



CAPA METIERS DE L'AGRICULTURE

SPECIALITE : VIGNE ET VIN

PAR APPRENTISSAGE

Du Ministère de l'Agriculture

OBJECTIFS MÉTIER

Dans les domaines viticoles, l'ouvrier viticole participe aux travaux du vignoble et du chai.
Il effectue les tâches dans la vigne : la plantation, la taille, les travaux en vert, les vendanges.
Au chai, il participe à la transformation du raisin en vin, puis à l'élevage du vin : en cuve, en barrique, en amphore.
Il entretient le matériel, les locaux, peut conduire le tracteur (suivant son âge).
Il est sous la direction du chef d'exploitation, du chef de culture et du maître de chai.

CONDITIONS D'ACCÈS

16-30 ans, 15 ans sortant de 3^{ème}
+ de 30 ans si personne en situation de handicap (RQTH)
Autre nous consulter

STATUT

Apprenti avec couverture sociale
Salaire compris entre 27 et 100 % du SMIC, (modulable selon convention collective)
Carte d'étudiant des métiers délivrée.

ADMISSION

Contrat d'apprentissage.
Dossier d'admission du CFA. Positionnements.
Diplôme accessible par la VAE
Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles.
Aide à la recherche de contrat d'apprentissage
Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.
Entrées tout au long de l'année

DURÉE

420H par an en centre
2 ans modulables de 6 mois à 3 ans selon niveau scolaire et positionnements.

ALTERNANCE

1 semaine par mois au CFA en moyenne
- 12 semaines au CFA et 35 semaines en entreprise/an
- 5 semaines de congés payés/an

DIPLOME

CAPa Métiers de l'agriculture Spécialité vigne et vin (RNCP 40523 -JO/BO 29 07 2016) (Niveau 3) modulaire avec contrôle continu tout au long de la formation + une épreuve terminale.
Possibilité de VAA (Validation d'Acquis Académiques)
Délivrance possible du Certiphyto par équivalence

POURSUITES D'ÉTUDES

Brevet Professionnel ou Bac Pro en lien avec l'option.
Autres formations : sur dossier et dérogation.

FORMATION

Objectif : Le CAPA Spécialité vigne et vin vous prépare à devenir ouvrier viticole .
Maillon clé à tous les stades du développement de la vigne, l'agent vitivinicole connaît le cycle végétatif de la vigne. Il sait utiliser et entretenir les agroéquipements nécessaires aux travaux viticoles.
Principalement sur le terrain, l'agent vigneron ou le tracteuriste apprécie le travail physique en extérieur.
Son activité varie au gré des saisons et demande autonomie et polyvalence

ENSEIGNEMENT

Agir dans les situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux. Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle. Interagir avec son environnement social. Réaliser des travaux sur les végétaux. Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement. Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments. S'adapter à des enjeux professionnels locaux

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

ACCESSIBILITE & ACCOMPAGNEMENT

Possibilité d'adaptations pédagogiques, aménagement des temps et modalités d'évaluation.
Equipements nécessaire à l'entrée en formation : tenue adaptée, chaussures de sécurité, EPI...
Modalités d'évaluation : CCF + épreuves terminales.
Délai moyen d'accès : 2 semaines après l'inscription

LIEUX DE FORMATION

LA REOLE : 05 56 61 02 95
LIBOURNE-MONTAGNE : 05 57 40 03 09
PUGNAC : 05 57 68 87 97

POUR EN SAVOIR PLUS

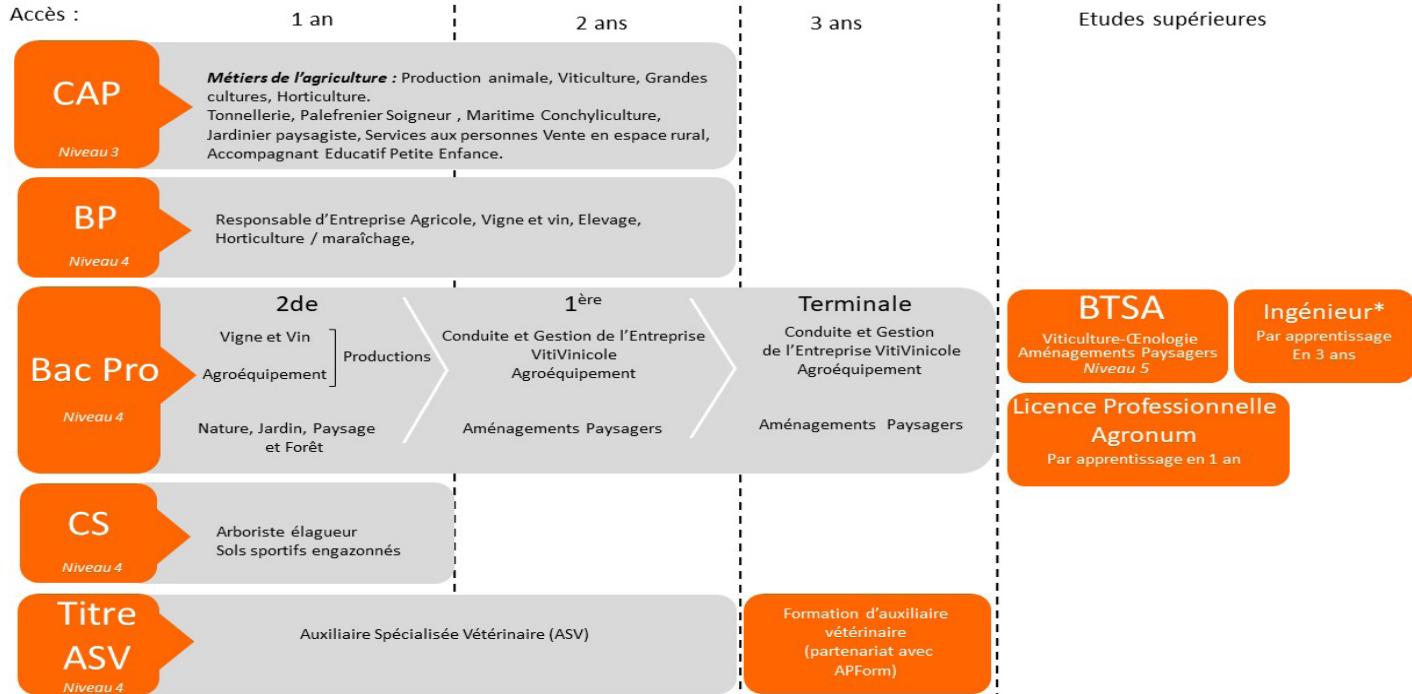
Service développement: 05.56.35.61.15/14
ou contact@formagri33.com
Préinscription en ligne : <https://cdfacfppa33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/ Taux de satisfaction : <https://cdfacfppa33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

FORMATION GRATUITE

(hors frais annexes,hébergement, restauration,transport ...)

Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Nos sites et contacts pour une formation accessible à tous

Sylvie BONFILS (CFPPA)
Cristelle CATHERINEAU
Sylvia CHAPRON
Carine DARRIGOL
Patricia JOYET

Lycée Agro-Viticole
05 56 35 56 35
Château Dillon
05 56 95 39 94
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 35 61 15

Erika HECKMANN
CDFA/CFPPA de la Gironde
06 43 89 82 85

Nathalie TRUEL
Ecole de Viticulture et d'Œnologie
05 57 98 02 70
Château La Tour Blanche
05 57 98 02 70
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 98 02 74

Corinne PIFFRE
05 57 68 87 97
CDFA/CFPPA de la Gironde
Pugnac

Sylvie BEYLIE
05 57 55 21 21
Lycée Agro-Viticole
Château Grand Baril
Château Réal Caillou
05 57 55 21 22
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 40 03 09

Carine DARRIGOL
05 56 35 61 15
CDFA/CFPPA de la Gironde

Doriane MAZIERE
05 56 61 02 95
CDFA/CFPPA de la Gironde

- locaux accessibles
- Restauration
- Internat

L'établissement adhère au CRFH (Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.
Référente départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73
Pour leur écrire : prénom.nom@educagri.fr