

Technicien viticulture-oenologie

RNCP41968 · 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	27/02/2026
Date d'échéance	27/02/2028

Certificateur(s)

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

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Technicien en viticulture-œnologie intervient à chaque étape du cycle de la vigne, dans le respect des principes de l'agroécologie et des rythmes naturels. En étroite collaboration avec le vigneron ou le responsable d'exploitation, il veille à la santé des sols et au bon développement de la vigne à l'aide de pratiques culturelles douces, sans recours aux produits de synthèse, et en s'appuyant sur les préparations biodynamiques.

Il participe aux travaux saisonniers dans les vignes (taille, ébourgeonnage, palissage, etc.) ainsi qu'aux vendanges, dans une approche respectueuse du vivant. Il contribue également aux différentes étapes de la vinification naturelle, en limitant les intrants, et accompagne l'élevage des vins dans une logique de terroir et de qualité.

Selon la taille du domaine, il peut être amené à participer à la mise en bouteille, à la commercialisation des produits de l'exploitation, à la promotion des vins en circuits courts, et à l'accueil des visiteurs, en valorisant les spécificités de la viticulture bio et biodynamique auprès des clients.

En complément de ses missions techniques, il peut également être impliqué dans l'élaboration des documents administratifs et réglementaires d'exploitation et contribue à la planification et à la gestion des cultures.

ACTIVITÉS VISÉES

La préparation et l'entretien des sols

L'identification et le traitement des maladies de la vigne

La taille de plants de la vigne

Respect des réglementations liées au cahier des charges et respect de la sécurité lié au code du travail
La participation aux opérations de ramassage et de transport des raisins
La réception des raisins et le contrôle qualité des grappes
La transformation du raisin et la participation aux étapes de vinification
Respect des réglementations liées au cahier des charges et respect de la sécurité lié au code du travail
La participation aux opérations d'élevage des vins en fonction des contenants choisis par le propriétaire de l'exploitation
Le choix du contenant pour la commercialisation des vins et participation à sa mise en place
L'accueil et la présentation de vins de l'exploitation viticole
La vente des produits de l'exploitation viticole
Participation à l'élaboration des documents administratifs et réglementaires d'exploitation
Contribution à la planification et à la gestion des cultures

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Recueillir et traiter des informations sur les actions à mener pour l'entretien des sols en respectant les principes de l'agriculture biologique et biodynamique.
Effectuer les actions en lien avec les sols en respectant les cycles naturels et les impératifs de la viticulture durable sur une période donnée.
Réaliser tous types d'opérations d'entretien de la vigne en respectant les consignes de l'agriculture biologique et biodynamique, y compris l'utilisation de techniques manuelles ou mécaniques, et en excluant l'usage de produits chimiques de synthèse.
Identifier et combattre les maladies de la vigne en tenant compte de la santé du sol, de la biodiversité, et du maintien des équilibres écologiques dans une démarche d'une agriculture biologique et biodynamique.
Sélectionner des outils et des machines adaptés pour réaliser des travaux d'entretien des sols, en privilégiant des méthodes écologiques et respectueuses de l'environnement tout en privilégiant les approches non-invasives et les pratiques économes en énergie.
Effectuer les travaux de taille fructifères en fonction des rendements souhaités et du respect des cycles biodynamiques (selon les phases lunaires).
Effectuer les préparations à base de plantes et de minéraux pour favoriser la santé des sols et de la vigne.
Comparer les méthodes d'entretien de la vigne en viticulture conventionnelle, en agriculture biologique et biodynamique, en mettant en avant leurs avantages et inconvénients, et présenter les alternatives durables existantes.
Détailler les conditions d'utilisation de produits naturels pour l'entretien de la vigne, tels que les extraits de plantes, le compost, les préparations biodynamiques, et expliquer les différences avec l'utilisation de produits chimiques dans une démarche de respect de l'écosystème.
Appliquer la sécurité au vignoble : règles de sécurité obligatoires à savoir port des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés, utilisation sécurisée des outils, organisation sécurisée des chantiers, règles obligatoires de sécurité avec les machines et matériel agricole et mise en conformité avec la MSA.
Décrire le déroulement d'opérations de vendages, recenser les enjeux et les facteurs de réussite.
Participer aux opérations de récolte et au contrôle qualité des raisins
Exposer les différentes techniques et procédés intervenant dans les opérations de vinification en fonction de l'équipement et du matériel disponible
Comparer les types et les techniques de vinifications en fonction des vins recherchés.
Expliquer les impacts des réglementations d'appellations sur des opérations de vinification
Participer aux différentes étapes et phases d'opérations de vinification.
Appliquer les règles de sécurité concernant l'utilisation et le stockage des produits, respect des doses autorisées, interdiction mélange non maîtrisé, gestion des déchets, port des EPI adaptés.
Comparer des techniques utilisées pour l'élevage de vins en fonction des contenants (bois, béton, inox, terre cuite, etc...) et comparer les effets recherchés sur les vins (arômes, saveurs, etc.)
Présenter les actions à réaliser liées à l'élevage et au vieillissement des vins
Présenter et expliquer les raisons pour lesquelles certaines méthodes sont privilégiées par des vignerons, des appellations, des régions, en et mettre en avant les avantages et les inconvénients des différentes méthodes.
Expliquer le choix du contenant servant à la commercialisation effectuée par propriétaire de l'exploitation
Analyser les attentes et les besoins des clients de l'exploitation viticole.
Présenter les vins de l'exploitation et proposer une dégustation des vins du domaine.

