

Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole

Métiers de l'Agriculture, Viticulture et Travaux de la Cave



Débouchés

Ouvrier viticole
Aide caviste

Conditions d'inscription Prérequis

- Etre âgé de 16 à 30 ans
(ou 15 ans après une
classe de 3^{ème})
- Avoir signé un contrat
d'apprentissage
 - Avoir passé un
entretien avec
l'équipe pédagogique
- Dossier de candidature

Compétences visées

Acquérir les compétences en matière de travaux de
conduite de la vigne et travaux de la cave.
Utiliser et participer à la maintenance de premier
niveau des équipements et matériels.

Durée de la formation et délai d'accès

Diplôme de niveau 3 préparé en alternance en 2 ans
avec une rentrée en septembre.
L'apprenti est salarié d'une entreprise et rémunéré sur
toute la durée du contrat (entreprise et centre).

- 420 h par an au CFA (12 semaines)
- 1 187 h par an en entreprise

Possibilité d'individualiser le parcours de formation en fonction des acquis.

Profil de l'ouvrier viticole

- Intérêt pour la nature, le travail en extérieur
et physique.
- Rigueur et autonomie.
- Goût pour le travail seul ou en équipe.
- Capacité à s'adapter à la
diversité des tâches.

VITICULTURE / OENOLOGIE

Objectifs du CAPa métiers de l'agriculture

Le titulaire du CAPa, diplôme de niveau 3, est amené à occuper un emploi du premier niveau de qualification dans le secteur de la production viticole.

Situations professionnelles significatives

Travaux de conduite de la vigne

- Protection des cultures par l'utilisation de techniques alternatives
- Soins aux jeunes plants
- Taille de la vigne
- Application de produits phytopharmaceutiques

Travaux de la cave

- Expédition et/ou livraison des commandes
- Vinification du raisin
- Elevage du vin
- Conditionnement du vin

Conduite d'engins agricoles et utilisation du matériel

- Vérification avant mise en route
- Conduite des engins agricoles en situation de travail

Entretien et petites réparations des bâtiments et équipements

- Entretien des engins, des matériels, des bâtiments et équipements
- Entretien et petites réparations des engins et du matériel

Communication en situation professionnelle

- Enregistrement et transmission des données relatives aux travaux en cours
- Signalement des anomalies après observation des cultures des matériels, des équipements et bâtiments

Modalités d'évaluation

/Capacités visées par le diplôme

La formation valide des blocs de compétences non dissociables, en contrôle en cours de formation et une épreuve terminale qui valide la capacité C4.1.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice de ses notes supérieures ou égales à 10/20 pendant 3 ans.

Capacités générales

CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux.

CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique.

CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante.

CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle.

CG2.1 - S'exprimer à travers une réalisation personnelle.

CG2.2 - Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel.

CG3 - Interagir avec son environnement social.

CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication.

CG3.2 - S'appropriier les normes et cadres de références d'un collectif.

Capacités professionnelles

CP4 - Réaliser des travaux sur les végétaux.

CP4.1 - Réaliser des observations et interventions sur le végétal.

CP4.2 - Réaliser des travaux de mise en place des végétaux.

CP5 - Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement.

CP5.1 - Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production.

CP5.2 - Effectuer des travaux de récolte.

CP6 - Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments.

CP6.1 - Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments.

CP6.2 - Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation.



Certificateur : Ministère de l'Agriculture
Code RNCP 25306
Date enregistrement : 21/01/2019

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques

Financement de la formation

Pour les apprentis, la formation est prise en charge intégralement par l'OPCO du secteur (formation gratuite pour l'apprenti).

Pour les contrats de professionnalisation et tout autre financement, nous contacter.

Rémunération

L'apprenti perçoit un salaire versé par l'employeur qui dépend de son âge et de l'année de formation.

