



Formation Viticulture

# BPA TVV

## Brevet Professionnel Agricole Spécialité Travaux de la vigne et du vin

RNCP / CPF : 4892 • Formation diplômante Niveau 3 **En apprentissage**



### PUBLIC CONCERNÉ

- Candidat.e.s de 16 à 29 ans ayant signé un contrat d'apprentissage.

### CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Maîtrise de la lecture et de l'écriture de la langue française, bases en mathématiques.
- Admission prononcée suite à un entretien individuel et au passage de tests de niveau en français et mathématiques.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 24 mois, dont 847 heures en centre.
- La formation est organisée en 10 Unités Capitalisables (UC) : 8 UC nationales et 2 UC d'adaptation régionale (UCARE).

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts techniques, avec cours ou travaux dirigés, apports de connaissances, jeux de rôle et travaux sur différents supports (papier, numérique, vidéo, multimédia,...).
- Mises en pratique au sein de l'exploitation agricole de l'EPL.
- Possibilité d'accès à la plateforme de formation Moodle.
- Travail individuel et travail collectif tutoré ; évaluations formatives.
- Journées de formation délocalisées au sein d'exploitations agricoles et/ou viticoles avec mise en situation pratique.

### LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- 40% d'enseignement pratique.
- Individualisation des parcours en fonction des acquis académiques et de l'expérience professionnelle, sociale et bénévole.
- Possibilité de FOAD (Formation Ouverte À Distance).
- Intervention de nombreux professionnels.
- Possibilité d'accompagnement à la VAE.
- Plateaux techniques de l'EPL (exploitation agricole, ateliers, vignes...)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir un diplôme de niveau 3 pour travailler en qualité d'ouvrier qualifié dans le secteur viticole, à la production ainsi qu'à la transformation,
- Acquérir des connaissances techniques, scientifiques et pratiques liées à la conduite de la vigne,
- Acquérir des connaissances techniques et pratiques dans l'utilisation des matériels viticoles,
- S'intégrer professionnellement dans une équipe.

### CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

- Diplôme de niveau 3 délivré par l'autorité académique après l'obtention des 10 UC.
- Justifier d'une année d'activité professionnelle.

### POURSUITE D'ÉTUDES ET/OU DÉBOUCHÉS

- Insertion professionnelle : Ouvrier viticole polyvalent à la production (travail en extérieur) ainsi qu'à la transformation (travail en intérieur en cave).
- Poursuite d'études : BPA Travaux de Conduite et Entretien des Engins Agricoles ; BP Responsable Entreprise Agricole ; BTS Viticulture Œnologie.

### CONDITIONS MATÉRIELLES


- Prochaines dates de formation et tarif : Nous consulter,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de rémunération et financement » et « Modalités pratiques ».

### LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi - Accessibilité des locaux.



UC	Modules	Capacité Intermédiaire	Volume Horaire		Formateur.trice.s	Organisation	Période de réalisation / Évaluation														
							O	N	D	J	F	M	A	M	J						
G1	Traitement de l'information et de la communication.	Mathématiques.	42	140	G. Berdal	1ère et 2ème année															
		Français.	38,5																		
		Savoir être professionnel.	21																		
		Informatique.	38,5																		
G2	Domaine civique, sociale et économique.	Droit du travail.	21	63	D. Levasseur	2ème année															
		Gestion administrative.	21		D. Levasseur																
		Connaissance de la filière.	21		J. Libsig																
G3	Pratiques professionnelles et développement durable.	Environnement Certiphyto.	49	63	E. Mazon	1ère et 2ème année															
		Prévention des risques liés à l'activité physique et SST.	14																		
O1	Techniques relatives à la vigne et au vin.	Viticulture.	126	210	V. Mannevy	1ère et 2ème année															
		Oenologie.	84		J. Libsig																
O2	Techniques relatives à l'utilisation du matériel.	Matériel vinicole.	28	63	J. Libsig	1ère année															
		Matériel viticole.	35		E. Langlois																
S1	Réalisation des travaux d'entretien du vignoble.		56	56	N. Petit	1ère année															
S2	Système de taille pratiqué localement.		70	70	V. Mannevy	1ère année															
S3	Opérations mécanisées d'entretien du vignoble.		112	112	V. Mannevy	2ème année															
UCARE	Confection d'un pièce métallique		35	70	E. Langlois	2ème année															
	Entretien des bâtiments		35		J. Garcia																
Total d'heures en centre					<b>847</b>																
Période en entreprise					***																
Total des heures					***																
<b>Mois de réalisation</b>							<b>Mois d'évaluation</b>														


 Se référer au Registre public d'accessibilité (accueil du centre et site internet)



### TAUX D'INSERTION

2019 : 65%



### TAUX DE RÉUSSITE AUX BLOCS DE COMPÉTENCES

2020 : 100%



### TAUX DE SATISFACTION

4,5/5

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :



CFPPA d'Auxerre La Brosse  
Rue de La Brosse  
89290 Venoy



www.terresdelyonne.fr  
ou notre page Facebook :  
fb.com/cfppa.labrosse.auxerre



03.86.94.60.20



cfppa.auxerre@educagri.fr



DOC\_FORM\_004\_V1