



OBJECTIF METIER & DEBOUCHES

Devenir responsable d'entreprise ou technicien supérieur compétent en production de raisins, bois ou plants de vigne, en élaboration de vins.

Faire face à l'évolution des attentes des consommateurs en termes de qualité, traçabilité et respect de l'environnement (sécurité alimentaire, production biologique, changement climatique...).

Exercer des fonctions dans diverses organisations : domaine viticole, coopérative, syndicat de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce

Assure aussi, selon les postes occupés, des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative

Code NSF211 : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures - ROME : A1405 Arboriculture et viticulture - A1413 Fermentation de boissons alcoolisées - A1301 Conseil et assistance technique en agriculture

Emploi : Vigneron, chef de culture viticole, maître de chai

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE FORMATION

Former des techniciens hautement qualifiés en capacité de gérer un domaine, de maîtriser les cycles de productions viti-vinicoles Permettre l'obtention de la capacité professionnelle agricole pour s'installer avec ou sans les aides (DJA).

ORGANISATION DE LA FORMATION EN BLOCS DE COMPETENCES

01/09/22-30/06/24 & 01/09/21-30/06/23

Dates susceptibles de modification

Limite d'entrée décalée / dérogation

Durée de formation selon pré-acquis

1.350h	Bilans 9H
Ou 910h	30/06/23 -
En centre	24/05/24

Bloc 1. S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

Bloc 2. Construire son projet personnel et professionnel

Bloc 3. Communiquer dans des situations et des contextes variés

Bloc 4. Conduire une production viticole.

Bloc 5. Conduire une production vinicole

Bloc 6. Organiser le travail

Bloc 7. Proposer une stratégie de production vitivinicole

Bloc 8. Accompagner le changement technique

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation continue par alternance avec individualisation de parcours. Adaptation possible de la formation (ACCEA) et bâtiments accessibles aux personnes en situation de handicap
Temps plein : 35h hebdo - 7h par jour - Rythme continu
Horaires centre : 8H30-12H30 & 13H30-16H30 & Horaires entreprise
Formateurs d'enseignement général, scientifique et professionnel du CFPPA ou de partenaires professionnels en appui des locaux, plateaux techniques et matériels de l'atelier départemental du CFPPA et de l'EPLEFPA Bordeaux Gironde

Interventions et supports de formation en langue française.

Face à face pédagogique Théoriques & Pratiques

Pédagogie participative Suivi individuel

Visites d'entreprise Etudes de cas

Situation pratique Stage individuel en entreprise

Formation ouverte à distance éventuelle avec tutorat, salle équipée pour l'accès aux ressources sur la plateforme « e-formagri33 ».

Eventuel accès aux actions de mobilité internationales menées par le CFA-CFPPA selon la nature des projets.

AUTRES VOIES DE FORMATION & POURSUITE POSSIBLE

Apprentissage et voie scolaire - Poursuite d'études (ITA, Licence...):
cf. www.onisep.fr

LIEU & CONTACT

CFPPA site de BLANQUEFORT Lycée Agricole Bordeaux
87 Av du Gl de Gaulle 33290 Blanquefort 05.56.35.61.02
Contact : LUC FAURE 05.56.35.61.14 - 05.56.35.61.15

VALIDATION & EVALUATION DE LA FORMATION

Niveau 5 de qualification : **BTS - VITICULTURE OENOLOGIE BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE**

Fiche RNCP36002 (jusqu'au 01.08.2027) Ministère de l'Agriculture

Obtention du diplôme par contrôle continu (ECCF) en partie et en épreuves ponctuelles terminales (EPT). En cas de validation partielle, modules acquis valables 5 ans.

Personnalisation selon les pré-acquis (VAA) : parcours de 910h si BAC + 2 mini. validé et si reconnu par le droit français. Ces parcours n'ouvrent pas droit à la mention à l'examen.

+ CERTIPHYTO DECIDEUR PAR ÉQUIVALENCE

+ Attestation de formation et de compétences

Evaluation par enquête du niveau de satisfaction et de l'insertion

PUBLIC

Demandeurs d'emploi ou salariés visant un poste à responsabilité
Agés de plus de 16 ans

PRÉREQUIS & NIVEAU D'ENTRÉE

1- Parcours individualisé sur prérequis & pré-acquis suivants, à justifier par la copie du diplôme et des certificats de travail ou bulletins de salaires :

* Bac + 2 minimum : Parcours de 910h en centre

* Bac & expérience professionnelle (droit commun ou apprentissage) : 2 ans en vigne et vin ou 3 ans en agriculture, sinon 5 ans : Parcours de 1.350h

Autre situation : Parcours de 1.350h possible sur accord préalable du Ministère

2- Satisfaire à l'entretien de positionnement.

3- Dossier d'admission complet et documents de contractualisation retournés signés : convention entreprise, Cerfa, PIF, contrat de prestation et de formation/pédagogique

TAUX DE REUSSITE, INSERTION ET SATISFACTION DES STAGIAIRES

Consulter <https://cdfacfppa33.com/>

MODALITÉS D'INSCRIPTION & D'ADMISSION EN FORMATION

Financement de parcours individuel accordé (contrat de professionnalisation, CPF Transition, AIF, autofinancement...)

Dossier d'admission à établir au CFPPA avec acceptation du règlement intérieur et des conditions générales de vente.

Satisfaire à l'entretien de positionnement et d'évaluation de la motivation

EFFECTIFS

12 Mini – 36 Maxi/Session annuelle - Mixité de public possible

MODALITÉS DE RÉMUNÉRATION

Selon statut, salarié de contrat de professionnalisation, en Transition Pro,..

Etat de présences par ½ journée transmis au financeur.

COUT

Forfait OCAPIAT : Financement entreprise et stagiaire

Autre : Nous consulter pour étude d'un financement dédié (CPF Transition, AIF, autofinancement...)

A charge du stagiaire petites fournitures scolaires, mobilité et transport

Ordinateur portable fourni par le stagiaire ou l'entreprise selon leur accord



Version 2023-1s... mise à jour... 14 avril 23