

Formation pour Adultes

Brevet Professionnel Agricole

Travaux de la vigne et du vin

Du 05 octobre 2020 au 11 juin 2021
Au LPA Amboise

Objectifs de la formation :

Former des ouvriers viticoles qualifiés pour travailler dans une exploitation viticole, en coopérative ou en entreprise de négoce.

Public

Salarié en CDD ou en CDI
 Demandeurs d'emploi

Débouchés

Ouvrier viticole qualifié

En exploitation, en coopérative ou en entreprise de négoce.

Conditions d'admission

- 1/ Avoir 18 ans
- 2/ Avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Financement

Frais de Formation

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

- 1/ Demandeur d'emploi = Conseil Régional
- 2/ Salarié en activité (CDI) ou en fin de CDD = CPF Projet de transition professionnelle - FONGECIF
- 3/ Pour les stagiaires indépendants, prendre contact avec le Centre de Formation

Rémunération

La rémunération sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.

Évaluation

Les candidats sont évalués en unités capitalisables (UC) au cours de la formation sur l'acquisition de compétences professionnelles.

Pour obtenir le diplôme « BPA Travaux de la vigne et du vin », le candidat doit avoir validé chacune des 10 unités capitalisables (voir ci-contre).

Si l'une des 10 UC n'est pas obtenue l'année de la formation, le candidat a 5 ans pour la valider et obtenir le diplôme.

Contact

Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise - Chambray-Lès-Tours

Lycée Professionnel Agricole d'Amboise - **Unité de Formation continue**

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex

Tél. : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Courriel : formation-pro-continue.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr

Présentation de la Formation

La formation se déroule sur 9 mois de mi-octobre à juin et alterne entre des :

↳ périodes de formation en Centre : 800 heures soit 23 semaines.

↳ périodes de stage pratique en entreprise : 400 heures soit 12 semaines.

La formation est assurée :

↳ Par des formateurs vacataires du secteur viticole : vignerons, conseillers techniques indépendants ou salariés de Chambre de l'Agriculture, animateurs de différents organismes de la filière viticole, enseignants.

↳ A travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets (visites d'entreprise, dégustations techniques). Les stagiaires ont accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

Le Brevet Professionnel Agricole « Travaux de la vigne et du vin (option : travaux de la vigne) est composé :

Blocs de compétences professionnelles	Nombre d'heures	Contenu
UC Générales 1 (UCG 1) :	200 heures 180 h + 20h (environnement santé, développement durable)	Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale.
UC Générales 2 (UCG 2)		Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique.
UC Générales 3 (UCG 3)		Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable.
UC d'Option 2 (UCO)	300 heures	Qui associent savoirs et techniques relatifs à l'option 1UC relative au domaine du « vivant » (végétal et/ou animal). 1 UC relative au domaine technologique, des équipements, du matériel et des installations.
UC de spécialité 3	210 heures	Relatives aux pratiques professionnelles représentatives du cœur de l'activité.
UCARE (UC d'Adaptation Régionale à l'Emploi)	90 heures	Élaborer des vins effervescents, élever, conditionner et déguster des vins.

Le plan d'évaluation :

Situation d'Evaluation	Réaliser les travaux manuels durant le repos végétatif	Réaliser les travaux manuels durant la période végétative	Réaliser les travaux mécanisés dans le respect de la sécurité	Assurer les opérations de réception et de traitement de la vendange et la transformation jusqu'à l'élevage	Connaître son environnement de travail	Réaliser un traitement phytosanitaire	UCARE Dégustation / techniques des vins effervescents	
N° épreuve	SPE1	SPE2	SPE3	SPE4	SPE5	SPE6	SPE4	
Date prévisionnelle	Février	Mai - juin	Mai - juin	Février	Mars	Avril - mai	Avril	
Modalités d'évaluation	Pratique + entretien explicitation (15min)	Pratique + entretien explicitation (15min)	Pratique + entretien explicitation (15min)	Pratique + entretien explicitation (15min)	Fiches de présentation de l'entreprise + entretien explicitation (20min)	Pratique + entretien explicitation (15min)	Pratique + entretien explicitation (15min)	UCO 1 UCO2 Entretien explicitation (15min)
Nombre d'épreuves	2 - taille - remplacer des pieds manquants, palissage	2 - maladies, - épamprage ébourgeonnage + morpho-physio	1 - entretien du vignoble, conduite des opérations mécanisées en sécurité	1 - opération d'élevage et d'assemblage	1 - environnement du travail	1 - traitement phyto	1	1