

# CAP Agricole

## Métiers de l'agriculture

### support viticulture (en apprentissage)



Diplôme du ministère de l'agriculture Niveau 3  
RNCP 25306

Enregistrement de la certification jusqu'au 01/01/2025



Formation  
en apprentissage



2 ans



Taux de réussite:  
83,9% sur 3 ans



3,9% d'abandon  
Sur 3 ans



Taux d'insertion:  
67,9% sur 3 ans



Taux de  
satisfaction:  
82% sur 3 ans

### Objectifs

Participer à la conduite de la vigne - utiliser des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole - Réaliser les travaux d'entretien du vignoble - Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation - Réaliser les travaux de cave



### Organisation de la formation

Formation de 2 ans en alternance:

- ↳ 24 semaines soit 840 h de formation au CFA ;
- ↳ le reste en entreprise ;
- ↳ mixage de public avec les apprenants en formation continue.

Possibilité en 1 an si diplôme équivalent ou supérieur

### Les + de la formation :

#### Travaux pratiques au domaine des Athénées :

(Exploitation du lycée , 8 ha de vignes , 3 appellations, un chai de vinification et un atelier de vins effervescents)

**Simulateurs de conduite d'enjambeur**

### Modalités d'accès

#### Conditions d'inscription

Avoir signé un contrat d'apprentissage pour les personnes de 16 à 29 ans.  
Ou un contrat de professionnalisation pour les plus de 29 ans.  
Possibilité dès 15 ans si totalité du 1<sup>er</sup> cycle d'enseignement secondaire accompli.  
Pas de pré requis  
Etude du dossier par le centre.  
*\*Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.*

### Frais pédagogiques et Rémunération

- Rémunération en fonction de l'âge et après validation par le financeur concerné (nous contacter pour plus d'informations)
- Aucun frais pédagogiques

Bénéficiez  
d'un statut de  
salarié



Date d'entrée en Formation :  
Entrée - Sortie permanente

## Contenu de la formation

MODULES GENERAUX

### 210 heures

- Mathématiques.
- Expression – Communication.
- Vie sociale et professionnelle.
- Informatique.



MODULES TECHNIQUES

### 630 heures

- Sciences et techniques agronomiques.
- Sciences et techniques de la vigne et du vin.
- Sciences et techniques des équipements.
- Biologie, écologie.
- Sciences économiques.

#### Module propre au centre :

Travaux de la cave.



ENTREPRISE

### 2450 heures

L'activité s'exerce au sein d'une entreprise viticole et nécessite la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Elle peut s'exercer en horaires décalés et est soumise au rythme des saisons.

L'activité s'effectue à l'extérieur et peut impliquer la manipulation de charges.

### Validation de la formation

- Délivrance du diplôme sous forme d'unités capitalisables ;
- Validation totale ou partielle par unités capitalisables ;
- Évaluation en situations professionnelles ;
- Possibilité de proposer un rattrapage.

### Site de Cosne

66 rue Jean Monnet  
58200 Cosne sur Loire

#### Débouchés

- Salarié d'exploitation vitivinicoles,
- Salariés d'entreprises de travaux agricoles.

#### Poursuites de qualification

- Bac professionnel
- Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole.



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

### Pour contacter le CFPPA

243 route de Lyon – 58000 CHALLUY

☎ 03.86.21.66.08 / 03.86.26.67.67 (Cosne)

✉ cfppa.nevers@educagri.fr

🌐 www.epleanevers.educagri.fr/