



VITICULTURE

BPA

Brevet Professionnel Agricole

Ouvrier Viticole

RNCP : 39068 • Formation diplômante Niveau 3
En formation continue

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

+ d'infos
sur la certification



PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne de plus de 16 ans, sous réserve de financement (CPF, Transition Pro, contrat de professionnalisation, auto-financement, etc.)

CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Maîtrise de la lecture et de l'écriture de la langue française.
- Admission prononcée suite à un entretien individuel et au passage de tests de positionnement.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 9 mois maximum, dont 805 heures en centre et 350 heures d'application en exploitation viticole.
- Individualisation des parcours en fonction du projet professionnel, des acquis académiques et de l'expérience professionnelle, sociale et bénévole.
- La formation est organisée en 5 capacités : 4 capacités nationales et 1 capacité d'adaptation régionale (UCARE).
- Capacité d'accueil : 20 stagiaires maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts techniques, apports de connaissances et travaux sur différents supports (papier, numérique, vidéo, multimédia,...) et différentes modalités pédagogiques (jeux de rôle, groupe de travail...).
- Mises en pratique au sein de l'exploitation viticole de l'EPL.
- Plateforme de formation à distance (FOAD).
- Journées de formation délocalisées au sein d'exploitations agricoles et/ou viticoles avec mise en situation pratique.

CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates : Nous consulter,
- Tarifs : Sur demande,
- Financement possible par le CPF ; cela implique l'inscription au diplôme ; le CFPPA89 accompagne les candidats dans les démarches d'inscription,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi.

OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- Appréhender le secteur viticole, ses acteurs et les différentes approches culturelles dans une démarche agro-écologique,
- Acquérir des connaissances techniques et pratiques liées à la conduite de la vigne et à l'oenologie,
- Détenir des connaissances techniques et pratiques dans l'utilisation des matériels viticoles,
- Appréhender les différentes techniques de tailles icaunaises,
- Réaliser les travaux de régulation de la vigne (baisse, relevage...),
- Réaliser les travaux mécanisés et l'entretien de premier niveau d'engins agricoles et/ou viticoles,
- Réaliser une activité complémentaire (au choix) :
 - Réaliser les travaux de la cave,
 - Accueillir un client au caveau,
 - Entretenir les arbres fruitiers.

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Feuilles de présence par demi-journée.
- Évaluations des acquis en cours de formation (échanges oraux, exercices, travaux pratiques, QCM, ...)
- Les acquis en formation sont évalués en situation professionnelle in situ ou reconstitués (épreuves pratiques) et/ou lors d'un entretien oral devant un jury composé de professionnels.
- Certificat de réalisation remis en fin de formation.

CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

- Diplôme de niveau 3 délivré par l'autorité académique après la validation des épreuves certificatives des 5 capacités.
- Chaque capacité peut être évaluée et validée indépendamment.
- Justifier d'une année d'expérience professionnelle dans le domaine viticole.

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS

- Insertion professionnelle : Ouvrier viticole polyvalent à la production (travail en extérieur) ainsi qu'à la transformation (travail en intérieur en cave).
- Passerelles : BP Responsable Entreprise Agricole ; BP CMA (conducteur de machines agricoles).



Capacités	Intitulés	Modalités	Volume Horaire Maximum
Se positionner dans l'environnement viticole bourguignon	- Découverte de la filière viticole - Les différentes approches culturelles - Les alternatives écologiques: arboristerie, couverts végétaux, érosion des sols, robotisation, haies, ... - Moyens de lutte contre le dérèglement climatique	Distanciel	140
Réaliser la taille de la vigne	- Le cycle végétatif de la vigne - Les maladies du bois et parasites - Les différentes types tailles (Guyot simple, Guyot double, Cordon de Royat, Guyot Poussard) - Taille de restructuration	Présentiel	133
Réaliser les travaux de régulation de parcelle de vigne	- Agronomie, Sciences végétales de la vigne - Travaux en vert - Entretien et réparation du palissage - Plantation et complantation - Les maladies cryptogamiques de la vignes et carences de la vigne	Présentiel	203
Réaliser des travaux viticoles mécanisés	- Les différents équipements, outils et leur utilisation - Préparation du chantier et du matériel - Conduite et travaux mécanisés de la vigne et du sol - Entretien et maintenance des tracteurs (enjambeur, tracteur agricole)	Présentiel	259
Activité complémentaire au choix	Réaliser des travaux d'élaboration du vin	Présentiel et Distanciel	70
	ou Réaliser des travaux d'arboriculture	Présentiel et Distanciel	ou 70
	ou Accueillir un client au caveau	Présentiel et Distanciel	ou 70
Total d'heures en centre		805	
Mise en application en entreprise		350	
Total des heures		1155	



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

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap :
Consulter notre référent handicap

Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : Démarche Qualité

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



CFPPA 89
Rue de La Brosse
89290 Venoy



03.86.94.60.20



www.terresdelyonne.fr
ou notre page Facebook :
[fb.com/cfppa89](https://www.facebook.com/cfppa89)



cfppa.auxerre@educagri.fr

Photos et illustrations : Pixabay et Freepik

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

DOC_FORM_057_V1

Dernière mise à jour : 01/01/2025