



Brevet Professionnel Agricole



Spécialité Travaux de la Vigne Code RNCP : 4892

Programme de formation

par apprentissage

Objectifs

Cette formation permet :

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



Public concerné

- Candidats de 16 à 30 ans (possibilité d'entrée à 15 ans sous condition)

Conditions d'entrée en formation

- Avoir signé un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise viticole.
- Admission prononcée suite à un entretien individuel de motivation et au passage de tests de niveau en français, mathématiques et informatique.

Organisation de la formation

- La formation se déroule sur 2 ans à raison de 35 heures hebdomadaires pour un total de 800 heures en centre.
- La formation est organisée en 10 Unités Capitalisables (UC) : 8 UC nationales et 2 UC d'adaptation régionale (UCARE).

Condition de délivrance du diplôme

- Le diplôme est délivré par l'autorité académique (Jury Régional) après l'obtention des 10 unités capitalisables.
- Justifier d'une année d'activité professionnelle (tous secteurs d'activité confondus).
- Le stagiaire a 5 ans maximum pour valider l'ensemble des UC à partir de la 1^{ère} UC validée.
- Validation d'acquis académique sont pris en compte pour l'individualisation des parcours.
- Possibilité de délivrance du diplôme par validation d'Acquis de l'Expérience (VAE).

1/2





Brevet Professionnel Agricole



Spécialité Travaux de la Vigne Code RNCP : 4892

Les Unités Capitalisables

UC	Modules	Capacité intermédiaire	Heures	Formateurs	Organisation	Mois de réalisation													
						S	O	N	D	J	F	M	A	M	J				
G1	Traitement de l'information et communication	Mathématiques	56	154	Gilles BERDAL	1ère et 2ème année													
		Français	49																
		Informatique	49																
G2	Domaine civique, sociale et économique	Droit du travail	21	63	Delphine LEVASSEUR	2ème année													
		Gestion administrative	21		Delphine LEVASSEUR														
		Connaissance de la filière	21		Julien LIBSIG														
G3	Pratiques professionnelles et développement durable	Environnement	49	64	Edith MAZERON	1ère et 2ème année													
		Prévention des risques liés à l'activité physique et SST	15																
O1	Techniques relatives à la vigne et au vin	Viticulture	126	210	Sophie DUSSEAU	1ère et 2ème année													
		œnologie	84																
O2	Techniques relatives à l'utilisation du matériel	Matériel viticole	28	56	Julien LIBSIG	1ère année													
			28		Eric LANGLOIS														
S1	Réaliser les travaux d'entretien du vignoble		56	56	Julien LIBSIG	1ère année													
S2	Système de taille pratiqué localement		56	56	Sophie DUSSEAU	1ère année													
S3	Opération mécanisées d'entretien du vignoble		35	70	Jean Pierre CHOUX	2ème année													
			35		Vivien GABRIELLE														
2 UCARE (Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale) aux choix																			
	Confection d'une pièce métallique		35	70	Jean Pierre CHOUX	2ème année													
	Accueil des clients, vente au caveau		35		Sophie DUSSEAU														
	Viticulture biologique		35		Sophie DUSSEAU														
	Elaboration vin effervescent		35		Sophie DUSSEAU														

Formation **Evaluation**

