

PROCHAINE SESSION : août 2025 à juin 2027

2 ans

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
- Communiquer en situation professionnelle
- Réaliser les travaux en cave

### >>> EVALUATION/VALIDATION

Formation diplômante de niveau 3 relevant du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt (MASAF)

Validation : 7 blocs de compétences (UC) sont validés;

Vivaraïs 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



A 6 mois

### DANS LE MÊME DOMAINE

BP RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE  
FORMATIONS COURTES AGRICOLES ET VITICOLES/CERTIPHYTO



# VIVARAIS FORMATION

111 av. du 8 mai 1945 | TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

[www.vivaraïs-formation.com](http://www.vivaraïs-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](mailto:sonia.durand@cneap.fr)

Recrutement :

Christine CHABANAS >>> [christine.chabanas@cneap.fr](mailto:christine.chabanas@cneap.fr)

Référente administrative :

Sandrine MONTAGNE >>> [sandrine.montagne@cneap.fr](mailto:sandrine.montagne@cneap.fr)



[vivaraïs@cneap.fr](mailto:vivaraïs@cneap.fr)



PORTES OUVERTES : 10 septembre

## 3 BLOCS DE CAPACITES TRONC COMMUN

<p><b>AGIR DANS DES SITUATIONS DE LA VIE COURANTE À L'AIDE DE REPÈRES SOCIAUX</b></p> <p><b>CG1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélectionner une information , Traiter une information</li> <li>• Exprimer son opinion de manière construite , Construire et lire des données</li> <li>• Utiliser des données pour résoudre un problème</li> </ul>
<p><b>METTRE EN ŒUVRE DES ACTIONS CONTRIBUANT À SA CONSTRUCTION PERSONNELLE</b></p> <p><b>CG2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une création en utilisant les techniques correspondantes</li> <li>• S'exprimer à l'oral sur sa création</li> <li>• Identifier les facteurs de risques ou favorables à la préservation de sa santé.</li> <li>• Mettre en œuvre des techniques ou des pratiques préventives pour entretenir sa santé</li> </ul>
<p><b>INTERAGIR AVEC SON ENVIRONNEMENT SOCIAL</b></p> <p><b>CG3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter son langage et son comportement aux situations de communication</li> <li>• Connaître son milieu professionnel</li> <li>• Utiliser les normes et règles de son entreprise ou centre de formation.</li> </ul>

## 4 BLOCS DE CAPACITES PROFESSIONNELLES

<p><b>RÉALISER DES TRAVAUX SUR LES VÉGÉTAUX</b></p> <p><b>CP4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observer l'état de santé du végétal , Réaliser une taille de bonne qualité, Réaliser des plantations</li> </ul>
<p><b>RÉALISER DES TRAVAUX DE SUIVI DES CULTURES DE L'IMPLANTATION À LA RÉCOLTE ET AU CONDITIONNEMENT</b></p> <p><b>CP5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des travaux en vert , Appliquer les traitements phytosanitaires ,</li> <li>• Utiliser des méthodes alternatives</li> <li>• Réaliser les travaux lors des vendanges</li> </ul>
<p><b>EFFECTUER DES TRAVAUX LIÉS À L'ENTRETIEN COURANT DES MATÉRIELS, ÉQUIPEMENTS, INSTALLATIONS ET BÂTIMENTS</b></p> <p><b>CP6</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser des travaux de maintenances sur les équipements.</li> <li>• Effectuer des travaux simples d'aménagements et réparation</li> </ul>
<p><b>REALISER DES TRAVAUX DE CAVE</b></p> <p><b>CP7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner et trier la vendange, Réaliser les travaux de cave</li> <li>• Réaliser l'embouteillage, Conditionner les commandes</li> </ul>

Au programme : ➔ matières générales (expression français, Prévention Santé Environnement, informatique, mathématiques) & ➔ matières professionnelles (agronomie, physiologie végétale, viticulture, chimie œnologie, agroéquipements).

### >>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION

- **Prérequis minimaux : être âgé de 16 à 30 ans** révolus (15 ans avec dérogation : avoir terminé le premier cycle d'enseignement secondaire ) et avoir achevé une classe de 3ème pour intégrer un **parcours en apprentissage** ; **sans condition d'âge** avec les mêmes prérequis scolaires pour intégrer un **parcours en FPC** (Formation Continue).
- **Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation** : exploitation viticole, négoce, cave coopérative et/ou un stage en entreprise
- Autres statuts nous contacter
- **Motivation**
- **Mobilité géographique**

### >>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, possibles tests de positionnement  
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 **4€** soit **216 €** (sur 12 semaines)

Prix indicatif rentrée 2025

### >>> MODALITÉS DE FORMATION

- **Effectif minimum : 12 apprenants**
- **Individualisation de la formation** il est possible d'obtenir une réduction de la durée en fonction des acquis déjà validés par le candidat (VAA: Valeur des acquis académiques)
- **Apprentissage (statut de salarié)**  
⇒ 1 semaine en centre/3 semaines en entreprise
- **Aucun frais de formation** à la charge de l'apprenti et la rémunération est versée par l'employeur
- **Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6**
- **Prix 15,70€/heure en centre**  
⇒ **Financement :**
  - France Travail
  - **Compte personnel de formation** (CPF)
  - **OPCO** (Projet de transition professionnelle)
- **Pédagogie interactive**
- **Charges périphériques : 190€ pour les 2 ans** (suivant le statut)
- **Accompagnement dans la recherche d'entreprises**