



C.F.P.P.A de la GIRONDE

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Option : travaux de la vigne et du vin

Spécialités : travaux de la vigne
travaux de la cave

OBJECTIF : *Devenir salarié d'une entreprise viticole en tant qu'ouvrier qualifié*

Publics

↳ Toute personne justifiant d'une année d'activité professionnelle à temps plein tout secteur confondu. Aire de recrutement Gironde.

Conditions d'accès

- ↳ Avoir au minimum 18 ans le jour de la formation / **et**
- ↳ Avoir un niveau équivalent au CAPA / **et**
- ↳ Satisfaire aux tests écrits et à l'entretien de motivation

Organisation

- ↳ Formation à temps plein sur 8 mois avec la possibilité d'individualiser le parcours de formation
- ↳ Formation gratuite financée par le Conseil Régional et rémunérée en fonction du statut de chaque stagiaire par les ASSEDIC ou le Conseil Régional.
- ↳ Formation en alternance en contrat de professionnalisation

Dates

↳ **Prochaine session : 2008 (sous réserve de financement)**

Vous désirez des renseignements et/ou une documentation,
contactez nous au :

C.F.P.P.A de la Gironde

84 Avenue du Général de Gaulle BP 113

33294 BLANQUEFORT

Responsable pédagogique : Jean Bernard Guillaume

Tél : 05.56.35.61.10

Fax : 05.56.35.61.00

E-mail : cfppa.blanquefort@educagri.fr



Programme de formation du BPA Travaux de la Vigne et du Vin

La formation sera d'une durée variable : 400 heures à 1150 heures dont 1/3 du temps en entreprise.

Elle est découpée en 10 Unités Capitalisables (modules):

Les 10 UC du BPA option Travaux de la vigne et du vin	Spécialité Travaux de la vigne	Spécialité Travaux de la cave
3 UC générales (UCG) communes à toutes les options du BPA	<p>UCG1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale (0 à 126 heures)</p> <p>UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique (0 à 98 heures)</p> <p>UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable (49 heures)</p>	
2 UC d'option (UCO) spécifiques à l'option	<p><i>UC communes à toutes les spécialités du BPA Travaux de la vigne et du vin</i></p> <p>UCO 1 : Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin (35 à 120 heures)</p> <p>UCO 2 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation viti- vinicole (35 à 120 heures).</p>	
3 UC de spécialité (UCS) spécifiques à chacune des spécialités	<p>UCS 1 TV : Réaliser les travaux d'entretien du vignoble (14 à 35 heures)</p> <p>UCS 2 TV : Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement (14 à 35 heures)</p> <p>UCS 3 TV : Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et de l'environnement (14 à 35 heures)</p>	<p>UCS 1 TC : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires (14 à 35 heures)</p> <p>UCS 2 TC : Réaliser les opérations de vinification (14 à 35 heures)</p> <p>UCS 3 TC : Participer aux opérations d'élevage du vin (14 à 35 heures)</p>
2 UCARE	<p><i>A proposer par le centre</i></p> <p>UCARE 1 (35 heures)</p> <p>UCARE 2 (35 heures)</p>	<p><i>A proposer par le centre</i></p> <p>UCARE 1 (35 heures)</p> <p>UCARE 2 (35 heures)</p>

Conditions de délivrance du diplôme

Toutes ces unités (modules) doivent être acquises pour la délivrance du diplôme.

- Le diplôme ne sera réellement délivré, par le service des examens, que lorsque 1 année d'expérience professionnelle sera justifiée.
- Le stagiaire a 5 ans pour obtenir la totalité des UC.

Les UC de spécialité et les UCARE sont validés **en situation professionnelle**.

Une personne titulaire du bac pourra être dispensée des modules d'enseignement général