

CQP Agent viticole

Référentiels

15 SEPTEMBRE 2021

CPNE de l'Agriculture
11 rue de la Baume
75 008 PARIS



CQP Agent Viticole

1) Désignation du métier et des fonctions visées

Agent viticole

Métiers visés :

- Ouvrier viticole
- Ouvrier en viticulture
- Agent en viticulture
- Ouvrier polyvalent viticole
- Ouvrier vitivinicole

Fiche ROME : A1405

2) Description des activités professionnelles

L'Agent viticole est un ouvrier qui exerce ses activités dans une exploitation viticole. Il réalise différents travaux manuels ou/et mécanisés, selon les pratiques de l'entreprise en matière de conduite du vignoble et organise son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement. A ce titre, l'Agent viticole effectue les activités suivantes :

La conduite du vignoble

L'Agent réalise les travaux manuels ou mécanisés de plantation ou d'entretien du vignoble dans le but d'assurer le développement de la vigne et l'orientation du cep en intervenant sur la croissance de la végétation. Il est ainsi amené à réaliser de façon manuelle ou mécanisée des "travaux en vert" qui consistent à effectuer des opérations de palissage des sarments et du cep, d'épamprage, d'écimage, de rognage, d'ébourgeonnage lors de la suppression des pousses, d'effeuillage ou d'éclaircissage sur consignes ou encore à supprimer les rejets éventuels. L'Agent est amené à remplacer les piquets, les fils de fer, les tendeurs et autres amarres. Au cours de ces travaux, il décèle les anomalies notamment celles concernant les maladies de la vigne mises à jour par les coupes et les adventices et alerte en cas de problème.

La conduite du vignoble nécessite également de mettre en œuvre différentes techniques de pré-taille et de taille de façon manuelle ou mécanisée selon les régions, le cépage concerné dans le but de favoriser le développement des raisins. Les bois sont évacués dans le respect des règles de sécurité et environnementales et les outils de taille sont désinfectés après leur usage.

Lors des vendanges, il occupe les postes de coupeur, porteur ou conducteur de tracteur. Il conduit généralement le tracteur et la remorque voire la machine à vendanger.

Le travail du sol

L'Agent viticole effectue les travaux de préparation et d'entretien des sols selon les techniques de l'exploitation et les matériels disponibles en organisant son travail sur consignes et en respectant la sécurité et l'environnement. A ce titre, il prépare son matériel, attèle un ou plusieurs outils de travail du sol en effectue le réglage et réalise l'entretien du sol : labour, tonte, désherbage mécanique, selon les techniques utilisées sur l'exploitation. Il apprécie l'état physique du sol et adapte les techniques d'entretien aux différents types de sols de l'exploitation. Il adopte des modes de conduite qui permettent de réduire la consommation de carburant et utilise l'informatique embarquée. Il adapte ses techniques d'entretien et l'organisation de son travail selon les conditions climatiques.

Il participe à l'aménagement des parcelles, à l'installation et au nettoyage des systèmes d'irrigation et aux travaux anti-érosion. Il remplace occasionnellement des ceps détruits ou malades dans une parcelle.

La protection du vignoble

L'Agent viticole assure la protection du vignoble qui consiste d'une part à appliquer les techniques de fertilisation, d'autre part à appliquer les traitements phytopharmaceutiques.

Selon la conduite du vignoble, l'agent viticole procédera à l'application des techniques de fertilisation des sols, mais également au désherbage ou à l'enherbement des sols selon les consignes et dans le respect des précautions d'emploi des produits utilisés, des règles de sécurité et environnementales.

L'Agent est amené à mélanger les produits dans le respect des consignes et à remplir le pulvérisateur et puis le préréglage afin de procéder à un épandage régulier sur la parcelle.

Le matériel est nettoyé et préparé pour une prochaine utilisation avant d'être rangé. Les éventuelles anomalies ou dysfonctionnements sont repérés et signalés en vue de réparation.

