

Technicien viticulture oenologie

RNCP35013 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	211
Formacode(s)	21510
Code(s) ROME	A1405
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2025

Certificateur(s)

INSTITUT DE FORMATION EN COMMERCE & OENOLOGIE · SIRET : 49155472100028

INSTITUT DE FORMATION EN COMMERCE & OENOLOGIE (I.F.C.O.) · SIRET : 49155472100036

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
IFCO-PARIS	7504020420002 2	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION EN COMMERCE & OENOLOGIE	4915547210002 8	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE FORMATION EN COMMERCE & OENOLOGIE (I.F.C.O.)	4915547210003 6	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT DE LA VIGNE & DU VIN PARIS	7504020420001 4	Former et organiser l'évaluation
OPTIMALISE FORMATION	5026082500002 8	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les objectifs de la certification :

- Entretenir un vignoble à partir de la préparation et l'entretien des sols, l'exécution de travaux viticoles, et la protection de la plante.
- Participer aux vendanges et aux opérations de vinification.
- Contribuer à l'élevage des vins : de la mise en fûts ou en cuves à la mise en bouteille.
- Commercialiser les productions du vignoble : vins et spiritueux

ACTIVITÉS VISÉES

Le technicien viticulture-oenologie participe aux différentes tâches de la vigne et de son entretien. En suivant les directives du vigneron et/ou du responsable d'exploitation, il assure l'entretien des sols et des pieds de vigne. Il participe également aux vendanges, aux opérations de vinification et au vieillissement des vins avant leur mise en

bouteille en vue de leur commercialisation. Il peut également participer à la commercialisation des produits de la vigne, accueillir et conseiller des clients.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Recueillir et traiter des informations sur des actions à mener concernant l'entretien d'une vigne
- Hiérarchiser des actions à effectuer dans un vignoble et les planifier sur une période de travail donnée
- Sélectionner des outils et des machines adaptées pour réaliser des travaux d'entretien des sols
- Réaliser tous types d'opérations d'entretien de la vigne et des sols en respectant les consignes
- Respecter les conditions d'utilisation de machines et d'engins viticoles
- Détailler les actions à mener pour effectuer des opérations d'entretien d'une vigne
- Expliquer des objectifs et des rôles d'opérations d'entretiens pour une vigne, la qualité des sols, pour son rendement, etc.
- Détailler les solutions existantes pour réaliser des opérations d'entretien type
- Comparer des méthodes d'entretien de la vigne, les avantages, les inconvénients et présenter les alternatives existantes
- Détailler des conditions d'utilisations de produits naturels et/ou chimiques pour l'entretien de la vigne, expliquer les différences
- Décrire le déroulement d'opérations de vendages, recenser les enjeux et les facteurs de réussite de vendanges
- Exposer les différentes techniques et procédés intervenant dans les opérations de vinification
- Comparer les types et les techniques de vinifications en fonction des types de vins recherchés
- Expliquer les impacts des réglementations d'appellations sur des opérations de vinification
- Décrire et analyser des situations constatées lors de processus de vinification
- Participer aux différentes étapes et phases d'opérations de vinification
- En fonction de l'équipement et du matériel disponible, décrire les étapes dans la vinification
- Identifier et expliquer les phases importantes et déterminantes au cours du processus de vinification
- Analyser le déroulement d'opérations de vinification au sein d'un vignoble et le comparer aux connaissances théoriques acquises lors de la formation
- Effectuer des recherches documentaires sur les techniques et les méthodes d'élevage des vins et des spiritueux
- Rechercher des origines de méthodes d'élevage de vins, en barriques, en cuves, etc.
- Comparer des techniques utilisées pour l'élevage de vins, comparer des effets recherchés sur les vins (arômes, saveurs, etc.)
- Présenter les actions à réaliser, les outils nécessaires et utilisés pour les différentes opérations liées à l'élevage et au vieillissement de vins
- Présenter et expliquer les raisons pour lesquelles certaines méthodes sont privilégiées par des vignerons, des appellations, des régions, etc.
- Détailler des méthodes d'élevage de vins, expliquer les différentes phases et leur rôle dans le vieillissement des vins
- Présenter les différentes méthodes d'élevages et répondre aux questions sur les différences, les avantages et les inconvénients des différentes méthodes
- Analyser des attentes et des besoins de clients d'une cave
- Rechercher parmi des bouteilles et des types de vins commercialisés des vins susceptibles de plaire à un client
- Présenter des vins, expliquer des particularités et des différences, comparer des vins
- Distinguer des vins pour la garde et des bouteilles prêtes à la consommation
- Présenter et expliquer des origines de vins, présenter des cépages et des compositions de vins
- Adapter des conseils de vins à des budgets de clients, à des associations avec des types de plats
- Orienter un client sur des bouteilles en fonction des informations fournies par le client

Blocs de compétences

RNCP35013BC01 — Contribuer à l'entretien du vignoble

LISTE DE COMPÉTENCES

- Recueillir et traiter des informations sur des actions à mener concernant l'entretien d'une vigne
- Hiérarchiser des actions à effectuer dans un vignoble et les planifier sur une période de travail donnée
- Sélectionner des outils et des machines adaptées pour réaliser des travaux d'entretien des sols
- Réaliser tous types d'opérations d'entretien de la vigne et des sols en respectant les consignes

- Respecter les conditions d'utilisation de machines et d'engins viticoles
- Détailler les actions à mener pour effectuer des opérations d'entretien d'une vigne
- Expliquer des objectifs et des rôles d'opérations d'entretiens pour une vigne, la qualité des sols, pour son rendement, etc.
- Détailler les solutions existantes pour réaliser des opérations d'entretien type
- Comparer des méthodes d'entretien de la vigne, les avantages, les inconvénients et présenter les alternatives existantes
- Détailler des conditions d'utilisations de produits naturels et/ou chimiques pour l'entretien de la vigne, expliquer les différences

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La réalisation d'opérations d'entretien d'un vignoble

Déroulement de l'évaluation A partir de situations types présentées, les candidats doivent exposer oralement ce qu'ils doivent effectuer pour réaliser des opérations d'entretien d'un vignoble en fonction d'attentes spécifiées par un propriétaire.

