

CAP Agricole

Métiers de l'agriculture

support viticulture (en apprentissage)

Diplôme du ministère de l'agriculture Niveau 3
RNCP 40523

Enregistrement de la certification jusqu'au 31/08/2030



Formation
en apprentissage



2 ans



Taux de réussite:
100%



Taux d'insertion:
100%



Taux de
satisfaction:
100%

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
taillages 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**

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

Date d'entrée en Formation :
Entrée - Sortie permanente



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^{er}
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.*

Bénéficiez
d'un statut de
salarié



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.



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/