc de compétences : voir à partir de la page 7.

La différence entre les deux niveaux se fera également sur le degré de maîtrise. Ainsi, au niveau exécutant, on sera moins exigeant sur la dextérité, la précision du geste et la rapidité qu'au niveau spécialisé.

L'organisme évaluateur peut utiliser une seule grille d'évaluation pour les deux niveaux.

Les évaluations réussies au niveau exécutant donnent lieu à l'attribution d'une attestation signée par le président de la CPRE. Les acquis pourront être valorisés ultérieurement dans le cadre de l'accès à un CQP, par la voie de la formation ou par la VAE.

Tableau récapitulatif des travaux exécutant / spécialisé

Blocs de compétences	Travaux évalués	Exécutant	Spécialisé
Conduite du vignoble	Installation du palissage, pliage, attachage des baguettes	X	X
	Taille de formation		X
	Taille de finition	X	X
	Descente des bois	X	X
	Ebourgeonnage, épamprage, écimage, rognage, levage	X	X
	Eclaircissage sur consignes strictes		X
Arrachage - Implantation du vignoble	Pose des jalons suivant les tracés de plantation		X
	Tout le reste	X	X
Vendanges manuelles et réception de la vendange	Tout	X	X
Travaux de cave et conditionnement	Tout	X	X
Entretien des sols et des abords de la vigne	Tout	X	X
Traitements manuels	Tout		X

REFERENTIEL D'ACTIVITES ET RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Bloc de compétences : OS Viti - Travaux de la vigne

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : réaliser les travaux de conduite du vignoble (palissage, taille, travaux en vert) à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Soulignées : les opérations réservées à l'ouvrier(ère) spécialisé(e). *En bleu* : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) exécutant(e) pour l'évaluation.

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) entretient la jeune plantation:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle participe à l'installation et à l'entretien du palissage Il/elle réalise le sevrage et élimine les branches de pied <u>Il/elle réalise la taille de formation</u> <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise la taille :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle effectue le pré-taillage manuel Il/elle réalise la taille hivernale Il/elle fait tomber les bois et les évacue <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) intervient sur la croissance de la vigne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il/elle entretient le palissage Il/elle effectue le pliage et l'attachage des baguettes Il/elle réalise l'épamprage manuel Il/elle effectue l'ébourgeonnage manuel Il/elle réalise le levage manuel des fils Il/elle pratique l'écimage et le rognage manuel <u>Il/elle effectue l'éclaircissage sur consignes strictes</u> Il/elle réalise l'effeuillage <p>Il/elle entretient et désinfecte son</p>	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Comprendre la finalité du travail demandé Utiliser des notions sur la morphologie et la physiologie de la vigne pour réaliser les opérations demandées Porter les EPI adaptés Employer de façon appropriée les outils d'affûtage et d'entretien du matériel Respecter les procédures de désinfection du matériel de taille Utiliser le matériel en sécurité et de façon optimale Repérer le ou les rangs à travailler Observer le cep et la vigne Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Ajuster son travail aux conditions rencontrées Appliquer la technique requise pour chaque opération à réaliser Adapter la taille, l'attachage et/ou des travaux en vert en fonction de la vigueur, de la charge et de l'équilibre de chaque cep Tenir compte de la physiologie de la plante pour limiter la casse de la baguette et l'écrasement des</p>	<p>Reformuler la (ou les) consigne(s)</p> <p>Nommer et <i>préparer le matériel</i> <i>Réaliser l'entretien courant (périodique ou dans le cours de l'opération) du matériel utilisé</i></p> <p>Identifier et <i>porter les EPI adaptés</i></p> <p>Enumérer, justifier et <i>mettre en œuvre les gestes et postures adéquats ainsi que les règles de sécurité et de protection de l'environnement</i></p> <p>Nommer le cépage concerné et le type de taille à effectuer</p> <p>Expliquer le rôle de la taille</p> <p>Justifier les points d'attention</p> <p><i>Repérer les rangs à faire</i> <i>Evaluer le cep</i></p> <p><i>Effectuer la taille selon la technique requise et en l'adaptant à la vigueur, la charge l'équilibre et l'état sanitaire de chaque cep</i></p> <p><i>Appliquer le rythme de travail de</i></p>	<p>Evaluation pratique* : <i>taille de la vigne</i></p>	<p>Sans erreur ni contre sens</p> <p>Il/elle nomme le matériel sans erreur, <i>ne fait pas d'oubli important lorsqu'il/elle vérifie le matériel et lors de l'entretien y compris en cours de travail (ex affûtage, graisse des outils de coupe). Il/elle n'oublie pas de le nettoyer (et de le désinfecter si nécessaire).</i></p> <p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans oubli ni erreur <i>et les porte.</i></p> <p>Il/elle justifie au moins une mesure de sécurité, de protection ou d'hygiène sans se tromper. <i>Il/elle applique correctement et sans oubli les mesures requises.</i></p> <p>Sans erreur</p> <p>Il/elle indique sans se tromper les principales fonctions de la taille.</p> <p>Il/elle justifie les points d'attention au regard de la finalité de la tâche sans se tromper.</p> <p><i>Il/elle prend le temps d'observer, la parcelle, les rangs, le cep avant d'agir.</i></p> <p><i>Il/elle positionne correctement la lame sur le bois, a un geste sûr et précis. Il/elle effectue les bons choix sur les bois, laisse un nombre correct de bourgeons, ceux-ci sont en bon état.</i></p> <p><i>Il/elle se situe dans une moyenne acceptable.</i></p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
matériel de taille Il/elle applique un rythme de travail de référence Il/elle repère les anomalies sur le pied mises à jour par les coupes sans avoir à les nommer	bourgeons et pour optimiser la croissance végétative et la maturation Gérer les déchets en respectant la sécurité et l'environnement Vérifier son travail pour voir si l'on n'a pas oublié de cep Respecter le rythme de travail de référence S'intégrer à l'équipe de travail Repérer des anomalies sur le pied mises à jour par la coupe et alerter le responsable	<i>référence</i> <i>Gérer les déchets selon les consignes</i> <i>Alerter, signaler une anomalie, interrompre son travail, ajuster sa façon de faire</i> <i>Vérifier son travail</i> Rendre compte de son travail à l'oral.		<i>Tous les déchets sont rassemblés ou/et enlevés.</i> <i>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée</i> <i>Il/elle regarde en arrière et revient s'il/elle a fait des oublis.</i> Le compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.
		<i>Appliquer la ou les consignes</i> <i>Porter les EPI adaptés</i> <i>Respecter les procédures d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement</i> <i>Réaliser le travail selon les techniques requises</i> <i>Respecter le rythme de travail</i> <i>Rendre compte</i>	Travaux en entreprise* : • <i>Taille d'hiver</i> • <u>Taille de formation</u> • <i>Installation du palissage, pliage et attachage des baguettes</i> • <i>Ebourgeonnage, épamprage, écimage, rognage, éclaircissage, levage</i> Niveau d'exigence (spécialisé) : au moins 75% des travaux sont maîtrisés dont le type de taille pratiqué dans l'entreprise *Voir le descriptif en pages 21 et suivantes	<i>Le palissage présente la solidité suffisante sans fils emmêlés.</i> Pliage et attachage : le sens de la pliure est correct, sans casse sur les baguettes. Écimage : la coupe est régulière, la hauteur et la largeur sont respectées. Ebourgeonnage/épamprage : la suppression des pousses est réalisée sans dommage, il/elle supprime les rejets éventuels et n'oublie pas des bourgeons. Eclaircissage : il/elle respecte strictement la consigne donnée, les grappes aberrantes sont reconnues et éliminées, les grappes conservées ne sont pas abimées par le sécateur. Levage : il/elle adapte sa technique de relevage au palissage, a un geste sûr et précis. Entretien du palissage : repère et remplace les manquants (fils, piquets).