En matière de traitements phytopharmaceutiques, ils sont appliqués par l'Agent viticole sur consignes toujours dans le respect des précautions d'emploi et des consignes de sécurité et environnementales. Après avoir vérifié l'état du matériel et préréglé son appareil, l'Agent viticole applique le traitement en mettant en œuvre de bonnes pratiques : respect de l'environnement et des personnes, épandage des fonds de cuve, ... et vérifie que les conditions météorologiques n'auront pas de conséquences lors de l'application du produit, tandis que le fonctionnement du matériel est vérifié tout au long de l'opération. Les maladies et les parasites sont repérés et identifiés et donne lieu à un compte-rendu.

Le matériel est rincé, nettoyé, rangé et les produits stockés dans le respect des consignes de sécurité. Les résidus de fin de cuve, quant à eux, sont gérés dans une zone appropriée. La traçabilité de l'opération est assurée par l'Agent viticole à l'issue de son intervention.

La conduite et l'entretien des différents matériels

Les travaux de l'Agent viticole sont de plus en plus mécanisés et à ce titre, il conduit des tracteurs et autres machines agricoles dans le respect des règles de conduite et de sécurité. Ainsi, le matériel est vérifié et préparé avant d'être attelé ou mis en route.

L'Agent viticole effectue toutes les manœuvres nécessaires au déplacement et à la réalisation des travaux et adapte sa conduite ainsi que sa vitesse d'avancement en fonction du type d'activité à effectuer. Il est amené à se servir de l'électronique embarquée pour le guider dans la réalisation de ses travaux.

Le matériel est entretenu régulièrement par la réalisation d'une maintenance courante portant sur les organes d'usure des matériels et autres engins ou dans le cadre d'un bilan périodique : contrôle les niveaux, contrôle les niveaux, changement des roues, vérification de la pression des pneus... Des soudures simples sont effectuées sur les pièces à réparer. Les interventions dans le cadre de l'entretien des engins et des machines agricoles sont renseignées sur le carnet d'entretien prévu à cet effet. Les anomalies, dysfonctionnements et pannes nécessitant une réparation importante sont diagnostiqués afin de faire intervenir un service de maintenance de façon pertinente.

La réalisation des opérations de vinification

L'Agent viticole conduit les opérations de vinification sur consignes dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité. Il peut réaliser les opérations de vendange, réceptionner les quantités entrées en procédant à leur enregistrement. Les opérations de réception s'accompagnent souvent d'une opération de tri du raisin.

L'Agent viticole effectue différentes opérations comme le pressurage, le traitement du moût, la mesure potentielle d'alcool et de sucre avec réfractomètre ou le mustimètre pour évaluer le taux d'alcool probable du vin. Sur consignes du supérieur hiérarchique, du maître de chai ou du chef d'exploitation, il est amené à participer aux traitements œnologiques : le remontage, le pigeage, le délestage, le levurage, l'enzimage, le sulfitage, le soutirage, ou encore la chaptalisation selon le cahier des charges.

Il peut également participer aux opérations de contrôle effectuées sur la fermentation, en assurant le suivi de la densité, de la température et réguler la température des cuves. Le contrôle est étendu au suivi du taux de gaz carbonique dans la cuverie et procède à la mise en fonctionnement des extracteurs. L'Agent viticole intervient sur l'opération de pressurage. Il contribue activement au processus de fermentation malolactique.

L'Agent viticole assure la préparation et l'entretien du matériel vinaire et à ce titre, il effectue des opérations de détartrage, nettoyage, désinfection et rinçage tant auprès des cuves de réception, de fermentation et de stockage que sur les autres matériels, parmi lesquels le fouloir, l'égrappoir, le pressoir ou encore le tapis.

Selon son profil et généralement après une expérience de nombreux mois, il peut être amené à animer une équipe de saisonniers, recrutés notamment lors des campagnes de vendange. Il doit principalement transférer ses compétences auprès des saisonniers avec les techniques de communication appropriées et veiller à ce que les saisonniers disposent des informations nécessaires à la réalisation de leurs activités.

3) Cadres d'exercice les plus fréquents

A. Secteur d'activité et taille des entreprises

La France est le premier pays exportateur de vin au niveau mondial avec 1,4 milliard de litres exportés sur 4,7 milliards produits pour une valeur de 9,8 milliards d'euros. Le climat tempéré, la diversité des cépages et la variété des sols français favorisent la culture de la vigne sur l'ensemble du territoire.

La surface moyenne d'une exploitation viticole est de 33ha avec une très grande disparité entre régions (de 5ha à 175ha). La main d'œuvre est partagée entre chefs d'exploitations, salariés permanents et salariés saisonniers de façon un peu près égale.

Le vin est vinifié en coopérative (50%) ou en chai particulier (43%). Le plus gros volume de vente s'effectue auprès des négociants (48%), vient ensuite la vente directe (26%), l'export (11%) puis les autres canaux (10%).

Profil des exploitations*	Moyens de production	Transformation	Commercialisation
Exploitation viticole vinificatrice avec cave particulière	12ha 3-6 ETP	Vinification Elevage du vin	Cave particulière avec circuits courts
Exploitation viticole vinificatrice avec vente à la coopérative ou négoce	50-75ha 2-6 ETP	Vinification	Vente négoce ou coopérative
Exploitation viticole avec vente du raisin	150 ha 7.5-9 ETP		Vente du raisin principalement à la coopérative
Emploi type			
Ouvrier viticole polyvalent + Ouvrier vitivinicole Ouvrier viticole tractoriste + tractoriste Selon la taille de l'exploitation : Commercial + Assistant administratif Préparateur de commande Chef de culture Agent de chai + chef de cave			

Les exploitations viticoles emploient beaucoup de main d'œuvre saisonnière régulière. Dans certains vignobles, cette main d'œuvre peut représenter 90 % de l'ensemble de la main d'œuvre.

Ces salariés sont recrutés sur les activités :

- opérations de taille (spécifique selon les régions) et d'entretien de la vigne
- vendanges quand elles sont effectuées à la main
- embouteillage et conditionnement

Un certain nombre de salariés se voient offrir des contrats à durée déterminée sur 6 mois ou plus alors que d'autres se voient proposer plusieurs contrats d'une durée de 2 à 3 mois¹.

¹ Voir étude d'opportunité de l'opérateur viticole

B. Responsabilité et autonomie caractérisant les postes ciblés

L'agent viticole est placé sous la responsabilité du chef d'exploitation, du chef de culture ou du chef d'équipe selon la taille et la structuration de l'entreprise.

Il travaille à partir de consignes données, quotidiennement ou de façon hebdomadaire, et organise ses activités en autonomie. Il maîtrise la technicité des travaux qui lui sont confiés. Le contrôle de son travail se fait a posteriori.

Il est capable d'évaluer le résultat de son travail et d'ajuster son mode d'exécution. Il adapte ses interventions aux conditions particulières rencontrées sur le terrain, détecte les anomalies et alerte en cas de besoin. Sa prise d'initiative dans la correction des anomalies ne présente pas de risque sur le plan économique, la sécurité des personnes et l'environnement.

Il est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés.

Il ne participe pas aux décisions techniques et en particulier aux décisions présentant un enjeu financier ou sécuritaire déterminants.

4) Réglementation d'activités

Le candidat doit détenir le certificat individuel, dit « Certiphyto » pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » dans la catégorie « opérateur » ou un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (décret du 11 août 2016 n°2016-1125 et arrêté du 29 août 2016).

Lorsqu'il est amené à utiliser des équipements de travail mobiles automoteurs ou des équipements de travail servant au levage, l'agent viticole 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).

5) Pré-requis

Pour entrer en formation au CQP, le candidat doit justifier une expérience professionnelle en vendange et réception de la vendange.

6) Référentiels et blocs de compétences

La définition législative des blocs de compétences est prévue à l'art. L. 6113-1 du code du travail : « Les certifications professionnelles sont constituées de **blocs de compétences, ensembles homogènes et cohérents** de compétences **contribuant à l'exercice autonome d'une activité** professionnelle et pouvant être évaluées et validées.

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

Bloc 2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble

Bloc 3 : Organiser et assurer la maintenance de 1^e niveau des matériels et des équipements

Bloc 4 : Réaliser les opérations de vinification

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

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Travaux manuels de régulation et développement du vignoble	Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne et les travaux en vert à l'aide des outils prévus à cet effet, afin de maîtriser le développement de la vigne et assurer les objectifs de qualité et de rendement	Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations sur parties herbacées de la vigne	<p>Les opérations manuelles d'entretien (palissage) sont effectuées correctement :</p> <ul style="list-style-type: none"> le palissage présente une solidité suffisante sans fils emmêlés. les fils, piquets ou tuteurs manquants sont remplacés, les fils sont tendus. le sens de la pliure est correct, sans casse sur les baguettes les rameaux sont orientés dans le bon sens et fixés la suppression des éléments indésirables est réalisée sans dommage sur la vigne, les rejets éventuels sont supprimés
	Mettre en œuvre différentes techniques de taille de la vigne avec les outils appropriés en adaptant la taille selon la région, les pratiques locales, le cépage, la vigueur, la charge, l'équilibre et l'état sanitaire du cep afin d'optimiser sa croissance végétative et favoriser le développement des raisins	Mise en situation réelle sur la taille de la vigne	<p>Le matériel est préparé correctement :</p> <ul style="list-style-type: none"> les équipements de protection individuelle nécessaires sont identifiés et portés le matériel nécessaire à la taille est identifié et préparé pour réaliser les opérations de taille le matériel utilisé est entretenu de façon appropriée, y compris au cours de la taille : affûtage, graissage les procédures de désinfection du matériel de taille sont appliquées <p>Les différentes techniques de taille sont réalisées correctement :</p> <ul style="list-style-type: none"> les types de taille pratiqués selon la région et/ou le cépage sont respectés la pratique de taille respecte le flux de sève et limite les plaies de tailles les bois et autres déchets sont rassemblés et évacués dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement et de lutte contre le dépérissement de la vigne les anomalies sur le pied mises à jour par la taille sont repérées et le responsable est alerté. Les plants morts sont identifiés sans erreur. les principes d'ergonomie et de sécurité au travail sont appliqués lors de la réalisation des opérations

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
	<p>Entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble afin de lutter contre le dépérissement de la vigne</p>	<p>Mise en situation reconstituée ou étude de cas visant à mettre en œuvre les moyens de lutte contre le dépérissement de la vigne</p>	<p>Les moyens de lutte contre le dépérissement sont correctement appliqués :</p> <p>la présence, dans une parcelle de vigne, d'une maladie liée au dépérissement (flavescence dorée, maladies du bois, court-noué, enrroulement, viroses...) est clairement identifiée, le cas échéant à l'aide d'outils numériques.</p> <p>dans une parcelle de vigne, les symptômes de carences, de parasites ou d'adventices de la vigne sont identifiés, le cas échéant à l'aide d'outils numériques, et signalés</p> <p>les symptômes et indicateurs de dépérissement de la vigne (rendement, taux de mortalité, état sanitaire du vignoble) sont mesurés correctement au regard de la région</p> <p>les conditions climatiques et les indicateurs de température, hygrométrie, vitesse du vent sont correctement évalués et justifient l'application du traitement et le réglage de l'épandeur</p> <p>la parcelle est travaillée spécifiquement selon le risque de propagation et de contamination</p>

