

Filière Brevet Professionnel Agricole



option : travaux de la vigne et du vin
spécialité Travaux de la Vigne

APPRENTISSAGE

Objectifs

- Ce diplôme national de niveau V permet d'acquérir une formation professionnelle (diplômante) dans le domaine viticole. Le BPA spécialité Travaux de la vigne a été créé pour proposer une qualification professionnelle aux salariés travaillant dans le secteur viticole, à la production et/ou à la transformation ;
- Les emplois de ce secteur se situent en général dans les exploitations viticoles et des entreprises Prestataires de service.

Conditions d'entrée en formation

- Etre âgé de 16 ans (ou 15 ans à condition d'avoir suivi une classe de 3ème) à 25 ans (titre 1er Livre I du code du travail)
- justifier d'un niveau de fin de scolarité de la classe de troisième ou posséder un CAP ou CAPA ;
- Justifier d'un an d'expérience professionnelle à la date de la délivrance du diplôme ;
- L'admission est prononcée suite à un entretien individuel de motivation et l'inscription définitive dépend de la signature d'un contrat d'apprentissage avec une exploitation viticole.

Organisation pédagogique au centre

- Le cycle de la formation, d'une durée de 840 heures, se déroule sur deux ans, en alternance, avec des périodes en centre et en entreprise ; le centre de formation est le CFPPA d'Auxerre La Brosse. La présence des apprentis au centre de formation est obligatoire à raison d'environ 12 semaines de 35 heures par année scolaire. Le reste du temps, les apprentis travaillent chez leur maître d'apprentissage.
- La formation est organisée en 10 Unités Capitalisables (UC) : 8 UC nationales et 2 UC d'adaptation régionale (UCARE).



Filière Brevet Professionnel Agricole



option : travaux de la vigne et du vin
spécialité Travaux de la Vigne

APPRENTISSAGE



Les unités capitalisables

■ <i>Accueil, positionnement, suivi</i>	7 h
■ <i>Restitution du vécu en entreprise / autoformation</i>	28 h

■ Unités capitalisables nationales (730 h)

UC G1	Traitement de l'information et communication	161 h
UC G2	Domaines civique, social et économique	63 h
UC G3	Pratiques professionnelles et développement durable	56 h
UC O1	Techniques scientifiques relatives à la vigne et au vin	301 h
UC O2	Techniques relatives à l'utilisation du matériel	
Spécialité <i>Travaux de la Vigne</i>		
UC S1	Réaliser les travaux d'entretien du vignoble	154 h
UC S2	Système de taille pratiqué localement	
UC S3	Opérations mécanisées d'entretien du vignoble	

■ Unités capitalisables d'adaptation régionale (70 h)

UCARE 1	Viticulture durable	70 h
UCARE 2	Accueil au caveau	

Diplôme

- Le diplôme est délivré par l'autorité académique après l'obtention des 10 unités capitalisables qui constituent à elles seules autant d'examens partiels. En cas d'échec à une UC, l'équipe pédagogique peut proposer une nouvelle épreuve. Après un nouvel échec, chaque UC peut être repassée au centre tous les ans, jusqu'à l'obtention du diplôme, dans la limite de 5 ans à compter de la première validation par le jury permanent.

