



CFPPA
DES PAYS
D'AUDE

Scannez-moi
Pour + d'info



RNCP MASAF : 38855 (05/04/2024)
NSF : 210
Fiche ROME : A1415
CPF : 245089

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir plus de 18 ans

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

- Valider son projet professionnel avec un conseiller France-Travail
- Justifier de l'équivalent d'une année professionnelle
- L'admission est définitive après examen et entretien avec l'équipe pédagogique

Les + de la formation

- SST et Certiphyto opérateur
- Un module spécifique sur les travaux de cave

Formation continue pour adulte par alternance

CAPa

Niveau 3



M.A Viticulture

Acquérir les techniques pour le travail de la vigne mais aussi du chai

Formation
en Alternance

CAPa Métiers de l'Agriculture spécialité Viticulture pour devenir polyvalent dans les travaux de la vigne et du vin

Objectifs : Acquérir les compétences essentielles pour cultiver la vigne et réaliser les travaux de caves.

Au programme

- Connaître les végétaux et leurs besoins
- Assurer la préparation et l'implantation des vignes
- Maîtriser les différentes techniques d'entretien du vignoble et du travail en cave
- Utiliser et entretenir les outils, matériels et équipements
- Connaître et respecter les gestes et postures de sécurité et réaliser les premiers gestes de secours (SST)
- Obtenir le Certiphyto « Opérateur »

CALENDRIER / DUREE DE LA FORMATION

9 mois de septembre à juin

- 747h *en centre*
- 420h *en entreprise*
- 2 semaines *de congés payés*

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un partenariat avec l'INRAE pour les travaux pratiques
- Des cours en centre fortement appuyés par des travaux pratiques



100 %
DE SATISFACTION



80 %
DE RÉUSSITE AUX
EXAMENS



40 %
D'INSERTION
PROFESSIONNELLE

(dans un emploi en lien avec la formation)



50 %
DE POURSUITE
D'ÉTUDES



20 %
D'INTERRUPTION
DE PARCOURS



Paroles d'apprenant

Habituée à faire les vendanges, aujourd'hui je peux faire la taille mais aussi les travaux de cave.

“ ”



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

REFERENTIEL DU DIPLÔME

Le diplôme du CAPa Métiers de l'Agriculture spécialité Viticulture est constitué de 7 Unités Capitalisables (UC) correspondant à 7 capacités (blocs de compétences)

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
- Effectuer 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/diplomes/secondeaire/capa/ma/capa-ma-exam>

EVALUATION ET VALIDATION DU DIPLÔME

- Les UC sont évaluées à partir de 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

FINANCEMENT ET REMUNERATION

- Prise en charge par le Programme Régional de Formation Occitanie pour les demandeurs d'emploi
- Eligible au CPF (Compte Personnel de Formation) et au projet de Transition Pro. La formation est rémunérée en fonction du statut du stagiaire et de la législation en vigueur.

Pour plus d'informations :

Contactez le Service d'Accueil Individualisé : Mme DENAT au 06 29 93 18 20

APRÈS LA FORMATION

Poursuite d'études

- Brevet Professionnel
- Baccalauréat professionnel

Débouchés métiers

- Ouvrier agricole qualifié

Envie de travailler en viticulture quelque soit la saison

Rejoignez-nous dès maintenant !



SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King
Avenue des Etangs
11 100 NARBONNE
04 68 41 36 39



cfppa.pays-d-aude@educagri.fr

[www.camputerreetnature.fr](http://www.campusterreetnature.fr)

@fpca11 sur

