



CQP

« ouvrier qualifié de l'exploitation viticole »

**REFERENTIEL DE CERTIFICATION
NATIONAL**
A spécifier en région

CPNE du 9 décembre 2003

Modifié le 14 juin 2005

Préambule

Le référentiel de certification national a été établi à partir du référentiel professionnel et du référentiel de compétences nationaux 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, repérage 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 de certification a été réalisé avec l'appui des partenaires sociaux de la CPNO (commission paritaire nationale d'orientation) viticulture et l'accompagnement technique du FAFSEA.

Liste des modules de certification

4 modules de certification nationaux

MC1 – Travail du sol

MC2 – Conduite du vignoble

MC3 – Application de produits

MC4 – Entretien et conduite du matériel

3 modules de certification régionaux

à sélectionner dans la liste suivante

MC –

MC –

MC –

MC –

MC –

MC –

Contenu des modules de certification

MODULE 1 (MC1) : travail du sol

Le titulaire du module 1 du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » est capable :

De réaliser les différentes opérations de travail du sol en organisant son chantier sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 4 opérations parmi les suivantes sont maîtrisées : *labour, hersage, désherbage mécanique, sous-solage, griffonnage, tonte, broyage, désherbage, participation à l'aménagement des parcelles, aux travaux anti-érosion et au remplacement occasionnel de ceps*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de préparer le tracteur (voir MC4)
- d'atteler et régler les outils de travail du sol
- de réaliser le travail en l'ajustant
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

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

MODULE 2 (MC2) : conduite du vignoble

Le titulaire du module 2 du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » est capable :

D'effectuer les différentes opérations de conduite du vignoble en organisant son travail sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 6 opérations dont les deux types de taille, parmi les suivantes sont maîtrisées : *prétaillage manuel, deux types de taille pratiqués dans la région, pliage, attachage, palissage, épamprage, ébourgeonnage manuel, levage, écimage, rognage, éclaircissage, effeuillage*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de préparer et entretenir les outils
- d'observer la parcelle, le cep
- d'effectuer le travail en l'ajustant
- de repérer et signaler les anomalies végétatives

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

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
Notions de rendement moyen journalier pour la taille
Maîtrise de l'oral : compte-rendu du travail réalisé, signalement d'anomalies végétatives

MODULE 3 (MC3) : application de produits

Le titulaire du module 3 du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » est capable :

D'appliquer les produits et de nettoyer le matériel dans le respect des consignes, des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 2 des 4 opérations suivantes dont les traitements phytosanitaires sont maîtrisées : *fertilisation, désherbage chimique, traitements phytosanitaires, épamprage chimique*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- de préparer le tracteur et le pulvérisateur ou l'épandeur
- de mélanger les produits pré-dosés
- d'appliquer les produits
- de nettoyer le matériel
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

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

MODULE 4 (MC4) : entretien et conduite du matériel

Le titulaire du module 4 du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » est capable :

De faire l'entretien courant et de conduire le matériel viticole en toute sécurité. [Les opérations suivantes sont maîtrisées : *maintenance courante du tracteur, entretien des matériels de l'exploitation viticole, préparation et attelage des matériels et outils, conduite du tracteur attelé*]

C'est-à-dire qu'il est capable :

- d'assurer la maintenance courante du matériel viticole
- de conduire le matériel viticole en toute sécurité
- de détecter un dysfonctionnement
- de rendre compte

Dans le cadre de ces activités, le titulaire du CQP mobilise les compétences clés suivantes :

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

MC5 – MC6 – MC7 ... : à compléter pour la partie régionale

Les deux modalités d'obtention du CQP

Pour obtenir le CQP, le candidat doit prouver, d'une part, qu'il maîtrise les situations professionnelles et, d'autre part, qu'il possède les compétences clés constitutives de chaque module.

Pour cela, il a deux possibilités : soit passer les épreuves d'évaluation certificative, soit faire valider les acquis de son expérience.

