



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

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Viticulture Oenologie

Niveau V (BP)

OBJECTIF : *Devenir chef d'exploitation ou salarié d'une entreprise viticole en tant qu'ouvrier hautement qualifié*

Publics

↪ Toute personne justifiant de 6 mois d'activité professionnelle

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
- ↪ Avoir un projet professionnel

Organisation

- ↪ Formation à temps plein sur 6 mois avec la possibilité d'individualiser le parcours de formation
- ↪ Possibilité de financement et de rémunération
- ↪ Formation possible à Blanquefort ou à Libourne

Dates

↪ Année 2007 : 5 mars au 16 octobre 2007

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



Tél : 05.56.35.61.10 **Fax : 05.56.35.61.00**
E-mail : cfppa.blanquefort@educagri.fr

Programme de formation du BPV viticulture oenologie

La formation d'une durée de 1000 heures dont 343 heures en entreprise.
Elle est découpée en 10 Unités Capitalisables (modules):

UC « formation générale »

Intitulé	Contenu
Mathématiques (43 h)	Etre capable de mobiliser des mathématiques pour résoudre des problèmes de la vie professionnelle et sociale (<i>calcul, algèbre, géométrie..</i>).
Expression communication (44 h) Découverte multimédia (35 h)	Etre capable de s'exprimer et de communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale (<i>synthèse, résumé, communication orale....</i>).

UC « formation professionnelle »

Intitulé	Contenu
Bases techniques en viticulture et œnologie (113 h)	Etre capable de mobiliser les connaissances scientifiques reliées aux techniques professionnelles (<i>le milieu pédoclimatique, la vigne, les pratiques culturales, la défense des cultures, la matière première le raisin...</i>)
Techniques viticoles et vinicoles appliquées (82 h) Biologie (50h)	Etre capable de conduire un atelier de production viticole, en intégrant les normes de sécurité (à partir des connaissances de bases acquises) Machinisme Etre capable de rappeler les mécanismes scientifiques qui permettent de comprendre les relations au vivant dans le secteur professionnel (<i>la cellule, la photosynthèse, la respiration.....</i>)
Economie générale (50 h)	Etre capable d'expliquer le fonctionnement d'une exploitation viti vinicole
Comptabilité (98 h)	Etre capable d'assurer la conduite technique et économique d'une exploitation ou d'un atelier de production (comptabilité...)
Rapport de stage (27 h)	Etre capable de situer l'exploitation dans son environnement : rapport de stage

UC « spécialisation » UCARES

Intitulé	Contenu
Les travaux viticoles (28 h)	Etre capable de réaliser les opérations liées à la conduite d'un atelier de production viticole
Suivi de vinifications (61 h)	Réaliser les opérations de vinification, de conservation et de préparation de produits vinicoles
Au choix parmi 5 ucares (35 h)	A choisir parmi 4 ou 5 proposées en début de formation (agriculture biologique, pulvérisation, informatique, tourisme rural).

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.

Une personne titulaire du bac est dispensée des modules d'enseignement généraux