► Contrat d'apprentissage

CATEGORIE D'AGE	1 ^{ère} ANNEE	2 ^{ème} ANNEE	3 ^{ème} ANNEE
Avant 18 ans	27 % du SMIC	39 % du SMIC	55 % du SMIC
De 18 à 20 ans	43 % du SMIC	51 % du SMIC	67 % du SMIC
De 21 à 25 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	78 % du SMIC
26 ans et +	100 % du SMIC	100 % du SMIC	100 % du SMIC

*Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur.
Les taux peuvent être plus élevés en fonction des conventions collectives.*

► Aide unique aux employeurs

Elle s'adresse :

- aux employeurs de moins de 250 salariés ;
- pour la préparation d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle.

► Montant de l'aide

- 6 000 € versés la 1^{re} année, quelque soit la durée du contrat.



Poursuites d'études

(BP)

Brevet Professionnel
Conducteur de Machines
Agricoles/Viticoles

(BAC PRO)

Baccalauréat Professionnel
Conduite et Gestion de
l'Entreprise Vitivinicole



*Etablissement en capacité
d'accueillir des publics en
situation de handicap.*



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs
de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code


Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
D'APPRENTIS (CFA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

 00 33 (0)3 80 26 34 29

 cfa.beaune@educagri.fr

 <http://www.lavitibeaune.com>

6, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

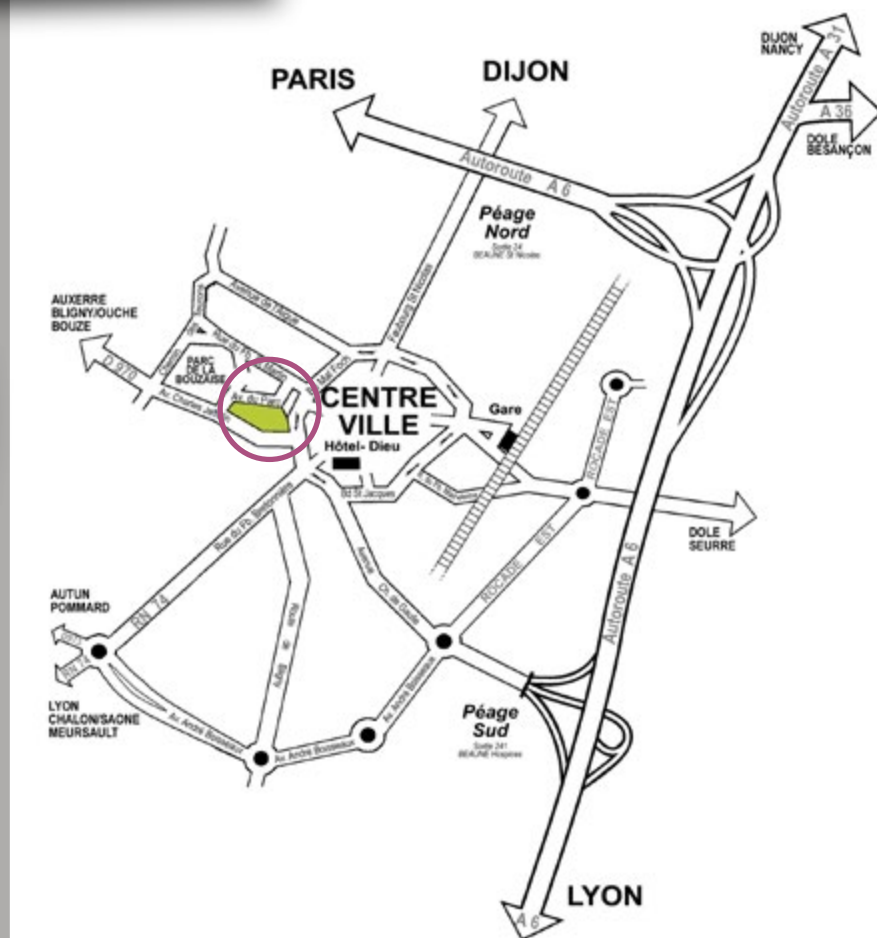
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCES



BEAUNE
VITI X **AGRO**
CAMPUS



L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beau-ne/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCES HANDICAP