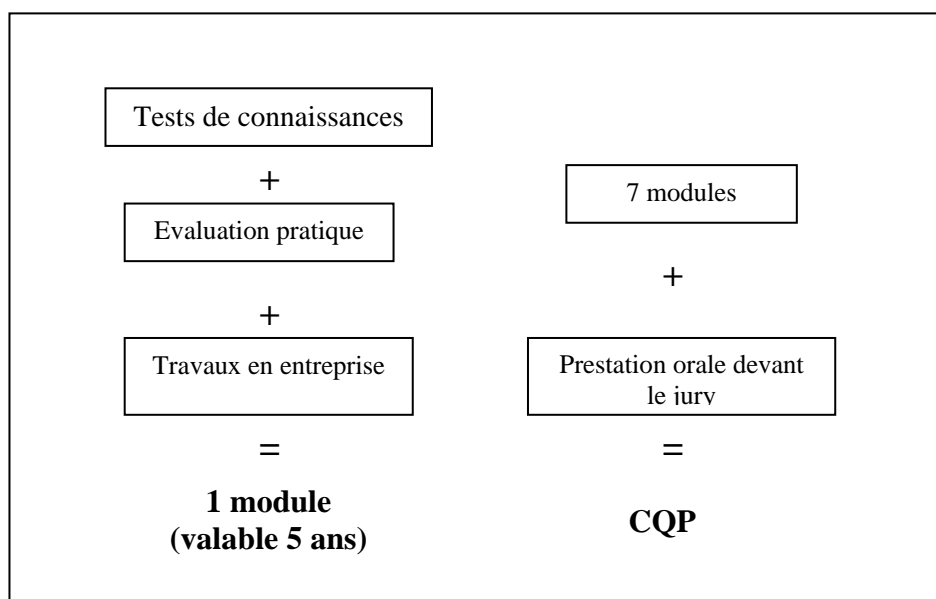
Obtention du CQP par évaluation certificative

L'évaluation de chaque module de certification se fait de trois façons complémentaires à travers :

- des tests de connaissances lorsqu'ils sont prévus,
- une évaluation pratique qui porte sur une situation professionnelle représentative du métier (taille, par exemple pour le module 2),
- des travaux en entreprise pour vérifier la maîtrise des gestes professionnels (palissage, ébourgeonnage, par exemple pour le module 2).

Pour obtenir le CQP, le candidat doit obtenir des résultats positifs à ces trois types d'évaluation et réussir une prestation orale devant le jury du CQP.

A défaut d'acquisition du CQP, le candidat peut obtenir un ou plusieurs modules de certification qui ont une durée de validité de cinq ans.



Obtention du CQP par validation des acquis de l'expérience

Les personnes justifiant d'une expérience de trois années en qualité de salarié, non salarié ou bénévole peuvent obtenir le CQP par validation des acquis de l'expérience. Cette expérience doit être en rapport avec le contenu du CQP.

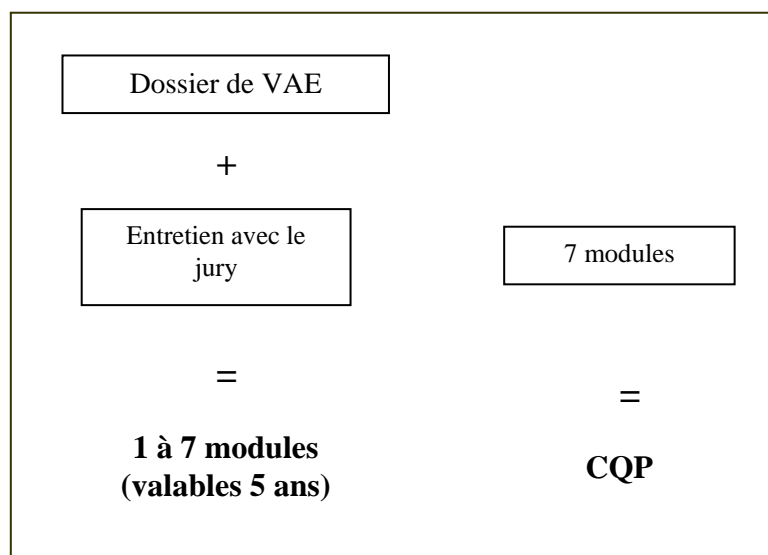
Le candidat au CQP par validation des acquis de l'expérience :

- renseigne le dossier de VAE fourni par la CPNE agricole
- passe un entretien avec le jury du CQP.

