



CAMPUS
TERRE &
NATURE



Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole : Métiers de l'agriculture

Spécialité : Viticulture

CAPa

Niveau 3

M.A. Viticulture



Formation
Apprentissage

OBJECTIF : Devenir ouvrier qualifié en viticulture

Acquérir les compétences nécessaires pour réaliser les opérations liées à la culture de la vigne et aux travaux de cave.

- Maîtriser les gestes techniques encadré par votre maître d'apprentissage
- Construire votre expérience professionnelle en remplissant pendant 2 ans les fonctions d'un ouvrier viticole
- Vous faire connaître dans le secteur d'activité en étant en contact avec les acteurs locaux du monde du monde viticole
- Solidifier vos acquis dans les matières générales et acquérir les techniques spécifiques aux métiers : Entretien et récoltes des végétaux, maintenance des installations agricoles et du matériel
- Gagner en autonomie et se former aux techniques de recherche d'emploi

RNCP MASAF :

38855 (05/04/2024)

NSF : 211

Fiche ROME : A1405 /1413

DUREE ET ORGANISATION

2 ans de formation en alternance.

- **840h** en centre
- **1960h** en entreprise
- **5 semaines** de congés payés

Le parcours peut être individualisé en fonction de vos acquis et de votre expérience

MODALITES D'EVALUATION

Le diplôme du CAPa MA spécialité Ruminants est constitué de 7 Unités Capitalisables (UC) correspondant à différentes capacités (blocs de compétences)

- Les UC sont évaluées sur des situations professionnelles permettant de valider les compétences. L'acquisition des 7 UC est nécessaire pour obtenir le diplôme.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 30 ans

(pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)

- Avoir signé un contrat d'apprentissage

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux :

- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- Interagir avec son environnement social

Modules d'enseignements professionnels :

- Réaliser des travaux sur les végétaux
- Réaliser des travaux de suivi des cultures, de l'implantation à la récolte et au conditionnement
- Réaliser des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments

UCARE : Travaux de cave

Le référentiel du diplôme disponible sur le site Chlorofil.fr :

https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/capa/ma/capa-ma-ref-uc-2015.pdf

FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par OCAPIAT

Votre rémunération est calculée en fonction de votre âge et de votre niveau de formation

Contactez nous pour plus d'information.

APRES LA FORMATION

Poursuite d'études

- Brevet Professionnel Agricole
- Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole
- Baccalauréat professionnel

Débouchés métiers

- Ouvrier viticole



**TAUX DE
SATISFACTION**

(sur 13 stagiaires)

78 %



**TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS**

60 %



**TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE**

global

23%



**TAUX DE POURSUITE
D'ETUDES**

69%



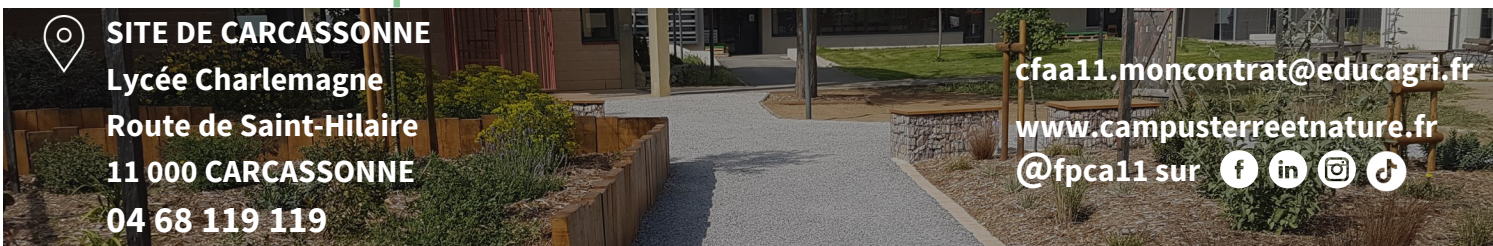
**TAUX D'INTERRUPTION
EN COURS DE PARCOURS**

0%



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et un Référent

Handicap est présent sur le Campus.



SITE DE CARCASSONNE
Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11 000 CARCASSONNE
04 68 119 119

cfaa11.moncontrat@educagri.fr
www.campusterreetnature.fr
@fpca11 sur    



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