Equivalences

Le bloc de compétences « **OS - Viti - Travaux de la vigne** » du CQP « **Ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole** » est inclus dans le bloc « **OQ Viti - Conduite du vignoble** » du CQP « **Ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole** ». Par conséquent, un(e) candidat(e) déjà titulaire du bloc « **OS Viti - Travaux de la vigne** » qui souhaite obtenir le bloc « **OQ Viti - Conduite du vignoble** » dans le cadre d'un parcours de formation ou en candidat libre, peut faire valoir ses acquis. Pour obtenir le bloc de niveau qualifié, il/elle devra prouver qu'il/elle maîtrise des compétences spécifiques à ce niveau. L'organisme de formation lui fera donc passer les épreuves d'évaluation correspondantes. Voir le référentiel de certification du CQP « Ouvrier(ère) qualifié(e) de l'exploitation viticole ».

Bloc de compétences : OS Viti - Arrachage - Renouvellement du vignoble

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : participer aux travaux manuels d'arrachage et d'installation du vignoble à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Soulignées : les opérations réservées à l'ouvrier(ère) spécialisé(e). **En bleu** : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) exécutant(e) pour l'évaluation. NB : les critères d'évaluation sont à adapter pour le niveau « exécutant ».

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe aux travaux d'arrachage de la vigne, dans ce cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle taille « à mort » la vieille vigne et enlève les fils et les piquets. • Il/elle arrache la vieille vigne (dessouchage manuel derrière la charrue, élimination des racines) • Il/elle débarrasse la parcelle suivant les consignes données (mise en tas, brûlage, chargement, ...) <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe aux travaux de renouvellement du vignoble</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Il/elle pose les jalons en suivant les tracés de plantation</u> • Il/elle prépare les jeunes plants suivant les méthodes appliquées sur l'exploitation • Il/elle prépare les trous de plantation à la main ou à la tarière • Il/elle met les plants en place (manuellement ou assis sur la machine) • Il/elle enfonce les piquets • Il/elle installe les protections (caches, jalons, arceaux...) 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Vérifier l'état du petit matériel et l'entretenir Porter les EPI adaptés Appliquer les techniques requises pour réaliser les opérations Respecter la succession des tâches Ajuster son travail aux conditions rencontrées Se repérer sur le terrain Observer les plants pour éliminer ceux qui sont défectueux Manipuler les plants avec précaution Autocontrôler son travail pour planter en ligne et verticalement Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité Respecter le rythme de travail de référence Rendre compte de son travail et signaler les anomalies</p>	<p>Reformuler la (ou les) consigne(s) Nommer et <i>préparer le matériel</i> <i>Réaliser l'entretien courant (périodique ou dans le cours de l'opération) du matériel utilisé</i> Identifier et <i>porter les EPI adaptés</i> Enumérer, justifier et <i>mettre en œuvre les gestes et postures adéquats ainsi que les règles de sécurité et de protection de l'environnement</i> Expliquer pourquoi un plant doit être éliminé <i>Préparer et manipuler les plants avec soin</i> <i>Appliquer les techniques de préparation, de plantation et de protection requises</i> <i>Appliquer le rythme de travail de référence</i> <i>Alerter, signaler une anomalie, un incident,</i></p>	<p>Evaluation pratique* : <i>plantation de la vigne</i></p>	<p>Sans erreur ni contre-sens. Il/elle nomme le matériel sans erreur, <i>ne fait pas d'oubli important lorsqu'il/elle le vérifie et lors de l'entretien y compris en cours de travail (ex affûtage, graisse des outils de coupe). Il/elle n'oublie pas de le nettoyer (et de le désinfecter si nécessaire).</i> Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur <i>et les porte.</i> Il/elle justifie au moins une mesure de sécurité, de protection ou d'hygiène sans se tromper. <i>Il/elle applique correctement et sans oubli les mesures requises.</i> Sans erreur <i>Les plants sont correctement préparés (racines coupées), selon la consigne et manipulés avec précaution. Ils ne sont pas abîmés.</i> <i>Le/la candidat(e) repère la grosseur et la place du plant avant de faire le trou. Les piquets sont alignés et enfoncés droit. Les ceps sont bien positionnés dans le sol, ils tiennent bien en terre. Les consignes d'écartement sont respectées.</i> <i>Le travail est réalisé sans oubli.</i> <i>Il/elle se situe dans une moyenne acceptable.</i> <i>Pertinence de l'intervention au regard de la</i></p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • Il/elle peut participer à l'installation du système d'irrigation lors de l'implantation du vignoble • Il/elle applique un rythme de travail de référence 		<p><i>interrompre son travail, ajuster sa façon de faire</i></p> <p><i>Vérifier son travail</i></p> <p>Rendre compte de son travail à l'oral</p>		<p><i>situation rencontrée</i></p> <p><i>Il/elle signale une anomalie sans la nommer.</i></p> <p><i>Il/elle regarde en arrière et revient s'il/elle a fait des oublis.</i></p> <p>Le compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>
		<p><i>Appliquer la ou les consignes</i></p> <p><i>Porter les EPI adaptés</i></p> <p><i>Respecter les procédures d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement</i></p> <p><i>Réaliser le travail selon les techniques requises</i></p> <p><i>Respecter le rythme de travail</i></p> <p><i>Rendre compte</i></p>	<p>Travaux en entreprise*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participation aux travaux d'arrachage • Participation aux travaux de plantation <p>Niveau d'exigence (spécialisé) : a minima, maîtrise des opérations demandées dans le cadre de la plantation de la vigne</p> <p>*Voir le descriptif en pages 21 et suivantes</p>	<p>Arrachage : <i>Les différentes phases du travail demandé sont respectées. Le rangement des débris végétaux facilite leur élimination ou ramassage. Il n'y a pas d'oubli.</i></p> <p>Plantation : <i>voir ci-dessus (critères de réalisation technique).</i></p>

Bloc de compétences : OS Viti - Vendanges manuelles - Réception de la vendange

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : vendanger à la main et réceptionner la vendange, à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Soulignées : les opérations réservées à l'ouvrier(ère) spécialisé(e). *En bleu* : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) exécutant(e) pour l'évaluation. NB : les critères d'évaluation sont à adapter pour le niveau « exécutant ».