A l'issue de l'entretien, le jury attribue ou non un ou plusieurs modules de certification. Si l'ensemble des modules est attribué, le candidat obtient le CQP.

Si une partie seulement des modules est attribuée, le candidat garde le bénéfice des modules acquis pendant 5 ans.

Par ailleurs, le jury peut faire, le cas échéant, des préconisations pour l'obtention des modules manquants par un complément de formation et/ou d'expérience professionnelle.



Description générale des modalités d'évaluation certificative

Rappel

Le candidat au CQP par la voie de l'évaluation certificative doit se soumettre aux différents types d'évaluation prévus.

Pour chaque module :

- des tests de connaissances lorsqu'ils sont prévus,
- une évaluation pratique (ou plusieurs, selon le cas),
- des travaux en entreprise.

A la fin de la formation : un entretien avec le jury du CQP.

1 - Les tests de connaissances

Les tests de connaissances ont pour objectif de vérifier que le candidat possède les connaissances (générales, théoriques, techniques, règles et procédures) listées parmi les compétences clés du module.

Ceci ne concerne que quelques modules car, la plupart du temps, ces connaissances sont évaluées à travers les questions posées au candidat lors de l'évaluation pratique.

Lorsque les tests sont prévus (voir le document « prescriptions pour l'évaluation certificative »), l'organisme de formation les élabore en choisissant la forme la plus adaptée à la question posée : questionnaire, QCM, schéma, etc.

Un tableau indique pour chaque module concerné, la ou les connaissances à évaluer, les questions à poser au candidat et les critères de l'évaluation. L'organisme de formation doit se conformer à ces prescriptions. Voir ci-dessous, le tableau correspondant au MC3.

Connaissances (compétences clés du module MC 3)	Questions	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• Compréhension du sens du travail : connaissance des effets des produits utilisés• Reconnaissance des maladies et parasites de la vigne : cycles biologiques, symptômes, manifestations• Reconnaissance des adventices	<ul style="list-style-type: none">• Citer les différentes classes de produits utilisés en viticulture, leurs modes d'action et leurs effets• Citer les effets de ces produits sur l'environnement• Reconnaître les principaux parasites et maladies de la vigne• Reconnaître les principales adventices	<p><i>Réponses attendues : fongicide, pesticide, insecticide : Sans erreur</i></p> <p><i>2 / 3 exemples attendus sans erreur</i></p> <p><i>Marge d'erreur permise 30%</i></p> <p><i>Marge d'erreur permise 30%</i></p>

Les résultats aux tests de connaissances comptent pour l'attribution du module.

2 - Les évaluations pratiques

Les évaluations pratiques ont pour objectif d'évaluer l'intégration des différents éléments de la compétence dans une même activité professionnelle, c'est-à-dire :

- la mise en œuvre professionnelle à travers les actions attendues,
- les ressources mobilisées dans l'activité : connaissances, savoir-faire, perception du sens de l'action et des risques, anticipation, gestion des aléas, raisonnements utilisés, etc. (compétences clés)

Ces évaluations pratiques portent sur des situations professionnelles considérées comme sensibles et représentatives du métier. Il y en a donc une seule par module. Lorsqu'un module regroupe des activités de nature très diverse, il peut en comporter plusieurs, mais cela reste exceptionnel.

