

# Certificat de Qualification Professionnelle



*Ouvrier qualifié de  
l'exploitation viticole*

## Dossier de Validation des Acquis de l'Expérience



## Identification du candidat

**NOM :**

**PRENOM :**

**DATE DE NAISSANCE :**

**ADRESSE PERSONNELLE :**

**TELEPHONE PERSONNEL :**

**ENTREPRISE ACTUELLE / nom – adresse :**

**INTITULE DE VOTRE EMPLOI ACTUEL :**

**DESCRIPTION DE VOTRE MISSION : décrivez en quelques lignes la mission qui vous est confiée dans le cadre de votre emploi actuel.**

*Cadre réservé au jury*

## Parcours professionnel dans la filière vitivinicole

**Tableau à compléter**

Expé-rien-ce	Période	Entreprise - Structure	Statut (CDI, CDD, intérim)	Temps plein/ temps partiel	Emploi, fonction
<b>1</b>	Du au				
<b>2</b>	Du au				
<b>3</b>	Du au				
<b>4</b>	Du au				
<b>5</b>	Du au				

*Cadre réservé au jury*

Ne pas indiquer dans ce tableau les périodes effectuées en entreprise pendant une formation : stage, contrat d'apprentissage, contrat de qualification, contrat ou période de professionnalisation ...

**Tableau récapitulatif des expériences professionnelles dans la filière**

EXPERIENCES						
ACTIVITES	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>A - Culture du vignoble</b>						
Travaux des sols : labour, hersage, désherbage, ... amendements, fertilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conduite et entretien du vignoble : taille, palissage, attachage épamprage, etc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Traitements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>B - Matériel viticole</b>						
Maintenance courante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparation et attelage des matériels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conduite en sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>C – travaux de cave : entretien du matériel et préparation de la vinification</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Cadre réservé au jury*

<b>C - Travaux de cave : vinification</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>C - Travaux de cave : élevage et conservation des vins</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D - Participation à l'organisation du travail en équipe de saisonniers</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>E - Commercialisation</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>F - Arrachage, plantation</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>G - Pépinière</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>H - Activités exceptionnelles liées à des aléas climatiques</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Cadre réservé au jury*

## Autres expériences professionnelles et extra-professionnelles

Tableau à compléter .

Expé- rien- ce	Période	Entreprise - Structure	Statut (salarié, non salarié)	Temps plein/ temps partiel	Emploi, fonction
<b>1</b>	Du au				
<b>2</b>	Du au				
<b>3</b>	Du au				
<b>4</b>	Du au				
<b>5</b>	Du au				

*Cadre réservé au jury*

## Activités en lien avec le cœur de métier de l'ouvrier viticole

### 1. TRAVAUX DES SOLS

Faites la liste de tous les travaux des sols que vous réalisez ou avez réalisés en indiquant pour chacun les tracteurs et outils utilisés :

(**IMPORTANT** : 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 type de travail du sol et répondez aux questions suivantes :**

Travail choisi :

Quels matériels utilisez-vous dans ce cas (tracteur, outils, engins) ?

Travaillez-vous à partir de consignes ?

*Cadre réservé au jury*

Si oui, et dans le cas d'un **travail de sol viticole**, quels sont les **éléments de la consigne qui vous sont indispensables pour le réaliser** ? Classez-les dans le tableau suivant :

Éléments de la consigne	Indispensable	Important	Utile mais non indispensable
Vitesse d'avancement (rapport de boîte/régime moteur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Profondeur de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type d'outil utilisé et effet recherché (pattes d'oie, côtes de melon,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
État général du sol (degré d'humidité, sol déjà travaillé ou non, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Époque de travail et encombrement de la végétation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Passage en totalité ou un rang sur deux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mode d'attelage de l'outil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Largeur de travail en fonction de l'écartement des rangs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendre compte (maladies, état du palissage, état du sol, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Importance et stade de développement des adventices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nature du sol et de la parcelle (texture, pente, sens de plantation,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettoyer ou non les tournières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparation du tracteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparation de l'outil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réglage de l'outil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type d'adventices (racines pivotantes ou traçantes, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Dans le cas où vous avez choisi un type de travail non viticole, indiquez les éléments de consigne indispensables dont vous avez besoin pour travailler en vous inspirant du tableau ci-dessus :**

**Imaginez que vous êtes en train de réaliser ce travail du sol, énumérez dans l'ordre, toutes les étapes de l'opération.**

*Cadre réservé au jury*

**Citez des exemples (maximum 3) d'incidents qui vous sont arrivés au cours de ce type de travail du sol en expliquant comment vous les avez traités :**

