



Scannez-moi
Pour + d'info



RNCP MASAF : 38855 (05/04/2024)

NSF : 211

Fiche ROME : A1405 / A1413

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 15 et 30 ans*
(pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Avoir signé un contrat d'apprentissage

* Dérogation possible : nous consulter

Les + de la formation

- Rencontres avec des professionnels
- Une exploitation pédagogique avec sa cave particulière
- Un module en grandes cultures pour se diversifier

CAPa Niveau 3

Métiers de l'agriculture Spécialité Viticulture



APPRENTISSAGE

Devenir ouvrier qualifié en viticulture

Objectifs : 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

DUREE ET ORGANISATION

2 ans de formation en alternance.

- **420h/an en centre**
Soit 12 semaines
- **1187h/an en entreprise**
Soit 34 semaines
- **5 semaines/an 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 Viticulture 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



78 %
DE SATISFACTION



60 %
DE RÉUSSITE AUX EXAMENS



23 %
INSERTION PROFESSIONNELLE



69 %
POURSUITE D'ETUDES



0 %
D'INTERRUPTION DE PARCOURS



Paroles d'apprenti

Plus tard, j'aimerais avoir des vignes, être patron et pouvoir moi aussi embaucher des apprentis.

“



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Un Référent Handicap est présent sur le Campus.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

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 : Grandes cultures

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

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Une exploitation pédagogique pour les travaux pratiques
- Des formateurs issus du monde professionnels

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

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

Débouchés métiers

- Ouvrier agricole



SITE DE CARCASSONNE
Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11 000 CARCASSONNE
04 68 72 83 00



cfa.aude@educagri.fr
www.campusterreetnature.fr
@fpcapca11 sur



CAMPUS TERRE & NATURE
Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA Agricole de l'Aude
CFPPA des Pays d'Aude

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