Voici la liste des évaluations pratiques prévues pour les modules nationaux :

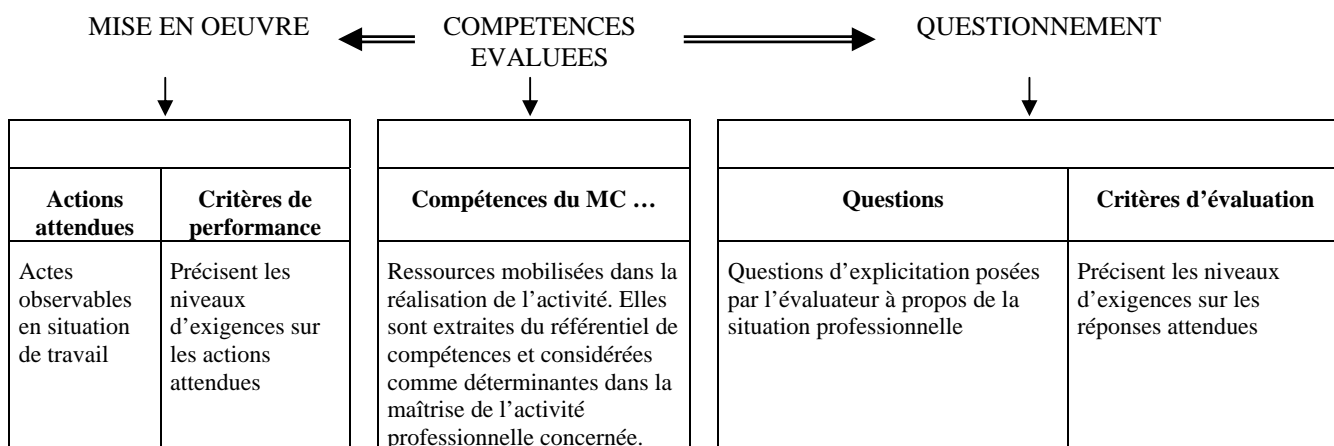
- **MC1 : réalisation d'une opération de travail du sol sur une parcelle donnée, à l'aide d'un outil nécessitant des réglages, en organisant son travail de façon autonome, dans le respect des consignes de sécurité et de protection de l'environnement**
- **MC2 : réaliser la taille d'une parcelle de vigne déterminée selon les consignes données**
- **MC3 : appliquer un traitement phytosanitaire sur une parcelle selon les consignes données et en respectant les règles de sécurité et de protection de l'environnement**
- **MC4 :**
 - * **situation 4 a – assurer la maintenance courante du tracteur viticole et des outils**
 - * **situation 4 b – conduire le tracteur attelé en conditions de travail**

Le résultat de l'évaluation pratique est pris en compte pour l'attribution du module.

L'organisme de formation organise l'évaluation soit dans une entreprise, soit sur sa propre exploitation. L'évaluation est faite pendant ou en fin de formation, par le formateur accompagné éventuellement d'un professionnel. Ce dernier peut être l'un des membres du jury du CQP.

Les formateurs précisent la situation de travail (exemple : l'opération de travail du sol choisie pour le MC1) et créent leurs propres outils d'évaluation à partir des grilles proposées dans le document intitulé « prescriptions pour l'évaluation certificative ».

Ce document propose un descriptif de la situation professionnelle retenue pour chaque module. Ce descriptif est présenté sous la forme d'un tableau récapitulant les actions attendues en situation professionnelle, les compétences évaluées et les questions posées au candidat. Les critères de performance (pour les actions attendues) et d'évaluation (pour les questions) sont à respecter.



3 - Les travaux en entreprise

Il s'agit de recueillir l'avis de professionnels sur la réalisation de travaux en entreprise, en situation réelle. Cette mise en situation se fait sur le lieu de travail (contrat de qualification) ou le lieu de stage (stage à prévoir dans le cadre des formations), en continu.

L'objectif est d'évaluer la maîtrise des gestes professionnels. Des grilles d'observation FAFSEA – kits d'évaluation - peuvent être mises à disposition (exemple : taille, conduite de l'enjambeur).