L'évaluation peut également se dérouler dans un vignoble avec la demande au candidat d'effectuer les gestes dans des conditions réelles.

RNCP35013BC02 — Participer aux vendanges et aux opérations de vinification

LISTE DE COMPÉTENCES

- Décrire le déroulement d'opérations de vendanges, recenser les enjeux et les facteurs de réussite de vendanges
- Exposer les différentes techniques et procédés intervenant dans les opérations de vinification
- Comparer les types et les techniques de vinifications en fonction des types de vins recherchés
- Expliquer les impacts des réglementations d'appellations sur des opérations de vinification
- Décrire et analyser des situations constatées lors de processus de vinification
- Participer aux différentes étapes et phases d'opérations de vinification
- En fonction de l'équipement et du matériel disponible, décrire les étapes dans la vinification
- Identifier et expliquer les phases importantes et déterminantes au cours du processus de vinification
- Analyser le déroulement d'opérations de vinification au sein d'un vignoble et le comparer aux connaissances théoriques acquises lors de la formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Rapport de stage sur une expérience de participation aux vendanges et aux opérations de vinification

Déroulement de l'évaluation Suite à un stage au sein d'une exploitation viticole réalisé au cours de la période de vinification, l'étudiant doit rédiger et remettre un rapport sur l'expérience vécue et présenter les étapes essentielles de la réussite des vendanges et des opérations de vinification.

RNCP35013BC03 — Contribuer à l'élevage des vins

LISTE DE COMPÉTENCES

- Effectuer des recherches documentaires sur les techniques et les méthodes d'élevage des vins et des spiritueux - Rechercher des origines de méthodes d'élevage de vins, en barriques, en cuves, etc.
- Comparer des techniques utilisées pour l'élevage de vins, comparer des effets recherchés sur les vins (arômes, saveurs, etc.)
- Présenter les actions à réaliser, les outils nécessaires et utilisés pour les différentes opérations liées à l'élevage et au vieillissement de vins
- Présenter et expliquer les raisons pour lesquelles certaines méthodes sont privilégiées par des vignerons, des appellations, des régions, etc.
- Détailler des méthodes d'élevage de vins, expliquer les différentes phases et leur rôle dans le vieillissement des vins
- Présenter les différentes méthodes d'élevages et répondre aux questions sur les différences, les avantages et les inconvénients des différentes méthodes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Exposé sur les différents techniques et méthodes d'élevage des vins

Déroulement de l'évaluation Les étudiants doivent préparer et présenter un exposé sur les différentes techniques et méthodes utilisées pour l'élevage des vins, en fonction des différents types de vins, des régions et des méthodes traditionnelles. Exposé oral de 30 minutes minimum suivi de questions/réponses.

RNCP35013BC04 — Commercialiser des productions de vignobles

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser des attentes et des besoins de clients d'une cave
- Rechercher parmi des bouteilles et des types de vins commercialisés des vins susceptibles de plaire à un client
- Présenter des vins, expliquer des particularités et des différences, comparer des vins
- Distinguer des vins pour la garde et des bouteilles prêtes à la consommation
- Présenter et expliquer des origines de vins, présenter des cépages et des compositions de vins
- Adapter des conseils de vins à des budgets de clients, à des associations avec des types de plats
- Orienter un client sur des bouteilles en fonction des informations fournies par le client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation

Déroulement de l'évaluation Les étudiants sont évalués lors d'une mise en situation de vente de produits de la vigne pour le compte d'une cave. Ils doivent accueillir un client, détecter ses attentes et ses besoins et lui conseiller un ou plusieurs vins en explicitant les spécificités et particularités des différents vins proposés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le technicien viticulture et oenologie exerce son métier dans les domaines viticoles, négoce de vins mais aussi dans les coopératives viticoles, les chambres d'agriculture et instituts techniques spécialisés et chez les agro-fournisseurs.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Agent/Ouvrier viticole ; Ouvrier polyvalent viti-vinicole ; Chef de culture ; Chef d'équipe viticulture ; Responsable de production viticole.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Modérée (3/5)
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 500 €
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	83 806
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	95 %
Familles professionnelles (FAP)	A1X42 — Viticulteurs, arboriculteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est exclusivement composé de professionnels en activité.

Il est composé de :

- 4 représentants professionnels du secteur à parité employeurs et salariés
- le Directeur de IFCO

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 827 €
Selon la branche	6 827 € – 7 144 €
Prise en charge	Branches concernées
6 827 €	Valeur par défaut · 212 branches
7 144 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	10	0	90 %	—
2018	9	0	89 %	100 %
2017	10	0	100 %	100 %
2016	12	0	83 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP26997

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41968

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

IFCO Marseille

IFCO Paris

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35013/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	9
Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	100 %
Période	02/2022 – 07/2025

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	14
Montant total engagé	42 400 €
Coût moyen par dossier	3 029 €
Durée moyenne	442 h
Période	12/2020 – 02/2025
France compétences	74 %
Reste à charge titulaire	12 %
France Travail	8 %
Entreprise	7 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.