



**CQP**

**« ouvrier qualifié de l'exploitation viticole »**

**REFERENTIEL DE COMPETENCES  
NATIONAL**

A spécifier en région

CPNE du 9 décembre 2003

## Préambule

Le référentiel de compétences national a été établi à partir du référentiel professionnel national du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole ».

Lorsqu'une région viticole souhaite mettre en place le CQP, elle en produit une adaptation régionale en trois étapes :

- adaptation du référentiel professionnel national aux contextes et aux pratiques régionales, repérages d'activités professionnelles spécifiques à la région,
- rédaction des compétences nécessaires à l'exercice des activités professionnelles spécifiques (adaptation du référentiel de compétences),
- production de la partie correspondante du référentiel de certification : modules régionaux (adaptation du référentiel de certification).

Ces trois étapes sont expliquées dans le document intitulé « mode d'emploi à destination des CPRE ».

Ce référentiel a été réalisé avec l'appui des partenaires sociaux de la CPNO (commission paritaire nationale d'orientation) viticulture et l'accompagnement technique du FAFSEA

## CULTURE DE LA VIGNE

**Il effectue les travaux de préparation et d'entretien des sols en organisant son travail sur consignes, en respectant la sécurité et l'environnement**

Compréhension de la consigne
Compréhension du sens du travail : les effets recherchés du travail du sol
Appréciation de l'état d'un sol : humidité, portance, niveau d'usure
Connaissance des outils de travail du sol et des modes d'attelage
Connaissance et application des procédures de réglage
Lien entre l'état du sol, la configuration de la parcelle, les conditions climatiques, le matériel et le travail à réaliser
Ajustement du travail en fonction des conditions rencontrées
Gestion des incidents
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité, de protection de l'environnement, gestes et postures
Maîtrise de l'écrit : fiche journalière de travail
Maîtrise de l'oral : compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé

**Il travaille à l'équilibre et l'orientation du cep sur consignes. Il intervient sur la croissance de la végétation**

Compréhension de la consigne
Compréhension du sens du travail : le rôle des différentes opérations de conduite du vignoble
Notions sur les cépages de la région
Connaissances sur la morphologie et la physiologie de la vigne
Connaissance et réalisation de deux types de taille pratiqués dans la région
Adaptation de la taille, de l'attachage et/ou des travaux en vert en fonction de la vigueur, de la charge et de l'équilibre de chaque cep
Adaptation de la taille à l'état sanitaire de chaque cep tout en respectant la consigne générale
Connaissance et emploi approprié et opportun des outils d'affûtage et d'entretien du matériel
Connaissance et application des gestes et postures de sécurité
Notion de rendement moyen journalier pour la taille
Maîtrise de l'oral : compte-rendu du travail réalisé, signalement d'anomalies végétatives

**Il applique la fertilisation selon les techniques utilisées sur l'exploitation et le désherbage chimique sur consignes strictes et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité**

**Il applique les traitements phytosanitaires (produit préparé) sur consignes strictes et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité**

Compréhension de la consigne
Compréhension du sens du travail : connaissance des effets des produits utilisés
Notions de volume et estimation d'ordres de grandeur (unités de mesure, proportions,...)
Notions sur les maladies et parasites de la vigne :
Reconnaissance des adventices
Prise en compte et adaptation à l'environnement de travail : état végétatif de la vigne, état des parcelles, conditions climatiques, aire de remplissage et de lavage, locaux de stockage
Connaissance des règles et conditions d'utilisation des engrais, herbicides et produits phytosanitaires
Connaissance et utilisation des différents matériels d'épandage et de pulvérisation
Connaissance et application des règles de raccordement et de mise en sécurité d'une prise de force
Mise en œuvre de procédures d'autocontrôle : précision du travail, bouchage des buses
Connaissance et application des procédures de nettoyage du matériel
Gestion des incidents
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement, gestes et postures
Maîtrise de l'oral : compte-rendu sur le travail réalisé et les conditions rencontrées
Maîtrise d'écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), lecture d'étiquettes et de documentation relative à l'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires

## **CONDUITE ET ENTRETIEN COURANT DES MATERIELS VITICOLES**

**Il réalise les opérations simples de maintenance du tracteur**

**Il prépare les matériels viticoles en vue de leur utilisation : charrue, outils de travail du sol, épampreuse, broyeur, dans le respect des règles de sécurité**

**Il conduit le matériel (tracteur seul ou avec engins attelés et /ou remorqués) en toute sécurité**

Compréhension du sens du travail : le rôle de l'entretien courant
Connaissance, repérage et fonction des différents organes du tracteur
Connaissance, repérage et fonction des différents organes des outils viticoles
Identification des points d'entretien courant des outils et tracteurs
Appréciation de la conduite à tenir en cas de dysfonctionnement
Connaissance et application des règles de conduite sur route
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité, de traçabilité, de protection de l'environnement, gestes et postures
Maîtrise de l'oral : compte-rendu d'activités
Maîtrise d'écrits professionnels : tenue d'un carnet d'entretien, de fiches d'entretien, lecture de fiches techniques, de modes d'emploi

**A COMPLETER POUR LA PARTIE REGIONALE ...**