



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

« Agent viticole »

DOSSIER DE VAE

Candidat

Nom :

Prénom :

Entreprise :

Je soussigné(e)

Déclare conformes et sincères les renseignements apportés dans ce dossier.

Date et signature :

DOSSIER DE VAE

- Demande de validation du CQP « Agent viticole »

Expériences professionnelles et non professionnelles

PARCOURS PROFESSIONNEL DANS LA FILIERE AGRICOLE

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

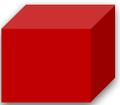
Période (du / au)	Entreprise (nom/taille)	Secteur d'activités Type de Produit	Emploi occupé (qualification figurant sur les bulletins de salaire)	Fonctions exercées	Type de contrat (CDI/CDD/intérim) (Temps plein / partiel / alternance)		
<i>Cadre réservé au jury</i>							

Activités / Compétences professionnelles

Le CQP « Agent viticole », certification de niveau 3 au cadre national des certifications professionnelles (CNCP), est composé de 4 blocs de compétences :



Bloc 1 : Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble



Bloc 2 : Réaliser les travaux mécanisés du vignoble

Le candidat doit posséder le certificat individuel de produits phytopharmaceutiques dit « Certiphyto » dans la catégorie « opérateur » afin de valider le Bloc 2



Bloc 3 : Assurer l'entretien et la maintenance de 1er niveau du matériel agricole



Bloc 4 : Réaliser les opérations de vinification

Chaque bloc pour lequel vous demandez la validation contient un questionnaire qui peut vous aider dans la rédaction de votre dossier. Le questionnaire, parfois très détaillé, vise à permettre une description la plus complète possible afin de donner les éléments d'appréciation suffisants au jury. N'hésitez pas à agrémenter votre dossier de schémas, plans, photos, éléments techniques... en expliquant le lien avec l'activité que vous avez pratiquée (cf. éléments de preuve pour chaque bloc de compétence).

Si vous l'estimez nécessaire, dans la dernière partie de chaque tableau (précisions complémentaires), il est possible de relater des faits ou expériences vécues qui confirment votre maîtrise de l'activité.

Il est également recommandé de s'appuyer sur les référentiels de la certification, disponibles auprès de la CPNE de l'Agriculture ou sur le site Ocapiat (<https://www.ocapiat.fr/liste-des-cqp-du-champ-ocapiat/>) pour rédiger ce dossier de validation des acquis et de l'expérience.

NE RIEN ECRIRE DANS LA COLONNE DE DROITE

Bloc de compétences 1 - Réaliser les travaux manuels de régulation et de développement du vignoble

<p>Faites la liste des travaux manuels de la vigne (exemple : palissage, taille, épamprage, éclaircissage,...) que vous réalisez ou avez réalisés :</p> <p>➤ Occasionnellement :</p> <table border="0"><tr><td>Vigne en production</td><td>Vigne en formation</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr></table> <p>➤ Régulièrement :</p> <table border="0"><tr><td>Vigne en production</td><td>Vigne en formation</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr><tr><td>.....</td><td>.....</td></tr></table> <p>Quel type de taille pratiquez-vous le plus souvent ? sur quels cépages ?</p> <p>Vous êtes en train de tailler, précisez le cépage, le type de taille.</p> <p>Répondez aux questions suivantes concernant cette situation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Travaillez-vous à partir de consignes ou en totale autonomie ? Qui vous donne les consignes, de quelle façon ? A quel moment ?- Ce travail est-il réalisé en équipe ? De combien de personnes ? Comment se répartissent les tâches ? Qui dirige l'équipe ?- 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 ? Quelles précautions prenez-vous et pourquoi ?- 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 ?	Vigne en production	Vigne en formation	Vigne en production	Vigne en formation	<p><i>Réservé au jury</i></p>
Vigne en production	Vigne en formation																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
Vigne en production	Vigne en formation																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																
.....																																