Bloc 2 : Effectuer les travaux mécanisés de conduite du vignoble

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Travaux mécanisés de conduite du vignoble	Conduire les engins agricoles sur route et dans les zones cultivées dans le respect des règles de sécurité avec les outils nécessaires afin d'effectuer le travail souhaité	Mise en situation réelle visant la conduite d'un engin agricole attelé ou d'un automoteur sur route et sur une parcelle	<p>Les principaux contrôles et le démarrage sont effectués correctement : l'état des principaux organes est contrôlé visuellement : pneu, pièce de carrosserie, soudure, voyants et les anomalies détectées de façon cohérente les niveaux (huile, carburant) et la propreté des filtres sont contrôlés et ajustés selon les besoins du chantier la pression des pneus est vérifiée et ajustée selon les caractéristiques du chantier</p> <p>L'attelage de l'outil sur le tracteur et les réglages sont effectués correctement : l'outil est attelé en sécurisant la liaison avec le tracteur les branchements sont effectués sans inversion et fixés solidement les réglages de l'outil sont effectués selon : ○ le travail à effectuer ○ la nature du sol ○ la taille et le profil de la parcelle</p> <p>La conduite du tracteur s'effectue de façon appropriée : les règles de sécurité sur route et dans le champ sont respectées les différentes manœuvres sont exécutées avec habileté et dans le respect des règles de sécurité l'électronique embarquée est utilisée pour optimiser la conduite du tracteur dans le travail du sol attendu les dysfonctionnements pouvant intervenir sont identifiés, un premier diagnostic est établi</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>défini les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
	Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols de façon mécanisée selon les choix de conduite du vignoble, dans le respect des précautions d'emploi, des consignes de sécurité et des pratiques environnementales, afin de favoriser la pérennité et le développement du vignoble	Mise en situation réelle sur une opération de préparation et d'entretien du sol	<p>Les opérations mécaniques de préparation sont effectuées l'état du sol est vérifié en terme d'humidité, portance, structure, texture pour effectuer le travail dans de bonnes conditions les conditions météorologiques sont vérifiées, en utilisant les dispositifs de prévision, pour permettre un bon déroulement du chantier</p> <p>Les opérations d'entretien du sol (désherbage) sont optimisées le matériel mécanisé est utilisé dans le respect des conditions d'utilisation et des règles de sécurité la vitesse de travail est adaptée aux conditions du sol et au résultat recherché la conduite tient compte des objectifs de réduction de consommation de carburant</p> <p>Le chantier est organisé et sécurisé le chantier est propre, la vigne n'a pas subi de dégâts les outils sont nettoyés et rangés à la fin du travail le candidat rend compte à son responsable de la réalisation de son travail et signale toutes anomalies de façon circonstanciée</p>
	Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes à l'aide des outils prévus à cet effet, afin de maîtriser le développement de la vigne et assurer les objectifs de qualité et de rendement	Mise en situation réelle ou reconstituée visant la réalisation d'opérations sur parties herbacées de la vigne	<p>Les opérations mécanisées d'entretien (écimage) de la vigne sont effectuées correctement : la coupe est régulière, la hauteur et la largeur sont respectées l'engin mécanisé est conduit avec précaution en respectant la ligne de rang la vitesse est régulière et adaptée au profil de la parcelle</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
	<p>Appliquer les fertilisants ou les produits phytopharmaceutiques à partir des consignes et dans le respect des précautions d'emploi, des règles de sécurité et des pratiques environnementales afin d'assurer la protection de la vigne</p>	<p>Mise en situation reconstituée sur l'application d'un traitement sur cultures</p>	<p>Les mélanges sont préparés correctement : l'intégralité des équipements de protection est portée tout au long de l'opération les produits sont manipulés dans le respect des règles de sécurité les catégories de produits (fongicides, insecticides, herbicides, désherbants) sont identifiés sans erreur en fonction de leurs matières actives, leurs principes d'action, leurs cibles et leurs plages d'utilisation le choix et la compatibilité des produits est vérifié le mélange des produits est effectué dans le respect du mode opératoire, des doses prescrites et des règles de sécurité les conditions de stockage des produits phytopharmaceutiques sont respectées</p> <p>Le matériel de pulvérisation ou d'épandage est préparé correctement : le fonctionnement du pulvérisateur est contrôlé : stabilité, buses, filtres, manomètre, distribution, indicateurs de niveau le pulvérisateur est contrôlé et réglé selon les paramètres du traitement à effectuer (position horizontale et hauteur de travail)</p> <p>L'application du produit est effectuée correctement : les données et aides sont utilisées et saisies pour optimiser les opérations de traitement : la carte de préconisations, calcul de doses, vision satellite, cartographie de mesures de rendements, taille de la parcelle les conditions nécessaires à la qualité d'une bonne pulvérisation sont évaluées : hygrométrie, vent, brise la pulvérisation est effectuée conformément aux bonnes pratiques et dans le respect de l'environnement et des personnes la vitesse de travail ou l'utilisation du DPA (débit proportionnel à l'avancement) est adaptée aux caractéristiques du sol et au résultat recherché la qualité de la pulvérisation est contrôlée tout au long du travail les procédures de nettoyage du matériel sont appliquées et les effluents gérés dans une zone appropriée - les emballages vides sont gérés dans le respect des règles de sécurité et environnementales</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définir les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
			la traçabilité des opérations de traitement et de pulvérisation est assurée selon la procédure en vigueur : saisie informatique, carnet d'épandage, carnet de culture les conditions de réalisation opérations de traitement et de pulvérisation font l'objet d'un compte-rendu précis : déroulement de l'opération, difficultés rencontrées

