



**CFA  
AGRICOLE  
DE L'AUDE**

Scannez-moi  
Pour + d'info



EN COURS D'HABILITATION

**RNCP MASAF** : 39068 (23/01/2024)  
**NSF** : 211  
**Fiche ROME** : A1203 A1202

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 15 ans révolus et 30 ans

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

- Avoir validé un niveau 3ème
- Avoir signé un contrat d'apprentissage

## Les + de la formation

- **Beaucoup de travaux pratiques** : Taille de la vigne, Conduite de Tracteurs attelés, Travaux en vert
- **Travaux d'arboriculture** : Un savoir-faire complémentaire aux travaux du vignoble
- **Elaboration de vin**

# BPa

## Niveau 3

# Ouvrier Viticole

*Vivez votre passion !*

*Vignerons un métier au mille facettes*



**Formation  
en Alternance**

**BPa Ouvrier Viticole : devenez un employé qualifié dans le secteur de la viticulture.**

**Objectifs** : Maitriser l'itinéraire technique de la culture de la vigne et de la vinification

**S'inscrire dans un parcours agroécologique pour préserver la biodiversité**

## Au programme

- Conduire un vignoble
- Conduire et entretenir des matériels et intégrer les nouvelles technologies
- Réaliser des travaux de cave
- Réaliser des travaux d'arboriculture
- Adapter les pratiques viticoles aux enjeux environnementaux
- Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole

## CALENDRIER / DUREE DE LA FORMATION

**2 ans de formation en alternance**

- **840h en centre**
- **2380h en entreprise**
- **5 semaines de congés payés**

## MODALITES D'EVALUATION

**Le diplôme du Bpa Ouvrier Viticole est constitué de 5 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 5 UC est nécessaire pour obtenir le diplôme.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme



## REFERENTIEL DU DIPLOME

### 5 capacités professionnelles :

- **C1** : Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole
- **C2** : Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne
- **C3** : Réaliser des travaux en vert et entretenir une parcelle de vigne
- **C4** : Effectuer des travaux viticoles mécanisés
- **UCARE au choix**: Réaliser des travaux d'élaboration du vin ou Réaliser des travaux d'arboriculture

Le référentiel est disponible sur Chlorofil.fr

[https://chlorofil.fr/fileadmin/user\\_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/bpa/bpa-ov-ref.pdf](https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/secondaire/bpa/bpa-ov-ref.pdf)

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- Une exploitation viticole pédagogique conduite en agriculture biologique
- Du matériel d'agroéquipement
- Une cave de vinification parfaitement équipée
- Chantiers pédagogiques dans des exploitations partenaires

## FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO du secteur

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

- Bac Professionnel Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole
- Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole

### Débouchés métiers

- Ouvrier viticole
- Tailleur de vigne
- Vigneron manipulateur
- Viticulteur



## Paroles D'apprenti

*En cours, on voit la structure de la vigne et les différents types de taille, mais aussi on s'entraîne à avoir un geste précis pour tailler comme il faut.*



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un Référént Handicap est présent sur le Campus.

*Devenez un acteur de la viticulture durable dans l'Aude*

**Rejoignez-nous dès maintenant !**



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

cfa.aude@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

