CAMPUS TERRE & NATURE

APPRENTISSAGE

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE
TRAVAUX DE LA VIGNE ET DU VIN

Code RNCP : 4892 / Code NSF : 211 / Code CPF : .... / Code ROME : A1405

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le BPA Travaux de la vigne et du vin en 1 an à pour objectifs de :

- Vous préparer à devenir agent viticole qualifié, agent de chais ou caviste
- Maîtriser le cycle végétatif de la vigne et les agroéquipements nécessaires pour assurer le bon développement et l'entretien du vignoble.
- Assurer en tant qu'agent de chais l'ensemble des travaux de la cave depuis la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille du vin.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité aussi bien sur une exploitation qu'au sein d'une cave coopérative ou d'une entreprise de négoce.
- Etre efficace aussi bien à la vigne qu'à la cave.
- Obtenir un diplôme de niveau III

ORGANISATION DE LA FORMATION

Cette formation de niveau IV en alternance s'appuie sur un référentiel national d'évaluation qui se découpe en plusieurs unités capitalisables

Enseignements généraux:

- **UCG1 :** Expression et communication- Mathématiques et informatique
- **UCG2 :** Vie civique, sociale et économique
- **UCG3 :** Impact sur l'environnement et la santé Développement durable et risques
- **UCO1 :** Connaissances techniques et relative à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin

Enseignements techniques :

- **UCP4 :** Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin
- **UCP5 :** Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole
- **UCP6 :** Réaliser les travaux d'entretien du vignoble OU Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires
- **UCP7 :** Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement OU Réaliser des opérations de vinification
- **UCP8 :** Mettre en oeuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement OU Réaliser des opérations d'élevage du vin

Unités capitalisables d'adaptation régionale à l'emploi

UCARE 1 : Langues (Anglais ou Espagnol)
UCARE 2 : Objectifs à élaborer par le centre de formation habilité

Le référentiel du diplôme est disponible sur le site Chlorofil.fr : https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/bpa/bpa-tvv-ref.pdf

CONDITIONS D'ADMISSION:

- ✓ Avoir signé un contrat d'apprentissage

Un contrat signé après la rentrée donne lieu à un positionnement spécifique avant votre intégration

- ✓ Avoir entre 16 et 30 ans
- ✓ Avoir suivi une classe de 3eme si vous avez 15 ans ou obtenu un CAP/CAPA

Si vous intégrez la formation sans contrat, nous pouvons vous accompagner dans vos recherches.

INSCRIPTION À LA FORMATION

dés janvier pour une rentrée en septembre

DURÉE :

1 ans (10 mois) / 1183 h au total

Soit 490 h au CFA Agricole et 693 h en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

TAUX DE REUSSITE AUX EXAMENS

100 %

Evaluations certificatives :

L'obtention du diplôme est conditionnée par la réussite à toutes les épreuves d'UC

Chaque Unité Capitalisable correspond à une capacité du référentiel, elle même divisée en 2 capacités intermédiaires ;

Une UC acquise est valable 5 ans à compter de la date de validation par le Jury Régional

Les épreuves d'évaluations certificatives sont élaborées par les formateurs du CFA Agricole, préalablement agréées par le Jury UC Régional. Elles sont toutes pratiques/orales.

Le CFAA de l'Aude est habilité par la DRAAF SFRD Occitanie

Evaluations formatives tout au long de la formation: oraux, pratiques et écrites

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

17 %

FINANCEMENT ET RÉMUNERATIONS

Coût pédagogique

- Entièrement pris en charge par l'OPCO pour les entreprises privées.
- Pris en charge à 100% par le CNFPT dans la limite de montants maximums pour les Collectivités territoriales.
- Pour les employeurs publics, les coûts pédagogiques sont intégralement à leur charge.

Voir : https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/je-suis-un-professionnel/

Frais de cantine et d'internat : https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/tarifs/apprentissage/

TAUX DE SATISFACTION

82 %

APRÉS LA FORMATION

Débouchés métiers du bac pro Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

- Ouvrier qualifié en travaux de la vigne et du vin en exploitation ou en cave vitivinicole
- Ouvrier polyvalent vitivinicole

Poursuite d'études

- Bac Professionnel CGEVV (Conduite et Gestion d'une Entreprise Viti-Vinicole)
- Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA - Viticulture)

VOS RÉFÉRENTS SUR NARBONNE

Pédagogie	Administration	Formation	Insertion
Laurène NACENTA	Virginie FABRE	Elodie ALLIE Anne-Catherine SPINELLI	Blandine GALEA

CFA AGRICOLE DE L'AUDE
Site de NARBONNE
Lycée Martin Luther King
Avenue des Etangs
11 100 NARBONNE

CONTACTS

04 68 119 119 : Taper 2

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fcpa11 sur

CAMPUS TERRE & NATURE
ENGAGÉ POUR PRENDRE SOIN DU VIVANT

Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA agricole de l'Aude
CFPPA des pays d'Aude
Domaine Lycée Charlemagne

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT

UNION EUROPÉENNE

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Social Européen

MaJ : 27/03/2023