<p>Vous êtes en train de réaliser des opérations de palissage, préciser la manière de procéder :</p> <p>Répondez aux questions suivantes concernant cette situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travaillez-vous à partir de consignes ou en totale autonomie ? Qui vous donne les consignes, de quelle façon ? A quel moment ? - Ce travail est-il réalisé en équipe ? De combien de personnes ? Comment se répartissent les tâches ? Qui dirige l'équipe ? - Quel(s) matériel(s) utilisez-vous pour palisser ? - Comment entretenez-vous ce(s) matériel(s) ? A quelle fréquence ? - Quelles sont les différentes étapes de ce travail de palissage ? - Pour réaliser au mieux ce palissage, quelles techniques mettez-vous en œuvre ? Quelles précautions prenez-vous et pourquoi ? - 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 palisser ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si c'est le cas : de façon ponctuelle ? de façon régulière ? Comment faites-vous ? <p>Vous demande-t-on de signaler la présence de maladies ou de parasites sur la vigne ? Si oui, comment faites-vous et à qui devez-vous les signaler ?</p> <p>L'exploitation a-t-elle mis en place des moyens de lutte contre le dépérissement de la vigne ? Comment y avez-vous participé ? Décrivez si la parcelle a été travaillé spécifiquement.</p>	
<p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p>	
<p>Éléments de preuve (liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schéma organisationnel des différentes étapes de taille de la vigne - Plan d'intervention sur parcelles pour les opérations manuelles de régulation de la vigne - Photos commentées de vignes taillées illustrant différentes techniques de taille - Photos commentées illustrant la présence de maladies ou parasites sur la Vigne - Descriptif des aléas et difficultés rencontrées 	

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>	<p><i>Réservé au jury</i></p>

Bloc de compétences 2 : Réaliser les travaux mécanisés de conduite du vignoble

Réservé au jury

Le candidat doit posséder le certificat individuel de produits phytopharmaceutiques dit « Certiphyto » dans la catégorie « opérateur » afin de valider le Bloc 2.

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 ?

Faites la liste des travaux mécanisés des sols et des abords de la vigne que vous réalisez ou avez réalisé en indiquant pour chacun les matériels que vous utilisez. Exemples de travaux : *labour, hersage, désherbage mécanique, sous-solage, griffonnage, tonte, broyage, désherbage manuel, participation à l'aménagement des parcelles, à l'installation des systèmes d'irrigation, aux travaux anti-érosion, remplacement occasionnel de ceps.*

Si vous avez réalisé des travaux non viticoles, vous pouvez également les mentionner : travaux publics, travaux forestiers, travaux paysagers, etc.

➤ Occasionnellement :

Travaux

Tracteurs – outils – engins utilisés

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

➤ Régulièrement :

Travaux

Tracteurs – outils – engins utilisés

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

Choisissez un travail du sol ou d'entretien des abords de la vigne que vous avez réalisé et répondez aux questions ci-dessous :

- De quel travail s'agit-il ?
- Combien de temps avez-vous pour le réaliser ?
- Quels matériels utilisez-vous ?
- Ce travail est-il réalisé en équipe ? De combien de personnes ? Comment se répartissent les tâches ? Qui dirige l'équipe ?
- Qui fait l'entretien courant du matériel ? Si c'est vous, qu'avez-vous à faire ? Comment procédez-vous ?
- Quelles sont les étapes du travail à réaliser ?
- Quelles techniques mettez-vous en œuvre, quelles précautions prenez-vous ?
- Le matériel comprend t-il un système électronique ou informatique embarquée ? Si oui, comment l'utilisez-vous ?
- Quelles sont les règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement que vous respectez ? Pouvez-vous les justifier ?
- Comment rendez-vous compte de votre travail, à quel moment et à qui ?

Citez des exemples (3 maximum) d'incidents qui vous sont arrivés au cours de ce type de travail en expliquant comment vous les traitez.

Vous demande-t-on d'expliquer à un autre salarié comment faire ce travail ?

- Si c'est le cas : de façon ponctuelle ? de façon régulière ?
- Comment faites-vous ?
- Quelles sont les informations importantes et/ou essentielles à lui donner ?

Décrivez les étapes des opérations de contrôle technique sur des engins agricoles et leurs équipements.

Décrivez les étapes des opérations d'attelage des outils sur un engin agricole.

Avez-vous rencontré des difficultés liées à la conduite d'un engin agricole ?
Quelles étaient ces difficultés ? Qu'avez-vous fait face à ces situations et pourquoi ?

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

Quels sont les éléments différenciant entre la conduite d'un engin agricole sur route et sur parcelle agricole ?