Pour chacun des modules de certification, une liste des travaux à pratiquer est proposée. Le nombre minimum de travaux à maîtriser pour l'obtention du module est également fixé.

4 – L'entretien avec le jury du CQP

Lorsque le candidat a été évalué sur l'ensemble des modules de certification (tests de connaissances, évaluation pratique, travaux en entreprise), il se présente devant le jury du CQP pour une évaluation finale.

A noter qu'il n'y a pas obligation de réussite à ces précédentes évaluations pour passer devant le jury.

Cette évaluation est constituée d'une prestation orale consistant à présenter pendant 10 minutes une pratique professionnelle choisie par le candidat et ayant fait l'objet d'un rapport écrit de 10 pages maximum non remis au jury.

Pour sa prestation, le candidat peut utiliser des supports : transparents, matériels, photos, schémas, etc. Le jury dispose d'une dizaine de minutes supplémentaires pour poser des questions au candidat.

L'objectif de cette prestation est de vérifier, à travers l'explicitation d'une pratique professionnelle, que le candidat fait bien référence à sa propre pratique, que celle-ci est pertinente et qu'il en comprend le sens.

Les conseils suivants sont donnés aux candidats à propos :

- du choix du sujet : le degré de complexité de la pratique professionnelle choisie doit être en rapport avec le niveau de la qualification visée,

- de sa présentation : la tenue vestimentaire est correcte, il doit se présenter au jury, annoncer le sujet, annoncer le plan (descriptif ordonné), parler en articulant (être audible), être à l'écoute des questions,
- de la préparation de l'exposé : il est possible d'utiliser des supports (transparents, matériels, photos, schémas, etc.)

Le jury utilise le guide d'évaluation ci-dessous.

Indicateurs	Critères
Emploi du vocabulaire technique	Juste Fait la différence entre le vocabulaire technique et les termes locaux
Description de la pratique *** INDICATEUR DETERMINANT	Centrée sur le sujet Précise Sans erreur ni oubli Ordonnée
Justification de la pratique par des connaissances et des raisonnements *** INDICATEUR DETERMINANT	Par des connaissances : Employées à bon escient Justes Par un raisonnement juste
Ecoute, compréhension	Cherche à comprendre avant de répondre Répond à la question posée
Réponses	En lien avec la question posée Claires Justes

5 - Récapitulatif des modalités d'évaluation

Modalités	Contenus à évaluer	Evaluateurs	Lieux	Supports et outils	Moments
Tests de connaissances	Connaissances générales théoriques, règles, procédures, techniques	Formateur	Organisme de formation	A élaborer par les formateurs	Dans le cours de la formation
Evaluation pratique	Mise en œuvre professionnelle, connaissances mobilisées dans la pratique, savoir-faire, perception du sens de l'action, des risques, anticipation, raisonnements mis en œuvre dans l'action, etc.	Formateur + professionnel éventuellement	A définir par l'organisme de formation	Situation professionnelle représentative de l'activité visée par le module. Situation reconstituée avec questionnement immédiat ou différée. Grilles proposées dans le référentiel de certification	Dans le cours ou en fin de formation
Travaux en entreprise	Gestes professionnels	Professionnel	En entreprise	Situation réelle avec grilles (voir grilles d'évaluation proposées par le FAFSEA)	Pendant la période de travail ou de stage
Entretien avec le jury du CQP	Emploi du vocabulaire technique, description et justification de la pratique, écoute, compréhension	Jury du CQP	Lieu neutre	Entretien avec le jury Grille d'appréciation fournie au jury	En fin de formation

Modalités de validation des acquis de l'expérience

1 – Demande de VAE

Le candidat au CQP par validation des acquis de l'expérience dépose sa candidature auprès de la CPNE agricole afin de recevoir le dossier de VAE.

Une fois le dossier renseigné et renvoyé par le candidat, ce dernier est convoqué par courrier, pour un entretien avec le jury du CQP.

