PROCHAINE SESSION : août 2024 à juin 2025

1 an

Délai d'accès minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos conditions générales de vente

Certificat d'aptitude professionnelle agricole

Métiers de l'agriculture

CAPa VIGNE ET VIN

Objectifs et attendus à l'issue de la formation :

- Réaliser les travaux dans la vigne dans un esprit de durabilité
- Entretenir et utiliser des engins et du matériel agricole
- Réaliser les travaux en cave

>>> EVALUATION/VALIDATION

Formation diplômante de niveau 3 relevant du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA).
Validation : 4 blocs de compétences professionnelles (UC) sont validés;
Vivarais Formation est habilité à conduire et valider le diplôme en modalité par UC (Unités Capitalisables) : toutes les épreuves se dérouleront en interne tout au long de la formation.
Chaque UC acquise le sera à durée indéterminée

>>> DÉBOUCHÉS

VITICULTEUR
OUVRIER VITICOLE

>>> POURSUITE D'ÉTUDES

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS)
BP REA VIGNE ET VIN
DIPLÔME INSTALLATION OU SALARIAT AGRICOLE

DANS LE MÊME DOMAINE

BP RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE
BTSA ACSE EN 1 OU 2 ANS*
BTSA TECHNICO-COMMERCIAL VINS, BIÈRES ET SPRITUEUX EN 1 OU 2 ANS*
BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE EN 1 OU 2 ANS*
FORMATIONS COURTES AGRICOLES ET VITICOLES/CERTIPHYTO

*2 ans si titulaire du bac, 1 an si titulaire d'un bac + 2

Réf interne CAPAVIGNEVIN 1AN 2025 LGAM 15052023 V1.3 Actualisée le 07/02/24 Cette version annule et remplace toutes les précédentes

VIVARAIS FORMATION

111 av. du 8 mai 1945 I **TOURNON-SUR-RHÔNE** (07)
www.vivarais-formation.com

LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 38881118400026
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 07 14 50

Référente pédagogique :
Sonia DURAND >>> sonia.durand@cneap.fr
Recrutement :
Christine CHABANAS >>> christine.chabanas@cneap.fr
Référente administrative :
Sandrine MONTAGNE >>> sandrine.montagne@cneap.fr

vivarais@cneap.fr

REUNION D'INFO EN VISIO : 14 FEV - 15 MAI / PORTES OUVERTES : 16 MARS - 6 AVRIL

CAPa le contenu de la formation

4 BLOCS DE CAPACITES PROFESSIONNELLES

420 h

RÉALISER DES TRAVAUX SUR LES VÉGÉTAUX	**CP4**	• Observer l'état de santé du végétal • Réaliser une taille de bonne qualité • Réaliser des plantations
RÉALISER DES TRAVAUX DE SUIVI DES CULTURES DE L'IMPLANTATION À LA RÉCOLTE ET AU CONDITIONNEMENT	**CP5**	• Réaliser des travaux en vert • Appliquer les traitements phytosanitaires • Utiliser des méthodes alternatives • Réaliser les travaux lors des vendanges
EFFECTUER DES TRAVAUX LIÉS À L'ENTRETIEN COURANT DES MATÉRIELS, ÉQUIPEMENTS, INSTALLATIONS ET BÂTIMENTS	**CP6**	• Réaliser des travaux de maintenances sur les équipements. • Effectuer des travaux simples d'aménagements et réparation (maçonnerie, soudure, plomberie, peinture…)
MISE EN ŒUVRE DE TRAVAUX DE CAVE	**CP 7**	• Réceptionner et trier la vendange • Réaliser les travaux de cave • Réaliser l'embouteillage • Conditionner les commandes

Au programme : agronomie, écologie, physiologie végétale, viticulture, chimie œnologie, agroéquipements.

>>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION

- **Prérequis minimaux :** être âgé de moins de 30 ans pour l'apprentissage et pour tous avoir validé à minima un diplôme de niveau 3
- **Démarche**

⇒ **Assister à une réunion d'information collective,** passer un entretien individuel, étude du dossier et possibles tests de positionnement

⇒ **Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation** : exploitation viticole, négoce, cave coopérative et/ou un stage en entreprise (statut de stagiaire de la FPC)

- **Motivation**
- **Mobilité géographique**

>>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.

>>> HEBERGEMENT POSSIBLE :

Au LRP La Pélissière en demi-pension : 1 nuitée (étude du soir, repas du soir, nuit, petit déjeuner et animations/activités conduites en soirées).

Reste à charge après la prise en compte des aides par nuit et par repas

⇒ **100 €** par semaine (4 nuitées) soit **1200 € annuel** (sur 12 semaines)

⇒ Repas du midi **3,50€** soit **192 €** (sur 12 semaines)

Prix indicatif rentrée 2024

>>> MODALITÉS DE FORMATION

- **Effectif minimum : 12 apprenants**
- **Apprentissage (statut de salarié)**

⇒ La **formation est prise en charge par l'OPCO** et rémunérée par l'employeur

- **Modalités d'alternance**

⇒ 1 semaine en centre/3 semaines en entreprise

- **Pour les stagiaires de la FPC** (Cf CGV)

⇒ Le coût horaire en centre est de **15,50€** pour parcours complet.

Individualisation possible par bloc de compétence (sur devis)

⇒ **Financement :**
- **Pôle Emploi**
- **Compte personnel de formation** (CPF)
- **OPCO** (Projet de transition professionnelle)

- **Pédagogie interactive ou distanciel possible,**

Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6 : Vivarais Formation et son équipe sont habilités par la DRAAF à conduire cette formation selon la modalité Unités capitalisables.

- **Charges périphériques : 95 € /an** (suivant le statut)
- **Accompagnement dans la recherche d'entreprises**