

**FORMATION
pour ADULTES**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



EPLEFPA
de AMBOISE - CHAMBRAY-LES-TOURS
LPA de AMBOISE
Unité de Formation continue
46 avenue Emile Gounin - BP 239
37402 AMBOISE Cedex
Tél. : 02.47.23.35.50
Fax : 02.47.23.35.64

Contact :
N° direct Formations pour Adultes :
Tél. : 02 .47.23.35.61
Fax : 02.47.23.35.68
formation-pro-continue.amboise@educagri.fr

Site Internet : www.epl-amboisechambray.fr

Brevet Professionnel Agricole Travaux de la vigne et du vin

Spécialité "Travaux de la Vigne"

du 08 octobre 2018 au 13 juin 2019

• PUBLIC

- Salariés en CDD ou CDI
- Demandeurs d'emploi

• DÉBOUCHÉS

- Ouvrier viticole qualifié
 - en exploitation
 - en coopérative
 - en entreprise de négoce

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen - Initiative pour l'Emploi des Jeunes (FSE-IEJ)



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

PUBLICS CONCERNES

- Le **BPA Travaux de la vigne** s'adresse aux salariés viticoles en activité ou aux débutants dans le secteur de la viticulture. Il est destiné à former des ouvriers viticoles qualifiés (diplôme de niveau V). La formation articule des savoirs pratiques et techniques et des apports de connaissances plus théoriques en viticulture et en œnologie. L'accent est mis sur **l'aspect pratique du métier et l'acquisition des gestes vigneron** sur l'exploitation du lycée. Une part importante est donnée au **machinisme et à la conduite des engins** qui constituent aujourd'hui un atout important pour le salarié.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Les conditions réglementaires d'admission en Brevet Professionnel Agricole sont les suivantes :
 - Avoir 18 ans révolu
 - Avoir au minimum 1 an d'expérience professionnelle

PRESENTATION DE LA FORMATION

- La formation se déroule sur 9 mois de mi-octobre à mi-juin et alterne entre :
 - **des périodes de formation en centre** : 800 h soit 23 semaines
 - **des périodes de stage pratique en entreprise viticole** : 400 h soit 12 semaines
- Le Brevet Professionnel Agricole (BPA) se compose de **10 Unités Capitalisables** (UC) indépendantes :
 - **3 UC générales** *liées à la vie professionnelle dans l'entreprise*
 - **2 UC d'option Travaux de la Vigne** *sur la culture de la vigne et l'élaboration du vin*
 - **3 UC de spécialités ciblées** *sur les pratiques culturelles au vignoble*
 - **2 UC d'adaptation régionale à l'emploi** *concernant les opérations pratiques d'élaboration du vin en cave*

UC générales - 200 h *	
Communication et traitement de l'information	<ul style="list-style-type: none"> - Expression écrite et orale - Information - Outils Mathématiques - Informatique et Télécommunication
Connaissances civiques, sociales et économiques	<ul style="list-style-type: none"> - Droit du travail - Protection sociale - Eléments de gestion - Fonctionnement de l'entreprise, filière et politique
Environnement et santé	<ul style="list-style-type: none"> - Impact environnemental des pratiques professionnelles - Prévention des risques et préservation de la santé humaine

UC d'option Travaux de la vigne - 300 h *	
Savoir et techniques liées à la vigne et au vin	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances scientifiques et techniques relatives à la culture de la vigne - Connaissances scientifiques et techniques relatives à la transformation du raisin
Technologie, équipement et matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Fonctionnement des matériels et installations (savoirs de base) - Connaissances techniques / matériels viticoles - Connaissances techniques / matériels et équipements de cave

U.C de spécialités - 210 h *	
Réaliser les travaux d'entretien du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> - Remplacement des pieds manquants et entretien du palissage - Réaliser manuellement les travaux en vert
Réaliser les tailles	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les tailles de production de restructuration et de formation
Opérations mécanisées d'entretien du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> - Conduire en sécurité le tracteur et/ou l'enjambeur - Effectuer l'entretien courant du matériel roulant - Réaliser des travaux du sol et de contrôle de la végétation - Réaliser en sécurité un traitement phytosanitaire

UC d'adaptation régionale à l'emploi - 90 h *	
Elaboration des vins effervescents	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les opérations de réception de la vendange et de vinification du vin de base - Réaliser les opérations de tirage et de stockage des vins effervescents - Réaliser les opérations de remuage, dégorgement et habillage des vins effervescents
Opérations d'élevage et de conditionnement des vins et dégustation des vins	<ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'analyse des vins - Réaliser les opérations d'élevage et de conditionnement des vins - Savoir déguster les vins

* horaires annuels non contractuels

EVALUATION

Les candidats doivent valider chacune des **10 Unités Capitalisables** évaluées en **contrôle continu** pour obtenir le diplôme. Chaque U.C obtenue est valable pour une période de 5 ans.

Particularités :

- Les candidats déjà titulaires d'un ou plusieurs diplômes peuvent être dispensés de certaines UC grâce à une **validation des acquis**.
- Le Centre de Formation propose aux autres candidats d'évaluer leur **pré-acquis** en mathématiques et en français à l'entrée.

Il est également possible de suivre un parcours de formation individualisé, limité à certaines UC (se renseigner auprès du lycée).

FINANCEMENT

➤ Frais de formation

La prise en charge des frais de formation dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi :
 - Conseil Régional
- Salarié en activité (CDI ou en fin de CDD) :
 - organisme de Fonds d'Assurance Formation dans le cadre d'un Congé Individuel de Formation (CIF) ou d'un Contrat de professionnalisation (Fongecif, Fafsea, ...).

Pour les stagiaires indépendants, prendre contact avec le Centre de Formation

➤ Rémunération

La rémunération dépend également de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi :
 - Pôle Emploi
 - Conseil Régional (DOCAPOST)
- Salarié en activité (CDI ou en fin de CDD) :
 - Organisme de Fonds d'Assurance Formation (Fongecif, Fafsea, ...)

Le financement de la formation (frais de formation et rémunération) sera étudié au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.