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) réalise une vendange d'une qualité régulière</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle se positionne correctement sur le chantier de la parcelle à vendanger • Il/elle coupe le raisin sans abîmer le reste de la végétation y compris dans un feuillage dense • Il/elle applique le rythme de travail de référence • Il/elle vide les paniers dans les caisses et les charge sur l'enjambeur ou il porte la hotte et la vide dans la remorque en bout de rang • Il/elle nettoie le matériel : sécateur, seaux, caisses <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe à la réception de la vendange</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle décharge les caisses et les vide sur la table de tri • Il/elle évacue les caisses vides et les nettoie • Il/elle trie les raisins suivant les indications données 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Porter les EPI adaptés Se repérer sur la parcelle Identifier les verjus Vérifier l'état du petit matériel et l'entretenir Utiliser les outils en toute sécurité Appliquer les critères de qualité demandés : maturité, qualité des baies Respecter la végétation Manipuler le raisin avec précaution S'adapter aux conditions du chantier Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Respecter le rythme de travail de référence S'intégrer à l'équipe de travail Respecter les règles d'hygiène Autocontrôler son travail</p> <p>Rendre compte de son travail et signaler les anomalies</p>	<p>Reformuler la (ou les) consigne(s) Identifier et <i>porter les EPI adaptés</i></p> <p><i>Repérer le rang à vendanger et se positionner</i></p> <p><i>Expliquer ce qu'il faut regarder avant de couper</i></p> <p>Montrer des grappes à éliminer et justifier son choix</p> <p><i>Réaliser les gestes techniques requis</i></p> <p><i>Vérifier son travail</i></p> <p><i>Appliquer le rythme de travail de référence</i></p> <p><i>Réaliser l'entretien courant (périodique ou dans le cours de l'opération) du matériel utilisé</i></p> <p><i>Alerter, signaler une anomalie, un incident, interrompre son travail, ajuster sa façon de faire</i></p> <p>Rendre compte de son travail à l'oral</p>	<p>Evaluation pratique* : vendange manuelle</p>	<p>Sans erreur ni contre-sens.</p> <p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur <i>et les porte.</i></p> <p><i>Le repérage est fait sans erreur.</i></p> <p><i>Le/la candidat(e) explique sans se tromper et agit ensuite en cohérence avec ce qu'il/elle a dit.</i></p> <p>Il/elle repère les grappes altérées ou peu mûres sans se tromper et sans oublier.</p> <p><i>Il/elle met en œuvre les bons gestes: dégage la végétation, ne coupe pas les grappes non mûres, a des gestes précis, n'abîme pas les grappes. Il/elle élimine une partie de grappe pourrie ou abîmée si c'est nécessaire. Il/elle n'oublie pas de grappe mûre.</i></p> <p><i>Il/elle regarde en arrière et revient s'il/elle a fait des oublis.</i></p> <p><i>Il/elle se situe dans une moyenne acceptable.</i></p> <p><i>Affûte, graisse les outils de coupe, n'oublie pas de le nettoyer le matériel.</i></p> <p><i>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée</i></p> <p>Le compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		<p><i>Appliquer la ou les consignes</i></p> <p><i>Porter les EPI adaptés</i></p> <p><i>Respecter les procédures d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement</i></p> <p><i>Réaliser le travail selon les techniques requises</i></p> <p><i>Respecter le rythme de travail</i></p> <p><i>Rendre compte</i></p>	<p>Travaux en entreprise*:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>vendange manuelle</i> • <i>réception de la vendange</i> <p>Niveau d'exigence (spécialisé) : 100% des travaux maîtrisés</p> <p>*Voir le descriptif en pages 21 et suivantes</p>	<p>Vendange manuelle : voir ci-dessus (critères de réalisation technique)</p> <p>Réception de la vendange :</p> <p><i>Manipule et transporte les caisses en toute sécurité pour soi-même et pour l'environnement</i></p> <p><i>Fait le nettoyage (caisses, remorque, véhicule, table de tri) en respectant le protocole d'utilisation des produits</i></p>

Bloc de compétences : OS Viti - Travaux de cave - Conditionnement

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : exécuter certains travaux de cave (entonnage, ouillage), participer au conditionnement (approvisionnement de la chaîne d'embouteillage, mise en carton et palettisation), à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement. .

Soulignées : les opérations réservées à l'ouvrier(ère) spécialisé(e). **En bleu** : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) exécutant(e) pour l'évaluation. NB : les critères d'évaluation sont à adapter pour le niveau « exécutant ».