Accueillir, informer et conseiller un client en situation de handicap en adaptant sa posture et ses réponses à ses besoins.

Contribuer à l'élaboration des registres viticoles (conformément aux obligations légales et aux cahiers des charges bio/biodynamie).

Participer à la rédaction des documents nécessaires à la certification (Ecocert, Demeter, Biodyvin, etc.).

Collaborer à la mise en place d'un calendrier des travaux viticoles adapté aux principes de la biodynamie, (prise en compte du calendrier lunaire, etc.), suivre la fertilité des sols et les préparations permettant le renforcement immunitaire de la vigne.

Blocs de compétences

RNCP41968BC01 — Contribuer à l'entretien du vignoble en respectant les principes de la viticulture en agriculture biologique et biodynamique

LISTE DE COMPÉTENCES

Recueillir et traiter des informations sur les actions à mener pour l'entretien des sols en respectant les principes de l'agriculture biologique et biodynamique.

Effectuer les actions en lien avec les sols en respectant les cycles naturels et les impératifs de la viticulture durable sur une période donnée.

Réaliser tous types d'opérations d'entretien de la vigne en respectant les consignes de l'agriculture biologique et biodynamique, y compris l'utilisation de techniques manuelles ou mécaniques, et en excluant l'usage de produits chimiques de synthèse.

Identifier et combattre les maladies de la vigne en tenant compte de la santé du sol, de la biodiversité, et du maintien des équilibres écologiques dans une démarche d'une agriculture biologique et biodynamique.

Sélectionner des outils et des machines adaptés pour réaliser des travaux d'entretien des sols, en privilégiant des méthodes écologiques et respectueuses de l'environnement tout en privilégiant les approches non-invasives et les pratiques économes en énergie.

Effectuer les travaux de taille fructifères en fonction des rendements souhaités et du respect des cycles biodynamiques (selon les phases lunaires).

Effectuer les préparations à base de plantes et de minéraux pour favoriser la santé des sols et de la vigne.

Comparer les méthodes d'entretien de la vigne en viticulture conventionnelle, en agriculture biologique et biodynamique, en mettant en avant leurs avantages et inconvénients, et présenter les alternatives durables existantes.

Détailler les conditions d'utilisation de produits naturels pour l'entretien de la vigne, tels que les extraits de plantes, le compost, les préparations biodynamiques, et expliquer les différences avec l'utilisation de produits chimiques dans une démarche de respect de l'écosystème.

