

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Travaux de la vigne et du vin



Diplôme du ministère de l'agriculture de niveau 3
RNCP4892

Enregistrement de la certification 01/01/2025



Formation continue



9 mois



94% de réussite
(5 dernières années)



Taux d'insertion
78%



Taux de satisfaction
93 %

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 continue de 9 mois comprenant 3 périodes de stage en entreprise:

↳ 917 h en centre de formation, cours théoriques, travaux pratiques, mises en situations professionnelles, visites.

↳ 280 h en entreprise dans une exploitation viticole de la région

Modalités pédagogiques

- Cours théoriques
- Travaux pratiques dans les vignes de l'exploitation viticole du lycée.

Les + de la formation :

- Attestations valant CACES mini-pelle et charriot élévateur
- Certiphyto décideur
- Certificat Sauveteur Secouriste du Travail
- Jobdating en fin de formation

Modalités d'accès

Conditions d'inscription

Etre âgé de plus de 18 ans

Etre inscrit comme demandeur d'emploi
Avoir un projet professionnel défini dans le domaine viticole

- titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou ayant accompli une classe de 1^{ère} (dans ce cas la formation se fait en 2 années).

Prérequis

Pas de prérequis nécessaires.

Modalités de sélection

Entretien sélectif de motivation et de positionnement et

**Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.*



Période d'entrée en formation
Février

Contenu de la formation

FORMATION GÉNÉRALE

Communication professionnelle;
Bases de droit civique, social et économique ;
Mathématiques appliquées
Prévention, sécurité environnement
Valoriser des produits de l'exploitation (mise en œuvre d'un salon)
Mettre en œuvre un plan de lutte biologique contre les maladies.
= 260 heures

FORMATION TECHNIQUE

Sciences et techniques relatives à la conduite de la vigne
Sciences et techniques relatives à l'élaboration du vin
Sciences et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipement d'une exploitation agricole
Travaux d'entretien du vignoble
Taille de production, de restructuration et de formation
Opérations mécanisée d'entretien du vignoble en sécurité
= 657 heures



Modalités d'évaluation

Le stagiaire reçoit une formation générale, technique et pratique avec délivrance du diplôme sous forme d'unités capitalisables ; Possibilité de validation partielle.

Les évaluations ont lieu tout au long de la formation, il s'agit d'épreuve pratique avec entretien d'explicitation.

Frais pédagogiques et rémunération

Aucun frais pédagogique à prévoir.

Rémunération : en fonction du statu, prise en charge selon éligibilité (pôle-emploi, ASP, CFP...°

Débouchés

- ↪ Ouvrier(ère) viticole qualifié(e)
- ↪ Agent(e) tractoriste
- ↪ Agent(e) de Chai
- ↪ Chef(fe) d'équipe

Poursuites de qualification

- ↪ Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole
- ↪ Titre Professionnel Maître de Chai



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

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/