3 – Dossier de VAE

Le dossier comprend plusieurs parties :

- questions relatives à l'identité du candidat,
- descriptif de l'emploi actuel, le cas échéant,
- identification des expériences : parcours professionnels dans la filière viticole (emploi statut, période, activités), autres expériences professionnelles et non-professionnelles,
- série de questions sur les activités en lien avec le métier d'ouvrier viticole,
- questions sur les formations suivies et les titres obtenus,
- éléments de motivation,
- pièces justificatives de l'expérience professionnelle, des formations suivies et diplômes obtenus, le cas échéant.

4 – Entretien avec le candidat

L'entretien a pour objectifs :

- de vérifier que le candidat a une expérience en rapport avec les activités professionnelles visées par le CQP (référentiel professionnel),
- de poser des questions permettant de faire des hypothèses sur les compétences possédées par le candidat en vue d'attribuer les modules du référentiel de certification.

5 – Certification et préconisations

A l'issue de l'entretien, le jury attribue ou non un ou plusieurs modules de certification. Si l'ensemble des modules est attribué, le candidat obtient le CQP.

Si une partie seulement des modules est attribuée, ceux-ci sont valables pendant 5 ans.

Dans ce cas, le jury du CQP se prononce sur les connaissances, aptitudes, compétences (contenu de modules de certification) qui doivent faire l'objet d'évaluations complémentaires. Il fait des préconisations du type : parcours de formation, parcours d'expérience, parcours associant expérience et formation.

6 – Outils pour la validation des acquis de l'expérience

Pour aider le jury à prendre les décisions de validation des acquis de l'expérience, deux outils sont mis à sa disposition :

- Un tableau récapitulatif des expériences au regard des activités constitutives de la qualification visée. A noter que ce tableau est inséré dans le dossier de VAE et doit être rempli par le candidat. Il permet au jury de visualiser rapidement si les activités du référentiel ont été pratiquées.
- Un guide permettant au jury d'identifier les compétences maîtrisées par le candidat dans chaque module de certification (page suivante).

TABLEAU RECAPITULATIF DES EXPERIENCES DU CANDIDAT

EXPERIENCES Dates - lieux	Expérience 1	Expérience 2	Expérience 3	Expérience 4	Expérience 5
ACTIVITES					
A – Culture du vignoble Travaux des sols : labour, hersage, désherbage, ...plantation, amendements, fertilisation					
Conduite et entretien du vignoble : taille, palissage, attachage épamprage, etc					
Traitements					
B – Matériel viticole Maintenance courante					
Préparation et attelage des matériels					
Conduite en sécurité					
C -					
D -					
E -					

GUIDE DE REPERAGE DES COMPETENCES MAITRISEES PAR MODULE

MC1 – réaliser les différentes opérations de travail du sol en organisant son chantier sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 4 opérations parmi les suivantes sont maîtrisées : *labour, hersage, désherbage mécanique, sous-solage, griffonnage, tonte, broyage, désherbage, participation à l'aménagement des parcelles, aux travaux anti-érosion et au remplacement occasionnel de ceps*]

ACTIONS ATTENDUES

Candidat n°	1	2	3	4
Préparer le tracteur (voir MC4)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Atteler et régler les outils de travail du sol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser le travail en l'ajustant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPETENCES CLES

	Candidat n°	1	2	3	4
Compréhension de la consigne		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compréhension du sens du travail : les effets recherchés du travail du sol		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appréciation de l'état d'un sol : humidité, portance, niveau d'usure		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance des outils de travail du sol et des modes d'attelage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des procédures de réglage		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lien entre l'état du sol, la configuration de la parcelle, les conditions climatiques, le matériel et le travail à réaliser		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ajustement du travail en fonction des conditions rencontrées		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des incidents		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité, de protection de l'environnement, gestes et postures		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de l'écrit : fiche journalière de travail		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de l'oral : compte-rendu portant sur les conditions rencontrées et le travail réalisé		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MC2 - effectuer les différentes opérations de conduite du vignoble en organisant son travail sur consignes et dans le respect des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 6 opérations dont les deux types de taille, parmi les suivantes sont maîtrisées : *prétaillage manuel, deux types de taille pratiqués dans la région, pliage, attachage, palissage, épamprage, ébourgeonnage manuel, levage, écimage, rognage, éclaircissage, effeuillage*]

