

Diplôme de niveau 3 – Formation Professionnelle Continue

Brevet Professionnel Agricole

Option « Travaux de la Vigne et du Vin »

Spécialité « Travaux de la Vigne »

R.N.C.P. 4892

De septembre 2022 à juin 2023 au Lycée Professionnel Agricole d'Amboise



Lieu de réalisation : CFPPA à Amboise

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

Durée et alternance :

1267 heures soit 9 mois de septembre à juin.

❖ Formation en centre : 868 h (dont 70 h de RAN)

❖ Stage pratique en entreprise viticole : 399 h

Tarifs :

- 15 €/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 : Sophie LAIRAUDAT,
Coordinatrice Formation

Objectifs de la formation :

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

Public ciblé :

- Salarié(e) en CDD ou en CDI.
- Demandeur d'emploi.

Prérequis :

- Avoir une bonne condition physique.
- Justifier d'une année d'activité professionnelle à temps plein dans le secteur agricole avant l'entrée en formation (soit 1820 heures de de travail effectué)..

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 cours pratiques 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 :

Ouvrier(ière) viticole qualifié(e) en exploitation, en coopérative ou en entreprise de négoce.

Poursuite de formation possible : Bac Pro C.G.E.V.V. ou B.P.R.E.A. « Viticulture et Œnologie » (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole).

2020-2021	Taux de réussite	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
BPA TVV	100 %	100 %	95 %	22 %

« 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 :

Capacités générales	Contenus
UCG 1	Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale.
UCG 2	Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique.
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.
Capacités professionnelles	Contenus
UCP4	Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin.
UCP5	Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole.
UCP6	Réaliser les travaux d'entretien du vignoble.
UCP7	Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement.
UCP8	Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement.
UCARE 1	Mettre en œuvre les techniques d'élaboration des vins effervescents.
UCARE 2	Réaliser les opérations d'élevage et de conditionnement des vins.

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. Chaque U.C. peut s'obtenir séparément sans durée limite de validité et constitue un bloc de compétences. Pour obtenir le diplôme « **B.P.A. Travaux de la vigne et du vin** », le (la) candidat(e) doit avoir validé chacune des 10 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 :

Les principales activités confiées à un(e) titulaire du Brevet Professionnel Agricole en Travaux de la vigne et du vin sont :

- Il-elle prépare son travail dans le cadre des consignes reçues, en intégrant les dispositions réglementaires, les règles de bonne conduite et le respect de la sécurité.
- Il-elle participe ou effectue seul(e) des activités liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble.
- Il-elle conduit les activités liées à la vinification et à l'élevage du vin.
- Il-elle réalise, avec le tracteur et/ou l'enjambeur, des activités liées aux travaux vinicoles mécanisés en respectant les consignes.
- Il-elle effectue les activités d'entretien du matériel, des installations et des équipements.
- Il-elle réalise des activités liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la viticulture.
- Il-elle peut exercer des activités liées à l'encadrement du personnel.

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



Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr