

CQP Agent viticole

Référentiels

15 SEPTEMBRE 2021

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



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 identifié, 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 identifiées, 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>définit 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>défini 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