

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Ouvrier Viticole



Diplôme du ministère de l'agriculture de niveau 3
RNCP4892

Enregistrement de la certification 01/01/2025



Formation continue



9 mois



100% de réussite



Taux d'insertion
83%



Taux de satisfaction
88 %

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
Entretien de motivation et de positionnement

Prérequis

Pas de pré-requis nécessaires.

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



Période d'entrée en formation
Février

Contenu de la formation

MODULES TRANSVERSAUX

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

MODULES TECHNIQUES

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 statut, 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 Entreprise Agricole
- ↪ Titre Professionnel Maître de Chai



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/

