

BPA OUVRIER VITICOLE

1 mois pour maîtriser la conduite et l'entretien du tracteur

Scannez-moi
Pour + d'info



RNCP MASAF : 39068 (31/12/2028)

NSF : 213 214

Fiche ROME : A1201

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir 18 ans dès l'entrée en formation
- Avoir validé un projet avec un conseiller
- Entretien de motivation avec l'équipe

Avec le BPA Ouvrier viticole, maitrisez tous les travaux à la vigne et en cave de vinification

- Maîtriser l'itinéraire technique de la culture de la vigne et de la vinification
- Savoir effectuer les travaux mécanisés et manuels sur le vignoble ou en cave de vinification
- S'inscrire dans un parcours agroécologique pour préserver la biodiversité

AU PROGRAMME

- La filière viti vinicole, Les SIQ, les organisations et acteurs professionnels, La PAC, Législation et Droit du travail,
- Biologie, Pédologie, agronomie, Écosystèmes, Transition écologique
- Morphologie anatomie de la vigne, stades phénologiques, cépages, techniques de taille : Gobelets, Cordon de Royat, Palmette, Guyot... et la taille de formation, travaux en vert (palissage, ébourgeonnage, épamprage)
- Machinisme, Travaux mécanisés : désherbage, travail du sol, traitement, rognage, écimage, conduite du tracteur et engins attelés
- Maladies et ravageurs de la vigne et moyens de lutte,
- Réception de la vendange, Opérations pré-fermentaires, Nettoyage, contrôle et remisage des matériels
- Vinification: Utiliser et entretenir le matériel : cuverie, pompe, pressoir



Les + de la formation

- Certiphyto opérateur
- SST
- Module spécifique en travaux de cave
- Culture Numérique - IA

CALENDRIER / DURÉE DE LA FORMATION

9 mois
de septembre à mai

1132 h
de formation

712h en centre
420h en entreprise

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

RÉFÉRENTIEL 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 manuels hors taille
- **C4** : Réaliser des travaux mécanisés
- **C5/UCARE** : Réaliser des travaux d'élaboration du vin

Le référentiel est disponible sur Chlorofil.fr : https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/02-diplomes/referentiels/seconaire/bpa/bpa-ov-ref.pdf

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALI-

- Les UC sont évaluées à partir de 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

FINANCEMENT ET RÉMUNERATION

- 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



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

Rejoignez-nous dès maintenant !

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

cfppa.pays-d-aude@educagri.fr
www.campusterreetnature.fr
@fpca11 sur    



CAMPUS
TERRE & NATURE


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**



MaJ : 08/09/2026