Bloc 3 : Organiser et assurer la maintenance de 1^e niveau des matériels et équipements

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Maintenance de 1 ^e niveau du matériel	Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel en fonction des travaux planifiés, dans le respect des procédures d'entretien, afin de garantir un état de fonctionnement optimum	Mise en situation réelle ou reconstituée au sein d'un atelier de maintenance	<p>Les opérations d'entretien courant sont effectuées correctement :</p> <ul style="list-style-type: none"> les vidanges sont effectuées dans le respect des données constructeur les filtres sont changés à bon escient au regard des heures de travail ou des informations du carnet d'entretien les apports de fluides ou de lubrifiants sont effectués sans erreur à partir des informations des capteurs ou des outils de mesure et sur l'ensemble des points nécessaires les fournitures et consommables usagés sont disposés dans l'espace prévu <p>Les opérations d'entretien sont consignées correctement sur support écrit ou numérique :</p> <ul style="list-style-type: none"> la description de l'opération et les pièces changées sont mentionnées sans oubli majeur la date, l'auteur de l'intervention sont mentionnés sans erreur
	Assurer la maintenance et le remisage des matériels, en suivant les consignes, afin de maintenir des conditions optimales d'utilisation et de sécurité		<p>Les voyants d'alerte sont interprétés de manière cohérence et les corrections apportées :</p> <ul style="list-style-type: none"> le dysfonctionnement est caractérisé si elle est envisageable, l'action corrective correspondant au dysfonctionnement est effectuée les pièces courantes sont changées dans le respect des données constructeur des soudures simples sont effectuées correctement dans le respect des règles de sécurité les pannes ou réparations nécessitant l'intervention d'un prestataire extérieur sont identifiées : o un premier diagnostic précis est formulé par le candidat o le service de maintenance est sollicité si le diagnostic le requiert <p>le responsable est alerté en cas d'action corrective non réalisable</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
			L'efficacité des outils et des matériels est contrôlée : le matériel est nettoyé tous les défauts visuels sont identifiés sans oubli majeur tous les points de contrôle du matériel sont vérifiés si une anomalie est repérée, une solution corrective est proposée

Bloc 4 : réaliser les opérations de vinification

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'EVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
Réalisation des opérations de vinification	Effectuer les opérations de traitement du raisin sur consignes dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité afin de préparer les conditions nécessaires à la vinification du vin	Mise en situation réelle ou reconstituée sur les opérations de sulfitage, de levurage et remontage	<p>Les opérations de sulfitage, levurage et remontage sont effectuées correctement selon les prescriptions en vigueur dans l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> la dose de soufre est incorporée dans la cuve sans erreur et selon le dosage recommandé les levures sont préparées conformément aux consignes les levures sont ajoutées en respectant les étapes d'intégration du produit et selon les pratiques en vigueur le matériel nécessaire au remontage est clairement identifié l'installation du matériel et le branchement électrique est effectuée sans erreur la pompe est mise en marche dans le bon sens – pas d'erreur de cuve le temps du remontage est conforme aux pratiques en vigueur le remontage est réalisé jusqu'à un lessivage homogène du chapeau de marc. la tuyauterie est égouttée dans un récipient externe et le matériel est correctement nettoyé.
	Préparer et entretenir le matériel vinaire selon les consignes et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité afin d'obtenir un matériel apte à réaliser des opérations de vinification	Exercice d'application en situation professionnelle visant le nettoyage du matériel vinaire	<p>Les opérations de contrôles et de nettoyage sont effectuées correctement :</p> <ul style="list-style-type: none"> la température des cuves est régulée, la fermentation est contrôlée les équipements de protection individuelle nécessaires sont identifiés et portés correctement les opérations de rinçage, nettoyage, de détartrage et de désinfection sont effectuées selon les modes opératoires sur les différents matériels : les cuves de réception, de fermentation et de stockage, les différentes sorties et entrées (robinets, porte, ...), le fouloir, l'égrappoir et le pressoir, tapis, ... les principes d'ergonomie et de sécurité au travail sont appliqués lors de la réalisation des opérations