

### 1. Missions

- Tailler la vigne en hiver selon une méthode définie à l'aide de sécateurs pneumatiques ou électriques.
- Réaliser les traitements et les travaux du sol du printemps à la fin de l'été.
- Intervenir sur le développement de la vigne : réduction du nombre de bourgeons, élimination des pousses non productives à la base du pied, coupe des branches trop longues, réduction du nombre de grappes par pied...
- Participer aux vendanges comme coupeur, porteur, conducteur de tracteur ou de machine à vendanger.
- Protéger les vignes contre le gel en fin d'année.
- Encadrer ponctuellement le personnel saisonnier en tant que chef d'équipe.

### 2. Formations

- Il existe plusieurs formations qui permettent de devenir viticulteur :
  - CAPA Vigne et vin.
  - BPA Travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la vigne.
  - Brevet professionnel Responsable d'exploitation agricole.
  - Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin.
  - BTSA : Viticulture-Cœnologie
  - CQP Agent viticole
- Bon à savoir : l'alternance, c'est la formule idéale pour apprendre un métier.

### 3. Débouchés

- Un agent viticole peut travailler comme salarié dans un domaine viticole, évoluer vers des postes de chef d'équipe, de responsable d'exploitation, ou s'installer à son compte en créant ou reprenant son propre vignoble.

### 4. Les + à avoir

- Aimer travailler en extérieur.
- Apprécier le travail physique.
- Bien connaître le cycle végétatif de la vigne.
- Maîtriser les outils et techniques viticoles.
- Être autonome dans son travail.
- Faire preuve d'adaptabilité face à la diversité des tâches.

[Clique ici pour en savoir plus sur ce métier !](#)

