

METIERS DE L'AGRICULTURE : VITICULTURE

Cultivez votre avenir au coeur des vignobles de l'Aude.

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 validé un niveau 3ème*

- Avoir signé un contrat d'apprentissage

* Dérogation possible : nous consulter

Les + de la formation

- Nombreuses visites pédagogiques
- Un module Grandes Cultures pour viser l'autonomie alimentaire du troupeau



PAR APPRENTISSAGE

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

AU PROGRAMME

- Maîtriser es 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



CALENDRIER / DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
soit 3214h

5 semaines/an
de congés payés

420h/an en centre (12 semaines)

1187h/an en entreprise (34 semaines)

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

**78 %**

DE SATISFACTION

**60 %**

DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

**23 %**

D'INSERTION PROFESSIONNELLE

(dans un emploi en lien avec la formation)

**69%**

DE POURSUITE D'ÉTUDES

**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.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION DU DIPLÔME

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

RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

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 liés à la conduite d'élevage
- Réaliser des travaux liés à la production des aliments en élevage.
- 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/secondaire/capa/ma/capa-ma-ref-uc-2015.pdf

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATION

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.

APRÈS LA FORMATION

Poursuite d'études

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

Débouchés métiers

- Ouvrier agricole

Rejoignez-nous dès maintenant !

Lycée Charlemagne

• Route de Saint-Hilaire

11 000 CARCASSONNE

04 68 72 83 00



cfa.aude@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fpca11 sur   



MaJ : 15/09/2026