



CAPA option VIGNE et VIN

Certificat d'Aptitudes Professionnelles Agricoles (Niveau V)

CFPPA de l'Oisellerie

Tél : 05 45 67 36 95

Fax : 05 45 67 48 22

cfppa.angouleme@educagri.fr



⇒ Objectifs de la formation:

Former au métier d'ouvrier viticole polyvalent, capable d'intervenir sur la conduite et l'entretien de la vigne à tous les stades et de participer aux travaux de vendange et de vinification en chai.

⇒ Compétences nécessaires à l'exercice du métier :

- Connaissance du cycle végétatif et des exigences de la vigne à chaque stade
- Connaissance et reconnaissance des principaux ravageurs et maladies
- Connaissance et pratique des outils de travail (matériel agricole, sécateurs...), des techniques de base en vinification
- Rigueur, sens de l'observation, du travail soigné, du respect des consignes (techniques sécuritaires)
- Endurance et adaptabilité face au travail physique, à l'extérieur, par tous temps

⇒ Débouchés :

- **Dans le secteur marchand** : dans toute exploitation viticole ou vinicole, cave coopérative, entreprises de travaux agricoles...

⇒ Conditions d'accès à la formation :

- **Pour les demandeurs d'emplois** : Sur prescription de Pôle-Emploi, Mission locale, Cap Emploi, CIDFF... dans le cadre du **Service Public Régional de Formation Professionnelle** du Conseil Régional Poitou-Charentes.
- **Pour toute autre situation** (reconversion professionnelle, congé individuel de formation, contrat de professionnalisation, salariés en formation complémentaire,...) dans le cadre d'un financement personnel, de Pôle Emploi, d'un OPCA...

⇒ Conditions d'hébergement et de restauration :

- Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et de restauration sur le site de l'Oisellerie
- Conditions et tarifs : nous contacter.



Calendrier prévisionnel

Entrée en formation : Tout au long de l'année

Durée indicative de la formation : 840 heures (dont la moitié en entreprise)

Possibilité d'effectuer des parcours individualisés et de participer à des modules facultatifs

Possibilité de réduction de parcours (**validation d'acquis académiques ou de l'expérience**)

Possibilité de modules complémentaires (**Remise à niveau, SST, conduite de tracteur...**)



PROGRAMME DE FORMATION

	Nombre d'heures	Programme
<p>Domaine Technologique et Professionnel</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - Bases : « scientifiques » en Centre de formation - Bases : « pratiques » en Entreprise - Conduite en sécurité (valant CACES) 	<p>→ 228 heures</p> <p>→ 385 heures</p> <p>→ 36 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Connaissance du fonctionnement de la vigne (développement végétatif, porte-greffe, maladies et ravageurs...) ○ Réalisation et entretien d'une plantation ○ Travaux d'hiver : taille, entretien palissage, attachage... ○ Travaux en vert : épamprage, relevage... ○ Travaux mécanisés : traitements, entretien du sol, épandage d'engrais... ○ Récolte et transport de la vendange ; entretien du chai ; conduite des vinifications et de l'élevage du vin ○ Initiation à la distillation charentaise ○ Théorie Connaissances de base du code de la route Appréhender la responsabilité du conducteur d'engins Connaissance de l'engin de chantier et de ses risques ○ Pratique Conduite des engins en toute sécurité
<p>Domaine Mathématiques</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>→ 52 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Mobilisation des mathématiques nécessaires aux situations professionnelles
<p>Domaine Expression et Communication</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<p>→ 56 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Développement des moyens d'expression et de communication appropriée aux situations de la vie professionnelle et sociale
<p>Domaine Economique et Professionnel</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;">Insertion dans le milieu professionnel</p>	<p>→ 67 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Culture générale indispensable pour s'insérer dans le monde du travail ○ Aspects principaux de la législation du travail ○ Réalisation d'un rapport de stage
<p>Domaine Hygiène, Education Physique et Sportive</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <ul style="list-style-type: none"> - PRAP - Gestes et postures 	<p>→ 16 heures</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Comportements moteurs et ergonomie au travail ○ Réalisation de port de charges dans les meilleures conditions ○ Règles principales d'hygiène, de sécurité et d'économie de l'effort au travail
<p>Système d'évaluation par Unités Capitalisables (UC) : Epreuves d'examen tout au long de la formation</p>		



Pour tous renseignements et inscription

CFPPA de l'Oisellerie
 Site de l'Oisellerie
 16400 LA COURONNE
 Tél : 05 45 67 36 95 / Fax : 05 45 67 48 22
 E-mail : cfppa.angouleme@educagri.fr
 Site internet : www.epl-charente.com