1 -

2 -

3 -

**Citez les règles de sécurité que vous respectez pour vous et pour les autres, dans le cadre de ce travail du sol :**

**D'une manière générale lorsque vous faites un travail du sol, avez-vous à rendre compte du travail réalisé ?**

Si oui, comment ?	Tous les jours ?	Une fois par semaine ?	Plus rarement ?
Oralement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Par écrit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sur ordinateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**A qui rendez-vous compte et pourquoi ?**

*Cadre réservé au jury*

## 2. Conduite du vignoble

Faites la liste des opérations de conduite et d'entretien des vignes (hors travaux des sols) que vous réalisez ou avez réalisées :

♦ occasionnellement :

Vigne en production	Vigne en formation

♦ régulièrement :

Vigne en production	Vigne en formation

**Vous demande-t-on de signaler la présence de maladies ou parasites ?**

Si oui, comment et à qui ?

**Pour la taille d'hiver :**

♦ Quel type de taille pratiquez-vous le plus souvent ? sur quels cépages ?

♦ De quels outils vous servez-vous ?

**Quelles sont, selon vous, les conséquences d'une mauvaise taille ?**

*Cadre réservé au jury*

**Quels sont les éléments qui vous sont indispensables pour effectuer une bonne taille ?**

Classez-les dans le tableau page suivante :

Éléments de la consigne	Indispensable	Important	Utile mais non indispensable
Cépage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Âge de la plantation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre de manquants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Classification de la parcelle (AOC, VdP, VCC)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendement attendu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de vin élaboré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vigueur moyenne de la parcelle et relation à la taille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rapport vieillissement / production	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maladies présentes dans la parcelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mode de conduite de la vigne et préconisations relatives au vieillissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de sarments à conserver de façon privilégiée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rangement des sarments en vue de leur élimination	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rythme de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre moyen d'yeux francs à laisser par cep ou réglementation de la taille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entretien du matériel de taille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prétaillage ou non	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de récolte pratiquée sur la parcelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élimination des bois morts (bras, bannes, chicots, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendre compte (maladies, état du palissage, état du sol, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Imaginez que vous êtes en train de tailler, énoncez les différentes étapes de votre travail.**

**Quelles sont les règles de sécurité que vous respectez pour vous et pour les autres, dans le cadre de ce travail ?**

*Cadre réservé au jury*

**D'une manière générale, pour les travaux de conduite et d'entretien de la vigne, avez-vous à rendre compte de votre travail ?**

Si oui, comment ?	Tous les jours ?	Une fois par semaine ?	Plus rarement ?
Oralement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Par écrit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sur ordinateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**A qui rendez-vous compte et pourquoi ?**

**FACULTATIF : si vous n'avez pas taillé la vigne mais que vous avez taillé des arbres fruitiers, vous pouvez renseigner cette partie.**

**Quels arbres fruitiers avez-vous taillé ?**

**De quels outils vous servez-vous pour cela ?**

**Quelles sont pour vous, les conséquences d'une mauvaise taille ?**

*Cadre réservé au jury*

**Quels sont les consignes dont vous avez besoin pour effectuer une bonne taille ?**

Pour répondre à cette question, vous pouvez vous inspirer du tableau en page 9.

**Quelles sont les règles de sécurité que vous respectez pour vous et pour les autres, dans le cadre de ce travail de taille ?**

**Lorsque vous taillez un arbre fruitier, avez-vous à rendre compte de votre travail ?**

Si oui, comment ? (oral, écrit, ordinateur)

A qui et pourquoi ?

*Cadre réservé au jury*

### 3. Application de produits

Faites la liste des opérations d'application de produits (fertilisation, traitements phytosanitaires, désherbage chimique, épamprage chimique) que vous réalisez ou avez réalisé en précisant pour chacune, les outils utilisés :

IMPORTANT : si vous n'avez pas d'expérience en viticulture, vous pouvez indiquer ici des travaux effectués dans d'autres secteurs : agriculture, paysage, etc.

♦ occasionnellement :

Vigne en production	Vigne en formation

♦ régulièrement :

Vigne en production	Vigne en formation

Choisissez un exemple de traitement que vous avez déjà effectué. De quel traitement s'agit-il ?

Indiquez le ou les produit(s) que vous avez utilisé.