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe à certains travaux de cave en respectant les règles d'hygiène et de propreté</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle participe à l'entonnage du vin après la fermentation alcoolique • Il/elle complète le niveau des récipients vinaires et réalise les ouillages avec le vin préparé • Il/elle signale une anomalie éventuelle (fuite ou mauvaise odeur) <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) participe au conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle approvisionne la chaîne (lavage, embouteillage, étiquetage, capsulage) • Il/elle palettise, empile ou dépile les bouteilles pleines • Il/elle met les bouteilles en cartons 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Porter les EPI adaptés Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Respecter les précautions à prendre dans la manipulation des vins Respecter les règles d'hygiène Nettoyer le matériel utilisé Respecter le rythme de travail de référence Détecter une anomalie éventuelle sur le vin et alerter le responsable Vérifier la disponibilité des consommables en début de chaîne Approvisionner la chaîne de façon régulière pour éviter des ruptures Assurer la propreté du lieu de travail Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité lors de la manipulation Manipuler les bouteilles Rendre compte à l'oral et signaler les anomalies</p>	<p>Travaux de cave : entonnage, ouillage</p> <p>Reformuler la (ou les) consigne(s) Identifier et <i>porter les EPI adaptés</i></p> <p><i>Apprécier l'état de propreté du matériel et nettoyer</i></p> <p>Enoncer et <i>appliquer les règles d'hygiène à mettre en œuvre</i></p> <p><i>Réaliser les opérations : ouvrir, faire les branchements, transvaser proprement, fermer les récipients</i></p> <p>Repérer les anomalies</p> <p><i>Interrompre l'opération si un problème survient</i></p> <p><i>Appliquer le rythme de travail de référence</i></p> <p><i>Alerter, signaler une anomalie, un incident, interrompre son travail, ajuster sa façon de faire</i></p> <p>Rendre compte de son travail à l'oral</p>	<p>Evaluation pratique* au choix : travaux de cave ou de conditionnement</p> <p>*Voir le descriptif en pages 21 et suivantes</p>	<p>Sans erreur ni contre sens.</p> <p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur et les porte.</p> <p><i>Le/la candidat(e) identifie sans se tromper le matériel à nettoyer.</i></p> <p><i>Rappelle les règles d'hygiène et les respecte sans oublier ni erreur ainsi que les modalités d'utilisation des produits.</i></p> <p><i>Ordonnancement et dextérité dans l'ensemble des opérations demandées.</i></p> <p>Mauvaises odeurs, manque de vin trop important, récipient resté en vidange, fuite, ...</p> <p><i>Bonne réactivité, au moment opportun et dans les circonstances requises.</i></p> <p><i>Il/elle se situe dans une moyenne acceptable.</i></p> <p><i>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée</i></p> <p>Le compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>
		<p>Conditionnement : approvisionnement de la chaîne, mise en carton</p> <p>Reformuler la (ou les) consigne(s)</p>		<p>Sans erreur ni contre sens.</p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		<p>Identifier et porter les EPI adaptés</p> <p>Approvisionner la chaîne sans créer de rupture dans le rythme de la production</p> <p>Respecter strictement les règles d'hygiène et de propreté</p> <p>Contrôler son travail pour réaliser une mise en carton correcte</p> <p>Activer le bouton d'arrêt d'urgence en cas de problème sur la chaîne d'embouteillage</p> <p>Enumérer, justifier et appliquer les principes d'ergonomie ainsi que les règles de sécurité dans l'utilisation du transpalette, la manipulation des bouteilles et des cartons</p> <p>Appliquer le rythme de travail de référence</p> <p>Rendre compte de son travail à l'oral</p>		<p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur et les porte.</p> <p>Le/la candidat(e) réalise les opérations avec dextérité, réactivité dans le respect de la cadence de la tireuse.</p> <p>Il/elle repère et élimine les bouteilles cassées, balaye, évacue les palettes vides.</p> <p>Pas d'erreur d'étiquetage, pas d'oubli (bouteille, étiquette, ...).</p> <p>Bonne réactivité, au moment opportun et dans les circonstances requises.</p> <p>Il/elle justifie au moins une mesure de sécurité, de protection ou d'hygiène sans se tromper. Il/elle applique correctement et sans oubli les mesures requises.</p> <p>Il/elle se situe dans une moyenne acceptable.</p> <p>Le compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>
		<p>Appliquer la ou les consignes</p> <p>Porter les EPI adaptés</p> <p>Respecter les procédures d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement</p> <p>Réaliser le travail selon les techniques requises</p> <p>Respecter le rythme de travail</p> <p>Rendre compte</p>	<p>Travaux en entreprise* selon les possibilités de l'exploitation : travaux de cave <u>ou/et</u> de conditionnement</p> <p>Niveau d'exigence (spécialisé) : 100% des travaux réalisés sont maîtrisés</p>	<p>Critères de réalisation technique : voir ci-dessus</p>