ACTIONS ATTENDUES

	Candidat n°	1	2	3	4
Préparer et entretenir les outils		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Observer la parcelle, le cep		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Effectuer le travail en l'ajustant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Repérer et signaler les anomalies végétales		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPETENCES CLES

Candidat n°	1	2	3	4
Compréhension de la consigne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compréhension du sens du travail : le rôle des différentes opérations de conduite du vignoble	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Notions sur les cépages de la région	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissances sur la morphologie et la physiologie de la vigne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et réalisation des deux types de taille pratiqués dans la région	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation de la taille et/ou de l'attachage en fonction de la vigueur, de la charge et de l'équilibre de chaque cep	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adaptation de la taille à l'état sanitaire de chaque cep tout en respectant la consigne générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et emploi approprié et opportun des outils d'affûtage et d'entretien du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mise en œuvre de procédures d'autocontrôle (tâche répétitive)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des règles et des procédures, des gestes et postures de sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Notions de rendement moyen journalier pour la taille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de l'oral : compte-rendu du travail réalisé, signalement d'anomalies végétatives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MC3 – Appliquer les produits et de nettoyer le matériel dans le respect des consignes, des règles de sécurité et de protection de l'environnement [au moins 2 des 4 opérations suivantes dont les traitements phytosanitaires sont maîtrisées : *fertilisation, désherbage chimique, traitements phytosanitaires, épamprage chimique*]

ACTIONS ATTENDUES

Candidat n°	1	2	3	4
Préparer le tracteur et le pulvérisateur ou l'épandeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mélanger les produits pré-dosés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appliquer les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nettoyer le matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPETENCES CLES

Candidat n°	1	2	3	4
Compréhension de la consigne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compréhension du sens du travail : connaissance des effets des produits utilisés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Notions de volume et estimation d'ordres de grandeur (unités de mesure, proportions, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Notions sur les maladies et parasites de la vigne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reconnaissance des adventices	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance des règles et conditions d'utilisation des engrais, herbicides et produits phytosanitaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et utilisation des différents matériels d'épandage et de pulvérisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Connaissance et application des règles de raccordement et de mise en sécurité d'une prise de force	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mise en œuvre de procédures d'autocontrôle : précision du travail, bouchage des buses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des procédures de nettoyage du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gestion des incidents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité individuelle et collective, de traçabilité, de protection de l'environnement, gestes et postures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de l'oral : compte-rendu sur le travail réalisé et les conditions rencontrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise d'écrits professionnels : fiches de travail (traçabilité), lecture d'étiquettes et de documentation relative à l'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MC4 – faire l'entretien courant et conduire le matériel viticole en toute sécurité

[Les opérations suivantes sont maîtrisées : *maintenance courante du tracteur, entretien des matériels de l'exploitation viticole, préparation et attelage des matériels et outils, conduite du tracteur attelé*]

ACTIONS ATTENDUES

Candidat n°	1	2	3	4
Assurer la maintenance courante du matériel viticole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conduire le matériel viticole en toute sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Détecter un dysfonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rendre compte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPETENCES CLES

Candidat n°	1	2	3	4
Compréhension du sens du travail : le rôle de l'entretien courant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance, repérage et fonction des différents organes du tracteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance, repérage et fonction des différents organes des outils viticoles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Identification des points d'entretien courant des outils et tracteurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appréciation de la conduite à tenir en cas de dysfonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des règles de conduite sur route	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissance et application des règles et des procédures de sécurité, de traçabilité, de protection de l'environnement, gestes et postures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise de l'oral : compte-rendu d'activités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maîtrise d'écrits professionnels : tenue d'un carnet d'entretien, de fiches d'entretien, lecture de fiches techniques, de modes d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>