

Diplôme de niveau 4 – Formation Professionnelle Continue Brevet Professionnel « Responsable d'Entreprise Agricole »

R.N.C.P. 29257

Du 01 septembre 2021 au 14 juin 2022 au Lycée Professionnel Agricole d'Amboise



Lieu de réalisation : U.F.C. à Amboise

Intervenant(e)s : Des formateurs(trices) qualifié(e)s et des professionnel(le)s du secteur viticole.

Durée et alternance :

1358 heures soit 10 mois ½ de septembre à juin.

❖ **Formation en centre : 994 h (dont 35h de RAN)**

❖ **Stage pratique en entreprise viticole : 364 h**

Tarifs :

- 13 €/h par stagiaire (hors appels d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides au financement.

Inscription : Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription : Avoir 18 ans et avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalité de sélection : Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours : Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.

**Contact : Gaëlle MURET,
Coordinatrice Formation**

Objectifs de la formation :

- Piloter les différentes activités de l'exploitation vitivinicole ;
- Maîtriser les techniques de production viticole, les procédés de vinification et la commercialisation ;
- Diriger une équipe et organiser le travail des salariés ;
- Assurer la gestion administrative, comptable et financière de l'exploitation vitivinicole ;
- Respecter les différentes réglementations en vigueur.

Public ciblé : Salarié(e) en CDD ou en CDI ; Demandeur d'emploi.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau C.A.P. ou B.E.P. ou supérieur et justifier d'une année d'activité professionnelle à temps plein.
- Justifier d'une année d'activité professionnelle à temps plein dans le secteur agricole avant l'entrée en formation.
- Justifier de 3 années d'activités professionnelles à temps plein dans un secteur non agricole avant l'entrée en formation.

Conditions d'environnement du métier : Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons, peut inclure des charges lourdes.

Voies de formation préparant au métier : Apprentissage ; Formation Professionnelle Continue ; V.A.E.

Financement et frais pédagogiques : La prise en charge du financement et des frais pédagogiques dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation (étude au cas par cas).

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

Modalités pédagogiques : En présentiel, à travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets et des mises en situation sur l'exploitation viticole du L.P.A. d'Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai). Accès à un centre de documentation et d'information, un centre de ressources et des salles informatiques.

Débouchés : Viticulteur(trice) ou salarié(e) viticole à responsabilité dans une exploitation, coopérative, un négoce, Responsable d'une entreprise vitivinicole.

Poursuite de formation possible : Certificat de Spécialisation de niveau 4 – BTSa (en formation continue, sous réserve des conditions d'admission)

	2019-2020	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
BPA TVV		71%	57%	87%	0%
BAC PRO CGEVV		93%	67%	94%	0%
CQP OQEV		100%	100%	100%	33%
CS COMMERCE		90%	64%	85%	17%
CS VITI BIO		89%	80%	96%	0%

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- L'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen et l'Initiative pour l'Emploi des Jeunes
- L'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »



Contenus principaux de la formation :

Blocs de compétences professionnelles		Contenus
UC1 - Se situer en tant que professionnel		Biologie de la vigne et sols du vignoble, gestion durable, la viticulture (histoire, évolution), organisation commune des marchés viticoles, l'économie de la filière viticole
UC2 - Piloter le système de production		Schéma de fonctionnement de l'entreprise viticole et impact du terroir ; analyse SWOT, conduite du changement et adaptation, gestion des ressources humaines viticoles
UC3- Conduire le processus de production dans l'agroécosystème		Matériel végétal de la vigne, conduite du vignoble (taille, travaux en verts, travaux du sol), protection du vignoble, conduite de l'agroéquipement, réglementation en viticulture conventionnelle et AB
UC4 - Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise		Gestion avec analyse des indicateurs technico-économiques, réglementation fiscale et juridique, organisation administrative, les partenaires de l'installation viticole
UC5 - Valoriser les produits ou services de l'entreprise		stratégie commerciale vinicole, réseaux commerciaux, négociation, export (anglais), réglementation (douanes, fraudes...)
UCARE 1C - Réaliser les opérations de production vinicole		Biochimie et microbiologie du vin, vinification, œnologie, conditionnement du vin, réglementation hygiène et sigles qualité dont AB
UCARE 2 (au choix)	Conduire en sécurité des engins de chantier viticole	maintenance du matériel/engin viticole, sécurité, conduite plein champs – enjambeur – interligne
	Conduire les travaux du sol en traction animale	Préparation de l'équidé et du matériel de traction, sécurité, travaux du sol viticole en traction animale

Dispositif d'évaluation :

Les candidat(e)s sont évalué(e)s en unités capitalisables (U.C.) au cours de la formation sur l'acquisition de compétences professionnelles et chaque U.C. peut être obtenue séparément. Les UC ont une durée de validité de 5 ans.

Chaque U.C. constitue un bloc de compétences.

Pour obtenir le diplôme « **B.P.R.E.A.** », le (la) candidat(e) doit avoir validé chacune des 7 unités capitalisables (cf. tableau ci-dessus). Les évaluations consistent en l'explicitation de situations professionnelles selon la note de service DGER/SDPFE/2016-31 du 15 janvier 2016.

Principales activités du métier visées :

Très autonome, le titulaire de l'emploi travaille seul-e et en réseau avec l'appui d'associé-es, de salarié-es, d'agriculteur-rices voisin-es, de technicien-nes et de partenaires. Il dispose d'une forte capacité d'initiative. Il a le sens des responsabilités et la capacité à se remettre en cause. Il doit savoir écouter et dialoguer, et savoir s'entourer d'experts pour le conseiller dans ses décisions et l'accompagner dans ses projets. Il peut déléguer certaines fonctions ou activités dont il garde la responsabilité. Un-e responsable d'entreprise autant qu'un-e salarié-e hautement qualifié-e doivent maîtriser les techniques de production et, en fonction des orientations choisies, les procédés de transformation et de commercialisation. L'acte de production suppose également l'utilisation fréquente d'une grande diversité d'agroéquipements, d'outils d'aide à la décision (OAD) et la maîtrise des technologies de l'information et de la communication. Gestionnaire d'entreprise et manager lorsqu'il emploie de la main d'œuvre salariée, le responsable d'entreprise agricole est un homme ou une femme polyvalent-e et multicompetent-e qui doit savoir anticiper et s'adapter dans un contexte en rapide évolution. Il doit pour cela assurer une veille prospective et rechercher les meilleurs pratiques et techniques disponibles pour progresser.

Établissement 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