Bloc de compétences : OS Viti - Entretien des sols et des abords de la vigne

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : réaliser des travaux d'entretien du sol et des abords de la vigne (entretien du sol de la vigne, préparation, semis, désherbage manuel ou mécanique des abords, taille des massifs et des haies), à partir de consignes précises, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Soulignées : les opérations réservées à l'ouvrier(ère) spécialisé(e). *En bleu* : les éléments communs à l'ouvrier(ère) spécialisé(e) et à l'ouvrier(ère) exécutant(e) pour l'évaluation. NB : les critères d'évaluation sont à adapter pour le niveau « exécutant ».

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) assure l'entretien du sol de la vigne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle réalise le désherbage manuel ou mécanique avec une tondeuse ou une débroussailleuse • Il/elle pioche entre les ceps <p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) assure les travaux relatifs aux abords de la vigne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle prépare le sol : manuellement ou au motoculteur • Il/elle effectue le semis ou la plantation en respectant strictement les consignes • Il/elle arrose sur consignes les semis ou les plants • Il/elle élimine les mauvaises herbes • Il/elle utilise la tondeuse ou la débroussailleuse pour contrôler la pousse de l'herbe • Il/elle taille les haies manuellement ou avec un taille-haie • Il/elle évacue les déchets 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Utiliser le matériel Porter les EPI adaptés Se repérer sur le terrain Appliquer les principes d'ergonomie et de sécurité dans le travail Contrôler l'état du matériel Utiliser le matériel en toute sécurité et en respectant ses conditions d'utilisation, Nettoyer le matériel Effectuer le travail sans endommager le palissage de la vigne et le matériel végétal Ajuster son travail aux conditions rencontrées Vérifier le résultat des opérations Rendre compte de son travail et signaler les anomalies Gérer les déchets en respectant la sécurité et l'environnement</p>	<p>Reformuler la consigne</p> <p><i>Préparer et utiliser le matériel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • bêche, pioche, motobineuse, râteau • tondeuse, débroussailleuse • cisaille, taille-haie thermique ou électrique, râteau <p>Identifier et porter les EPI adaptés</p> <p><i>Mettre en œuvre les gestes et postures adéquats ainsi que les règles de sécurité</i></p> <p><i>Réaliser les opérations demandées</i></p> <p>Montrer comment sécuriser le chantier en cas de pluie</p> <p>S'adapter aux conditions rencontrées : sol, météo, problème matériel, ...</p> <p><i>Nettoyer le chantier et ranger les outils</i> <i>Evacuer les déchets végétaux</i></p> <p><i>Vérifier son travail</i></p>	<p>Evaluation pratique* : <i>entretien du sol de la vigne</i></p>	<p>Sans erreur ni contre-sens.</p> <p><i>Il/elle vérifie l'état de son matériel et le nettoie. Identifie les pictogrammes éventuels sans se tromper.</i></p> <p>Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur <i>et les porte.</i></p> <p><i>Il/elle applique correctement et sans oublier les gestes et postures de sécurité.</i></p> <p><i>Il/elle réalise les opérations avec précision et qualité du geste, rapidité d'exécution et techniques requises</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation du sol : nettoie la parcelle, bêche ou motobineuse, incorpore les amendements, nivelle au râteau ou à la griffe • Taille : place des repères de guidage, taille <p>Sans erreur</p> <p>Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée</p> <p><i>Le chantier est propre, les outils sont nettoyés et rangés à la fin du travail.</i></p> <p><i>Il/elle regarde en arrière et revient s'il/elle a fait des oublis.</i></p>