*Cadre réservé au jury*

**Lorsque vous appliquez le traitement que vous avez choisi, quels sont les éléments dont vous avez besoin pour réaliser votre travail ?**

Classez-les dans le tableau page suivante :

Éléments de la consigne	Indispensable	Important	Utile mais non indispensable
Réglage de l'appareil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quantité d'eau utilisée à l'hectare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre de rangs traités par passage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Éléments d'entretien et de contrôle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ordre dans lequel les parcelles sont traitées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Météo du moment et précautions à prendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mode de remplissage de l'appareil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitesse d'avancement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dose apportée à l'hectare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nature et état du sol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mode d'attelage de l'appareil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dangerosité des produits mis en œuvre (pour l'applicateur, pour l'environnement,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mode d'action du produit et cible privilégiée sur le végétal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maladie ou parasite contre lequel est appliqué le traitement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Régime prise de force du tracteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de buses utilisées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Citez dans l'ordre, les opérations que vous réalisez lorsque vous appliquez ce traitement.**

**En fin de traitement que faites-vous ?**

*Cadre réservé au jury*

**Avez-vous déjà préparé une solution de traitement ?**

Choisissez une préparation et décrivez la manière dont vous avez procédé.  
Avez-vous des consignes à respecter ? quelles étaient ces consignes ? qui vous les donnaient ?

**Quelles sont les règles de sécurité que vous respectez pour vous, pour les autres et pour l'environnement, dans le cadre de ce travail ?**

**Lorsque vous faites des traitements, avez-vous à rendre compte du travail réalisé ?**

Si oui, comment ?	Tous les jours ?	Une fois par semaine ?	Plus rarement ?
Oralement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Par écrit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sur ordinateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**A qui rendez-vous compte de votre travail et pourquoi ?**

*Cadre réservé au jury*

#### 4. Conduite et entretien du matériel

**Avez-vous déjà effectué l'entretien courant d'un tracteur ?**

Faites-vous l'entretien courant d'autres types d'engins ?

Si oui, lesquels ?

**Choisissez une machine :**

**Quelles opérations quotidiennes faites-vous sur cette machine et pourquoi ?**

Opérations	Justification de ces opérations

**Quelles précautions prenez-vous lorsque vous intervenez sur le système hydraulique ? Pourquoi ?**

*Cadre réservé au jury*

**Lorsque votre machine s'étouffe et s'arrête anormalement, quelles sont les causes possibles ? Que faites-vous face aux situations que vous avez décrites ? Et pourquoi ?**

Causes	Ce que je fais	Pourquoi

**Avez-vous à rendre compte de l'incident et de la manière dont vous l'avez traité ?**

Si oui, comment (oralement, par écrit sur ordinateur ?)

A qui et pourquoi ?

*Cadre réservé au jury*

**Avez-vous déjà conduit un engin viticole en terrain accidenté ?**

Si oui, quel type d'engin?

**Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées dans la conduite d'engins viticoles ?**

**Quel comportement adoptez-vous face à ce type de situation ?**

Prenez deux exemples :

*Cadre réservé au jury*

# Spécificités régionales

## 1. Arrachage et plantation

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

## 2. Organisation d'un chantier

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

*Cadre réservé au jury*

### **3. Participation ponctuelle à l'organisation d'un travail d'équipe de saisonniers**

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

### **4. Vendange - récolte**

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

*Cadre réservé au jury*

## 5. Réception de vendanges

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

## 6. Vinification

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

*Cadre réservé au jury*

## **7. Elevage et conservation des vins**

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

## **8. Embouteillage et conditionnement**

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

*Cadre réservé au jury*

## 9. Accueil et vente au caveau

Quelles sont les opérations auxquelles vous avez participé ?

Choisissez une de ces opérations et décrivez-la :

Si vous avez effectué d'autres activités ayant une relation avec la culture du vignoble ou la production du vin et qui n'ont pas été citées ici, vous pouvez en faire la liste et les décrire ci-dessous.

*Cadre réservé au jury*

**Indiquez ci-dessous les informations sur votre propre expérience professionnelle que vous souhaitez apporter en complément**

*Cadre réservé au jury*

## Formations et diplômes

### FORMATION SCOLAIRE

Dernière classe fréquentée (5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, seconde, bac, CAP, etc.) :

Diplômes obtenus (CAP, BEP, BEPC, Bac Pro, Bac, BTS, etc.)

Diplôme	Année d'obtention

### FORMATION CONTINUE

Avez-vous suivi une formation continue en :

Apprentissage ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

- Contrat de qualification ou de professionnalisation ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

- Formation longue en tant que salarié ?

oui/non	diplôme obtenu	entreprise	année

### STAGES DE PERFECTIONNEMENT

Intitulé	Durée	année





*Cadre réservé au jury*

## Motivation

Expliquez en quelques lignes vos motivations pour l'obtention du CQP  
« ouvrier qualifié de l'exploitation viticole »

*Cadre réservé au jury*

## Pièces à fournir

-  *Photocopie de votre pièce d'identité*
-  *Attestations de travail*
-  *Photocopie de vos diplômes*
-  *Attestations de formation*

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

Fait à

Le

Signature du candidat