

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32167**

### Intitulé

Responsable Technique de la Pépinière Viticole

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Maisons Familiales Rurales (MFR) de Richemont, Institut Supérieur de formation par alternance Richemont<br>Modalités d'élaboration de références :<br>Les références proposées ont été établies par l'Institut de Formation de Richemont en partenariat avec les syndicats régionaux de pépiniéristes viticoles adhérent à la Fédération Française de la Pépinière Viticole. | Directeur                                        |

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Présentation du (des) métier(s)

Un pépiniériste viticole ou un responsable technique de la pépinière viticole est spécialisé dans le greffage et la multiplication des bois et plants de vigne pour les commercialiser auprès des autres professionnels de la viticulture

Liste des activités visées par le diplôme, le titre ou le certificat Le responsable technique d'une pépinière viticole doit maîtriser l'ensemble du processus lié à la production d'un plant de vigne, ainsi que les domaines associés (maîtrise des pathologies viticoles, ampélographie, biologie viticole...). Il doit également assurer le pilotage de l'entreprise pépinière, l'encadrement du personnel. Dans le cadre de la production de la pépinière viticole, le titulaire complète les documents réglementaires, repère les éventuelles anomalies et y remédie. Il transmet les informations au chef d'entreprise s'il ne l'est pas. Le titulaire du Titre est responsable de la bonne réalisation des missions techniques de la pépinière viticole, du matériel et des équipements liés à la production. Enfin, il doit assurer une bonne intégration de l'entreprise dans sa filière ainsi qu'un lien avec le plan de compétitivité de la filière bois et plants de vignes

- Conduire une entreprise "pépinière viticole" et maîtriser le processus de production en pépinière viticole
- Maîtriser les techniques et les aspects pratiques liés à la production d'un plant de vigne - Analyser la filière bois et plants de vigne et son évolution
- Maîtriser la réglementation liée à la pépinière viticole
- Avoir une démarche technico commerciale et conseiller le viticulteur dans ses choix de plantation
- Maîtriser les éléments liés à aspects qualitatifs et environnementaux de la pépinière viticole
- Communiquer autour du métier de la pépinière viticole

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Pépinière viticole

Pépiniériste viticole : Chef d'exploitation assurant toutes les fonctions de production des plants de vigne et de gestion de l'entreprise.

Responsable technique d'une pépinière viticole : Fonction appliquée à des exploitations de taille importante. Il a en charge la production du matériel végétal jusqu'à la livraison aux viticulteurs. Il est sous la responsabilité du chef d'entreprise.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

A1301 : Conseil et assistance technique en agriculture

A1414 : Horticulture et maraîchage

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Descriptif des composantes de la certification :

La formation est basée sur un référentiel d'activités issu d'un travail mené en étroite collaboration avec les pépiniéristes des différentes régions viticoles (FFPV). La certification se déroule en trois parties :

- **Une épreuve pratique en cours de cursus** sur les principales activités réalisées à la pépinière (greffage, tri...). *Coefficient 6*
- **Une épreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel.** Cette épreuve terminale basée sur la soutenance orale d'un dossier (type rapport de stage) est destinée à évaluer le pilotage de la pépinière et la maîtrise des processus d'élaboration d'un plant de vigne. *Coefficient 8*
- **Une épreuve orale**, destinée à évaluer les domaines transversaux au métier est réalisée en épreuve terminale. Il s'agit d'un sujet tiré au sort (filiale bois et plants, qualité, environnement, communication autour de la pépinière, technico-commercial, réglementation), suivi de 30 minutes de préparation et 30 minutes de soutenance devant un jury. *Coefficient 4*

La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV

Origines des membres du jury :

- Fédération Française de la pépinière viticole
- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac
- Représentants des salariés de la pépinière viticole
- Institut Français de la Vigne et du Vin
- FranceAgriMer

L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :

- MFR des Charentes
- Conservatoire du vignoble charentais

**Bloc de compétence :**

| INTITULÉ                                                                                                                                                   | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 32167 - Bloc 1: Produire au niveau de la pépinière viticole                                                          | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve de synthèse type "Rapport de stage" avec une évaluation écrite du rapport (20 pages) et orale de la soutenance (30 mn)                          |
| Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 32167 - Bloc 2 Intitulé : Gérer une entreprise "Pépinière Viticole"                                                  | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve de synthèse type "Rapport de stage" avec une évaluation écrite du rapport (20 pages) et orale de la soutenance (30 mn)                          |
| Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 32167 - Bloc 3 Intitulé : Savoir exécuter les principales tâches manuelles liées à la production d'un plant de vigne | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve pratique où le candidat doit réaliser 30 plants de vigne dans les conditions réelles d'exploitation.                                            |
| Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 32167 - Bloc 4 Intitulé : Assurer une fonction "Technico - commerciale" au sein de la pépinière viticole             | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnelle (oral de 30 mn, après tirage au sort de la question et 30 mn de préparation) |
| Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 32167 - Bloc 5 Intitulé : Travailler en lien avec le " plan de compétitivité de la pépinière viticole"               | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnelle (oral de 30 mn, après tirage au sort de la question et 30 mn de préparation) |
| Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 32167 - Bloc 6 Intitulé : Etre un pépiniériste "communicant autour de son métier"                                    | Descriptif et modalités d'évaluation : Epreuve intégrative à caractère technique, scientifique et professionnelle (oral de 30 mn, après tirage au sort de la question et 30 mn de préparation) |

**Validité des composantes acquises : 2 an(s)**

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION                      | OUINON | COMPOSITION DES JURYS |
|------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X      |                       |

|                                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En contrat d'apprentissage              | X | <p>La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV</p> <p>Origines des membres du jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française de la pépinière viticole</li> <li>- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac</li> <li>- Représentants des salariés de la pépinière viticole</li> <li>- Institut Français de la Vigne et du Vin</li> </ul> <p>L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MFR des Charentes</li> <li>- Conservatoire du vignoble charentais</li> </ul> |
| Après un parcours de formation continue | X | <p>La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV</p> <p>Origines des membres du jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française de la pépinière viticole</li> <li>- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac</li> <li>- Représentants des salariés de la pépinière viticole</li> <li>- Institut Français de la Vigne et du Vin</li> </ul> <p>L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MFR des Charentes</li> <li>- Conservatoire du vignoble charentais</li> </ul> |
| En contrat de professionnalisation      | X | <p>La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV</p> <p>Origines des membres du jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française de la pépinière viticole</li> <li>- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac</li> <li>- Représentants des salariés de la pépinière viticole</li> <li>- Institut Français de la Vigne et du Vin</li> </ul> <p>L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MFR des Charentes</li> <li>- Conservatoire du vignoble charentais</li> </ul> |

|                                             |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Par candidature individuelle                | X | <p>La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV</p> <p>Origines des membres du jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française de la pépinière viticole</li> <li>- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac</li> <li>- Représentants des salariés de la pépinière viticole</li> <li>- Institut Français de la Vigne et du Vin</li> </ul> <p>L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MFR des Charentes</li> <li>- Conservatoire du vignoble charentais</li> </ul> |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2018 | X | <p>La présidence du jury est assurée par un professionnel membre de la FFPV</p> <p>Origines des membres du jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fédération Française de la pépinière viticole</li> <li>- Syndicat des pépiniéristes de la région du Cognac</li> <li>- Représentants des salariés de la pépinière viticole</li> <li>- Institut Français de la Vigne et du Vin</li> </ul> <p>L'organisation des épreuves et l'harmonisation seront réalisés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MFR des Charentes</li> <li>- Conservatoire du vignoble charentais</li> </ul> |

|                                   | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie  |     | X   |
| Accessible en Polynésie Française |     | X   |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

**Référence du décret général :**

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au journal officiel du 04 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour 3 ans, avec effet au 27 octobre 2017, jusqu'au 04 janvier 2022.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

**Pour plus d'informations**

**Statistiques :**

39 stagiaires en formation continue sur la période 2013/2018

**Autres sources d'information :**

[www.ffpv.fr](http://www.ffpv.fr)

[www.institut-richemont.fr](http://www.institut-richemont.fr)

MFR des Charentes

**Lieu(x) de certification :**

Maisons Familiales Rurales (MFR) de Richemont, Institut Supérieur de formation par alternance Richemont : Aquitaine Limousin Poitou-Charentes - Charente ( 16) [16370 Cherves Richemont]

MFR des Charentes, Richemont 16370 CERVES RICHEMONT

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

MFR des Charentes, Richemont 16370 CERVES RICHEMONT

**Historique de la certification :**

La MFR des Charentes (ex IREO des Charentes) a été créée en 1970. Sa principale activité depuis près de 50 ans est la formation à destination de la viticulture, de l'agriculture et des services à la personne.