Quels encadrements réglementaires doit-on respecter ?

Quelles règles de sécurité doit-on respecter ?

Faites la liste des opérations d'application de produits (*fertilisants, traitements, désherbant, épamprage chimique*) **que vous réalisez ou avez réalisé de façon 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
.....		
.....		
.....		
.....		

Choisissez un exemple de traitement (ou autre application) que vous avez

<p>déjà effectué et répondez aux questions suivantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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 ? - Le matériel comprend t-il un système électronique ou informatique embarquée - ? Si oui, comment l'utilisez-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 ? <p>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, ...</p> <p>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 ?</p>	
<p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p>	
<p>Eléments de preuve (liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan d'intervention sur parcelles pour les opérations mécanisées de conduite de la vigne - Schéma organisationnel des différentes opérations de travaux mécanisés des sols - Photos commentées de parcelles ayant fait l'objet de travaux mécanisés (labour, désherbage ...) - Procédure d'attelage d'outils agricoles - Procédure de contrôle technique sur des engins agricoles - Procédure d'application de produits phytopharmaceutiques et respect de la protection de l'environnement - Descriptif des aléas et difficultés rencontrées 	

Bloc de compétences 3 : Assurer l'entretien et la maintenance de 1e niveau du matériel agricole

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

➤ Occasionnellement :

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

➤ Régulièrement :

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

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

Avez-vous rencontré un problème ou une panne 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 ?

Choisissez une situation de travail avec opérations d'entretien et de remisage du (ou des) matériel(s).

Décrivez précisément la manière dont vous effectuez les opérations d'entretien et de vérification des différents éléments. Prenez-vous des précautions ? Lesquelles ?

Décrivez également les réglages à faire et comment vous procédez.

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 raisons ?
- Effectuez-vous des opérations de remise ? Lesquelles ?
- Quelles précautions prenez-vous lorsque vous intervenez notamment sur le système hydraulique ? Pourquoi ?

Réservé au jury

<p>Avez-vous déjà réalisé des opérations de maintenance sur panne sur des engins et équipements ?</p> <p>Si oui, décrivez précisément la manière dont vous effectuez les opérations. Prenez-vous des précautions ? Lesquelles ? Décrivez le diagnostic de dysfonctionnement et les actions correctives réalisées.</p>	
<p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités, ...</p>	
<p>Éléments de preuve (liste non exhaustive)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descriptif des opérations d'entretien courant du matériel agricole - Procédure de maintenance de premier niveau du matériel agricole - Procédure de respect des règles de sécurité pour les interventions sur le matériel agricole - Photos commentées illustrant des dysfonctionnements techniques du matériel agricole - Descriptif des aléas et difficultés rencontrées 	

Bloc de compétences 4 : Réaliser les opérations de vinification

<p>Faites la liste des travaux de cave que vous avez déjà effectués : <i>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, ...</i></p> <p>➤ Occasionnellement :</p> <p>.....</p> <p>➤ Régulièrement :</p> <p>.....</p> <p>Choisissez <u>deux opérations de travail de cave</u> que vous réalisez ou que vous avez réalisées et pour chacune d'entre elles, répondez aux questions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 ?- Quel(s) matériel(s) utilisez-vous ?- Quelles opérations de contrôle, d'entretien, de nettoyage et de désinfection du matériel réalisez-vous ? De quelle manière ?- 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 ? <p>Avez-vous déjà rencontré des problèmes sur les opérations de cave ? Si oui, lesquels ? Si c'est le cas, comment faites pour le ou les résoudre ?</p>	<p><i>Réservé au jury</i></p>
<p>Vous pouvez apporter ci-dessous des précisions complémentaires : autres activités, façons de faire, responsabilités,</p>	

Éléments de preuve (liste non exhaustive)

- Procédure de respect des règles d'hygiène pour les opérations œnologiques
- Description des différentes étapes des opérations œnologiques
- Photos commentées illustrant les opérations œnologiques
- Photos commentées illustrant le matériel vinaire et son utilisation
- Descriptif des aléas et difficultés rencontrées

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



*Document CERFA n°12818*02 disponible sur le site :<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R10282>*

Je soussigné(e) **certifie l'exactitude des**
informations figurant dans le présent document.

Fait à

Le

Signature du candidat :