

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.
 - BTS : 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. Salaire

- Le nombre d'offres d'emplois varie en fonction des territoires.
- Les salaires sont au-dessus des minimums conventionnels.

5. 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.