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
		<i>Signaler les anomalies et rendre compte de son travail à l'oral</i>		Son compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.
		<i>Appliquer la ou les consignes</i> <i>Porter les EPI adaptés</i> <i>Respecter les procédures d'ergonomie, d'hygiène, de sécurité, de protection de l'environnement</i> <i>Réaliser le travail selon les techniques requises</i> <i>Respecter le rythme de travail</i> <i>Rendre compte</i>	Travaux en entreprise* , selon les pratiques de l'exploitation : <i>entretien du sol de la vigne, semis, plantation, désherbage manuel ou mécanique, tonte, piochage, taille de haies, ...</i> Niveau d'exigence (spécialisé) : au moins 4 travaux maîtrisés *Voir le descriptif en pages 21 et suivantes	<i>Voir ci-dessus : critères de réalisation technique.</i>

Bloc de compétences : OS Viti - Traitements manuels

Compétence de l'ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole : réaliser les traitements manuels de la vigne), sur consignes strictes de son responsable, sous surveillance intermittente et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

La certification de ce bloc de compétences est conditionnée à la détention du Certificat individuel pour l'application des produits phytopharmaceutiques dans la catégorie opérateur en exploitation agricole ou d'un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci. Ce bloc est spécifique au niveau « spécialisé ».

Activités professionnelles	Compétences associées à la réalisation de ces activités	Compétences évaluées	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>L'ouvrier(ère) spécialisé(e) peut réaliser les traitements manuels sur consignes strictes de son responsable et dans le respect de l'environnement et des règles de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il/elle remplit le réservoir du pulvérisateur à dos avec le produit préparé par le responsable • Il/elle applique manuellement les traitements phytosanitaires ou herbicides conformément aux consignes • Il/elle utilise l'appareil en respectant les consignes environnementales • Il/elle sait s'arrêter en cas de dysfonctionnement et le signaler • Il/elle effectue le nettoyage complet du matériel 	<p>Appliquer la ou les consigne(s) Porter les EPI adaptés Vérifier l'état de marche et de propreté du pulvérisateur Prendre en compte et s'adapter à l'environnement de travail : conditions climatiques, aire de remplissage et de lavage, locaux de stockage. Appliquer les règles et les conditions d'utilisation des produits phytopharmaceutiques Appliquer les règles et les procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement, gestes et postures Mettre en œuvre des procédures d'autocontrôle Appliquer strictement les procédures de nettoyage du matériel Gérer les effluents et les déchets Alerter le responsable en cas de problème Rendre compte à l'oral et signaler les anomalies</p>	<p>Respecter strictement les consignes de son responsable Identifier les EPI adaptés et les revêtir Préparer matériel : pulvérisateur à dos, récipient de transvasement Vérifier l'état de marche et de propreté du pulvérisateur avant le remplissage Prendre en compte et s'adapter à l'environnement de travail : état végétatif de la vigne, état des parcelles, conditions climatiques, aire de remplissage et de lavage, locaux de stockage Mettre en œuvre des procédures d'autocontrôle : précision du travail, rechargement du pulvérisateur, sécurité, ... Appliquer strictement les règles et les procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement durant les opérations de remplissage, pulvérisation et nettoyage Signaler les anomalies et réagir en cas d'imprévu Rendre compte de son travail à l'oral</p>	<p>Evaluation pratique* : traitement manuel</p> <p>*Voir le descriptif en pages 21 et suivantes</p>	<p>Le/la candidat(e) ne fait ni erreur ni oubli dans le cours des opérations. Il/elle identifie les EPI nécessaires sans erreur et les porte. Il/elle vérifie l'état de son matériel et le nettoie. Identifie les pictogrammes éventuels sans se tromper. Il/elle sait prendre les mesures nécessaires si problème : signalement, nettoyage de buse, ... Il/elle prend le temps d'observer la parcelle et l'environnement avant de commencer à traiter. Arrête la pulvérisation en cas de détérioration des conditions climatiques. Surveille son matériel pour maintenir la sécurité et la protection de l'environnement. S'assure de la qualité de la pulvérisation. Ne tombe pas en panne au milieu d'un rang. Ne rejette aucun produit au sol ou à l'égout. Porte les équipements de protection tout au long de l'opération. Nettoie le matériel sur l'aire prévue à cet usage. Sait quoi faire avec les EPI usagés. Pertinence de l'intervention au regard de la situation rencontrée Son compte rendu oral est compréhensible, sans oubli majeur et sans erreur.</p>

