



Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole Métiers de l'agriculture

Viticulture

NIVEAU 5

Apprentissage

"La terre, le cœur
de nos métiers"

Montreuil-Bellay

Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire



www.eap49.educagri.fr



Conditions d'admission

- Avoir entre 16 et 25 ans,
- Ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation et sortir de 3^{ème} générale ou technologique.

Préinscription à partir de janvier

Comment s'inscrire

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du secrétariat du site de formation ou sur le site internet :

www.cfaa49-edgard-pisani.com

Après avoir retourné votre dossier complété auprès du secrétariat du site de formation concerné, vous serez convoqué pour une demi-journée de validation de projet.

Votre inscription ne sera définitive qu'après signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur concerné, dans la limite des places disponibles.

Recherche du contrat d'apprentissage

Le CFAA 49 vous accompagne dans la recherche du contrat d'apprentissage. Notre chargée de développement se tient à votre disposition.

Contactez le centre au 02 41 40 19 28

CFA A 49 Edgard Pisani

Site Montreuil Bellay



B.P. 10007 - Route de Méron
49260 MONTREUIL BELLAY
Tél. 02 41 40 19 28
Fax 02 41 38 85 76
cfa.maine-et-loire@educagri.fr
www.cfaa49-edgard-pisani.com



CAPa

Métiers de l'agriculture

Métiers Visés

- Ouvrier viticole / Ouvrière viticole

Conditions d'exercice

L'activité s'exerce dans :

- des exploitations viticoles
- des coopératives viticoles
- des entreprises de négoce

Sous la responsabilité du chef de culture, l'ouvrier viticole réalise les travaux relatifs :

- **à la conduite de la vigne** : taille, vendanges, protection du vignoble et travaux du sol
- **à la cave**

Il est amené à conduire des engins viticoles. L'ouvrier viticole travaille principalement en plein air, en toutes saisons, seul ou au sein d'une équipe. Il est autonome dans ses tâches quotidiennes. Le mode d'organisation est en fonction de la taille de l'exploitation agricole, de la présence d'une unité de transformation ou d'un point de vente.

Le rythme de travail de l'ouvrier viticole et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne.

Cette formation vise la poly-compétence de l'ouvrier agricole.

Contenus de la formation

Enseignements professionnels

- **Modules liés aux activités communes au fonctionnement des exploitations** : organisation du travail, utilisation des matériels et engins, réalisation de travaux d'entretien courants, réalisation des opérations liées à l'irrigation, automatisée ou non, application des produits et traitements
- **Module de production viticole** : entretien de vignoble, récolte, opération de chai lors des vinifications, conditionnement, expédition...

Enseignements généraux

- Expression française et communication
- Mathématiques, technologie de l'information
- Education civique
- Sport
- Gestes et postures
- Histoire, géographie, Education Socio Culturelle
- Anglais
- Science économique, sociale et de gestion



Durée

Le parcours complet en formation est d'une durée totale de 840 heures au CFA sur 2 ans, soit 12 semaines de présence au centre par an.

Le positionnement du futur apprenti déterminera la durée de sa formation par la prise en compte de ses acquis.

En fonction du niveau du candidat, la formation peut être dispensée sur un an.

Des cours spécifiques peuvent être proposés aux apprentis pour leur permettre de combler leurs lacunes et suivre plus facilement la formation.

Moyens pédagogiques

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Une exploitation viticole disposant d'un chai

Conditions d'obtention du diplôme

Le CAPa est délivré par le Ministère de l'Agriculture. Pour obtenir son diplôme, le candidat doit valider ses 10 UC (*Unités Capitalisables*). En cas de non-réussite, il dispose d'un délai de 5 ans pour valider les UC non-obtenues.

Poursuite de formation

Les apprentis admis en CAPa peuvent poursuivre leur formation en préparant un autre CAPa, un BPA, un BP ou un bac professionnel. Ils peuvent également accéder à différentes formations spécialisantes (CS, CQP...).



Vendanges



Chai du domaine du Haut Bellay

« La terre, le coeur de nos métiers »