



EPLEFPA
de la Charente

CFAA de la Charente
L'Oisellerie

Tél : 05 45 61 90 00
Fax : 05 45 67 14 37
cfa.charente@educagri.fr

Apprentissage BPA TVV (Niveau V)



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Brevet Professionnel Agricole

Travaux de la Vigne et du Vin

➤ Objectifs pédagogiques

Former les professionnels du secteur de la viticulture à la conduite d'un vignoble, aux travaux viti-vinicoles et à l'entretien des équipements utiles à sa production. Participer à la vinification des vins de pays charentais et à la distillation charentaise.

➤ Conditions d'admission

Cette formation par apprentissage s'adresse aux jeunes :

- âgés de 16 à 25 ans ou titulaires d'un CAP ou d'un CAPA

➤ Insertion professionnelle visée

Le BPA Travaux de la Vigne et du Vin offre comme débouchés :

- Ouvrier polyvalent viti-vinicole
- Ouvrier viticole tractoriste
- Tractoriste

➤ Compétences développées

Toutes les compétences techniques nécessaires pour être capable d'effectuer des activités liées à la production d'un vignoble, aux travaux viti-vinicoles peu ou pas mécanisés et à l'entretien du matériel, des installations et des équipements du secteur.

➤ Poursuite d'études

- Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole option Viticulture-Œnologie.

➤ Lieu de formation

CFAA de la Charente — Site de l'Oisellerie — 16400 LA COURONNE

➤ Calendrier prévisionnel

Rentrée : début septembre
Durée de la formation : 1 an

➤ Modalités d'alternance

	1ère Année
Centre	15 semaines
Entreprise	37 semaines (dont 5 semaines de congés payés)

BPA TVV (NIVEAU V)

PROGRAMME DE LA FORMATION

(horaires provisoires sur 1 an)

	CODE UC	DOMAINES ETUDIES	NOMBRE D'HEURES
Enseignement général	UCG1	<ul style="list-style-type: none">○ Français○ Mathématiques○ Informatique	30 heures
	UCG2	<ul style="list-style-type: none">○ Economie○ Domaine civique et social	30 heures
	UCG3	<ul style="list-style-type: none">○ Environnement et développement durable○ Biologie / Ecologie	30 heures
Enseignement professionnel	UCO1	<ul style="list-style-type: none">○ Viticulture / Oenologie	110 heures
	UCO2	<ul style="list-style-type: none">○ Matériel / Equipement	30 heures
	UCS1	<ul style="list-style-type: none">○ Travaux entretien du vignoble	60 heures
	UCS2	<ul style="list-style-type: none">○ Viticulture	60 heures
	UCS3	<ul style="list-style-type: none">○ Oenologie	105 heures
UCARES		<ul style="list-style-type: none">○ Participation à la distillation charentaise○ Vinification des vins de pays charentais	35 heures 35 heures

Systeme d'évaluation par Unités Capitalisables (UC) : Epreuves d'examen tout au long de la formation

Rémunération :

Selon l'âge, l'année de formation et le secteur du maître d'apprentissage.

Renseignements fournis par la Chambre Consulaire dont dépend l'employeur/le CFA ou voir fiches jointes ARF A1.3 (contrat d'apprentissage secteur privé).

Inscriptions et renseignements :

CFAA de la Charente - Secrétariat
Site de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE
Tel : 05 45 61 90 00 - Fax : 05 45 67 14 37
E-mail : cfa.charente@educagri.fr
Site internet : www.epl-charente.com