RECAPITULATIF DES COMPETENCES EVALUEES

	Exécutant	Spécialisé
Appliquer les consignes	X	X
Reformuler la ou les consignes		X
Porter les EPI adaptés	X	X
Identifier les EPI adaptés		X
Mettre en œuvre les gestes et postures adéquats et les mesures de sécurité et de protection de l'environnement	X	X
Enumérer et justifier les gestes et postures adéquats et les mesures de sécurité et de protection de l'environnement		X
Appliquer le rythme de travail de référence	X	X
Alerter, signaler une anomalie	X	X
Interrompre son travail	X	X
Vérifier son travail	X	X
Ajuster sa façon de faire		X
Gérer les déchets selon les consignes données	X	X
Rendre compte de son travail à l'oral	X	X
Préparer le matériel	X	X
Réaliser l'entretien courant du matériel utilisé	X	X
Nommer le matériel utilisé		X
Utiliser le matériel en toute sécurité	X	X
Expliquer à quoi servent les opérations à réaliser		X
Effectuer les travaux selon les techniques requises	X	X
Nommer les étapes du travail à réaliser		X
Justifier les points d'attention		X
Nommer le cépage concerné et le type de taille à effectuer		X
Expliquer le rôle de la taille		X
Repérer les rangs à faire	X	X
Evaluer le cep	X	X
Expliquer pourquoi un plant doit être éliminé	X	X
Préparer et manipuler les plants avec soin	X	X
Expliquer ce qu'il faut regarder avant de couper (vendanges)	X	X
Montrer les grappes à éliminer et justifier son choix		X
Manipuler les transporter les caisses en toute sécurité	X	X
Apprécier l'état de propreté du matériel	X	X
Faire le nettoyage (caisses, remorques, véhicule, table de tri) en respectant le protocole d'utilisation des produits	X	X
Identifier deux lots de raisin différents		X
Approvisionner la chaîne d'embouteillage sans créer de rupture dans le rythme de la production	X	X
Activer le bouton d'arrêt d'urgence en cas de problème sur la chaîne d'embouteillage	X	X
Montrer comment sécuriser le chantier en cas de pluie		X
S'adapter aux conditions rencontrées : sol, météo, problème de matériel,...		X
Vérifier l'état de marche et de propreté du pulvérisateur avant le remplissage		
S'adapter à l'environnement de travail : état végétatif de la vigne, état des parcelles, conditions climatiques, aire de remplissage et de lavage, locaux de stockage		X

CONDITIONS ET MODALITES D'ACCES A LA CERTIFICATION

VOIES D'ACCES	OUI	NON
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience	X	
<i>Date de mise en place : dès la création du CQP</i>		

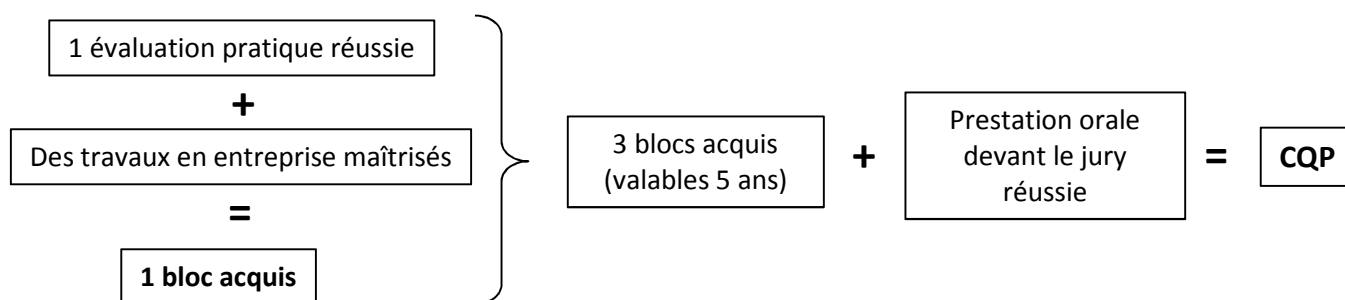
1) L'évaluation certificative

Le/la candidat(e) au CQP par la voie de l'évaluation certificative (parcours de formation ou candidat libre) doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque bloc de compétences :

- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : une prestation orale devant le jury du CQP.



Evaluation pratique

Il s'agit d'une situation professionnelle réelle ou reconstituée comportant l'évaluation du travail réalisé et un questionnement sur la pratique.

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier, il y en a donc une seule par bloc de compétences. Lorsqu'un bloc regroupe des activités très diversifiées, il peut en comporter exceptionnellement plusieurs.

L'organisme de formation organise l'évaluation sur une exploitation. L'évaluation est faite par un formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les compétences à évaluer et les critères d'évaluation sont indiqués dans le descriptif du bloc. L'organisme de formation est chargé d'élaborer la grille d'évaluation à partir de ces indications. Il met ces grilles d'évaluation à la disposition du jury avant passation par les candidats(es) pour agrément et après passation pour que ce dernier puisse certifier les résultats.

Travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise par le/la candidat(e), en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail (contrat de professionnalisation) ou le lieu de stage, en continu.

L'employeur ou le maître de stage fait faire des travaux et juge s'ils sont correctement réalisés. Les niveaux d'exigence sont indiqués dans le bloc de compétences.

La liste des travaux est établie entre l'employeur et l'organisme de formation sur la base de la liste mentionnée dans chaque bloc. En cas d'impossibilité chez l'employeur, l'organisme de formation peut organiser l'évaluation sur un autre site.