Appliquer la sécurité au vignoble : règles de sécurité obligatoires à savoir port des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés, utilisation sécurisée des outils, organisation sécurisée des chantiers, règles obligatoires de sécurité avec les machines et matériel agricole et mise en conformité avec la MSA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation pratique d'opérations d'entretien d'un vignoble en Agriculture biologique ou Biodynamique

RNCP41968BC02 — Participer aux vendanges et aux opérations de vinification en agriculture biologique et biodynamique

LISTE DE COMPÉTENCES

Décrire le déroulement d'opérations de vendanges, recenser les enjeux et les facteurs de réussite.

Participer aux opérations de récolte et au contrôle qualité des raisins

Exposer les différentes techniques et procédés intervenant dans les opérations de vinification en fonction de l'équipement et du matériel disponible

Comparer les types et les techniques de vinifications en fonction des vins recherchés.

Expliquer les impacts des réglementations d'appellations sur des opérations de vinification

Participer aux différentes étapes et phases d'opérations de vinification.

Appliquer les règles de sécurité concernant l'utilisation et le stockage des produits, respect des doses autorisées, interdiction mélange non maîtrisé, gestion des déchets, port des EPI adaptés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

RNCP41968BC03 — Contribuer à l'élevage des vins

LISTE DE COMPÉTENCES

Comparer des techniques utilisées pour l'élevage de vins en fonction des contenants (bois, béton, inox, terre cuite, etc...) et comparer les effets recherchés sur les vins (arômes, saveurs, etc.)

Présenter les actions à réaliser liées à l'élevage et au vieillissement des vins

Présenter et expliquer les raisons pour lesquelles certaines méthodes sont privilégiées par des vignerons, des appellations, des régions, en et mettre en avant les avantages et les inconvénients des différentes méthodes.

Expliquer le choix du contenant servant à la commercialisation effectuée par propriétaire de l'exploitation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

A partir d'un support de communication de votre choix, exposer les techniques et méthodes d'élevage des vins

RNCP41968BC04 — Commercialiser des productions du vignobles

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les attentes et les besoins des clients de l'exploitation viticole.

Présenter les vins de l'exploitation et proposer une dégustation des vins du domaine.

Accueillir, informer et conseiller un client en situation de handicap en adaptant sa posture et ses réponses à ses besoins.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation

RNCP41968BC05 — Participer à la gestion administrative d'un domaine viticole en agriculture biologique et biodynamique

LISTE DE COMPÉTENCES

Contribuer à l'élaboration des registres viticoles (conformément aux obligations légales et aux cahiers des charges bio/biodynamie).

Participer à la rédaction des documents nécessaires à la certification (Ecocert, Demeter, Biodyvin, etc.).

Collaborer à la mise en place d'un calendrier des travaux viticoles adapté aux principes de la biodynamie, (prise en compte du calendrier lunaire, etc.), suivre la fertilité des sols et les préparations permettant le renforcement immunitaire de la vigne.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Technicien viticulture œnologie est un salarié employé dans un vignoble et dans des exploitations viticoles. Il peut aussi être à la tête de sa propre exploitation viticole.

Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, le Technicien viticulture œnologie est capable d'être autonome dans ses tâches quotidiennes.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Technicien viticole
- Technicien polyvalent viti-vinicole
- Assistant chai de vinification

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La présente certification se veut axée sur l'agriculture biologique et biodynamique. Les compétences visées ne sont pas concernées par l'utilisation de produits phytopharmaceutiques.

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Admission sur examen du dossier de candidature, entretien individuel, test de positionnement.

La formation s'adresse à des personnes de tous niveaux ou bénéficiant d'une expérience professionnelle dans le secteur. Le niveau 3 est préférable, mais aucune qualification minimale n'est obligatoire.

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 :

Professionnel du secteur vitivinicole (chef de culture, maître de chai, responsable qualité, œnologue, technicien en cave) : majoritaires au sein du jury.

Président de jury : professionnel senior ou expert-e disposant d'une expérience confirmée de l'évaluation certificative.

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	27/02/2026
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/02/2028
Date de dernière délivrance possible	27/02/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	15	0	100 %	—

2023	14	0	100 %	27 %
2022	10	0	100 %	25 %
2021	13	0	100 %	46 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35013

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41968/>