La liste sera cochée par l'employeur au fur et à mesure de la réalisation des opérations. 2 colonnes à renseigner : « réalisé » - « maîtrisé » (+ ou +/- ou -). Utilisation (non obligatoire) de grilles d'observation fournies par l'organisme de formation (fiches de tâches).

Liste des évaluations prévues pour chacun des blocs de compétences du CQP Ouvrier(ère) spécialisé(e) de l'exploitation viticole

Intitulé du bloc	Evaluations pratiques	Travaux en entreprise	Niveau d'exigence pour les travaux en entreprise
Travaux de la vigne	Taille de la vigne	Taille d'hiver Taille de formation Installation du palissage, pliage et attachage des baguettes Ebourgeonnage, épamprage, écimage, rognage, éclaircissage, levage	Au moins 75% des travaux sont maîtrisés dont le type de taille pratiqué dans l'entreprise
Arrachage - Renouvellement du vignoble	Plantation de la vigne	Participation aux travaux d'arrachage Participation aux travaux de plantation	A minima, maîtrise des opérations demandées dans le cadre de la plantation de la vigne
Vendanges manuelles - Réception de la vendange	Vendange manuelle	Vendange manuelle Réception de la vendange	100% des travaux maîtrisés
Travaux de cave - Conditionnement	Travaux de cave <u>ou</u> de conditionnement	Selon les possibilités de l'exploitation : travaux de cave <u>ou/et</u> de conditionnement	100% des travaux réalisés sont maîtrisés
Entretien des sols et des abords de la vigne	Entretien du sol de la vigne	Selon les pratiques de l'exploitation : entretien du sol de la vigne, semis, plantation, désherbage manuel ou mécanique, tonte, piochage, taille de haies, ...	Au moins 4 travaux maîtrisés
Traitements manuels	Traitement manuel		

Prestation orale devant le jury

Lorsque le/la candidat(e) a été évalué sur l'ensemble des blocs de compétences, il/elle se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale. Il n'y a toutefois pas d'obligation de réussite aux évaluations pour passer devant le jury.

Le/la candidat(e) candidat présente oralement pendant 10 minutes, une tâche professionnelle qu'il/elle maîtrise et qu'il/elle a choisie préalablement afin de préparer sa prestation. Le jury questionne le/la candidat(e) sur la réalisation de tâche. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour lui poser des questions.

L'objectif de cette épreuve est de vérifier que le/la candidat(e) fait bien référence à sa propre pratique, qu'il/elle sait en décrire les étapes et identifier les principaux points d'attention.

Les conseils suivants sont donnés aux candidats(es) :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,
- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il/elle doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (diaporamas, matériels, photos, schémas, etc.). Le jury n'a pas à évaluer ces supports.

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-dessous.

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique ou de termes locaux	Juste
Description des étapes de l'opération *** INDICATEUR DETERMINANT	Précise - Ordonnée Sans erreur ni oubli
Identification des principaux points d'attention *** INDICATEUR DETERMINANT	Sans erreur ni oubli majeur
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée - Claires - Justes

Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, compétences mobilisées dans la pratique.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le bloc de compétences. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différé.	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel, en collaboration éventuelle avec un formateur	En entreprise	Situation réelle avec une liste de travaux (réalisés et/ou maîtrisés) à cocher.	Pendant la période de travail ou de stage
Prestation orale devant le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Présentation d'une pratique professionnelle	Une fois tous les blocs évalués

Attribution du CQP

A la fin du processus d'évaluation et sur la base de l'ensemble des résultats obtenus par le(la) candidat(e), le jury décide d'attribuer (ou de ne pas attribuer) tout ou partie du CQP. En cas d'attribution partielle, la durée de validité des blocs est illimitée.

2) La validation des acquis de l'expérience

Recevabilité

Justifier de trois années d'expérience en qualité de salarié, non salarié ou bénévole en lien avec les activités du métier visé par le CQP.

Procédure

- Dépôt de la demande par le/la candidat(e) auprès de la CPNE, accompagnée des pièces attestant des trois années d'expérience requises.
- Vérification de la recevabilité de la demande et envoi du dossier de VAE au (à la) candidat(e).
- Retour du dossier renseigné à la CPRE concernée au bout de 3 mois maximum (possibilité d'accompagnement VAE)
- Entretien de 30 à 50 minutes avec le jury du CQP : convocation du (de la) candidat(e) par courrier.
- A l'issue de l'entretien, le jury décide d'accorder tout ou partie du CQP.

Composition du dossier de VAE

- Questions relatives à l'identité du (de la) candidat(e),
- identification des expériences : parcours professionnels dans la filière viticole (emploi, statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier(ère) viticole,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies, des diplômes obtenus, et des certificats obtenus (CACES, Certiphyto, ...) le cas échéant.

Attribution du CQP

Sur la base du dossier de VAE et de l'entretien, le jury décide d'attribuer (ou de ne pas attribuer) tout ou partie du CQP. En cas d'attribution partielle, la durée de validité des blocs est illimitée.

Le jury précise les blocs de compétences manquants et ses préconisations pour les obtenir via un parcours d'expérience ou un parcours de formation complémentaire. Le jury peut aussi souhaiter s'entretenir de nouveau avec le (la) candidat(e).