

INTITULE DE LA FORMATION		CAPA MÉTIERS DE L'AGRICULTURE Viticulture et Travaux de Chai		
DOMAINE		Techniques viti-vinicoles		
CERTIFICATION		Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole - CAPA Métiers de l'Agriculture de niveau 3 - Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – RNCP 38855		
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
<p>La formation préparatoire au CAPA Métiers de l'Agriculture – Support Viticulture et Travaux de Chai - a pour objectif de former des ouvriers qualifiés, capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Effectuer les travaux manuels de régulation et développement du vignoble.</li><li>Maîtriser les travaux mécanisés de conduite du vignoble.</li><li>Assurer la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau du matériel.</li><li>Réaliser les opérations de récolte et de vinification.</li></ul>		<p><b>Demandeur d'emploi</b> de plus de 16 ans, faiblement qualifié et rencontrant des difficultés d'insertion et/ou d'apprentissage De niveau infra 3, niveau 3 validé, niveau 4 non validé</p>	<p>Maîtrise des savoirs de base Possibilité de validation par Unité de Compétences</p>	<p>Entretien individuel et tests de positionnement Accès : Sous 48 heures</p>
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES				
<p><b>Réaliser des travaux sur la vigne</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne</li><li>Réaliser les opérations des travaux en vert.</li><li>Connaître les différentes techniques de taille</li><li>Réaliser l'entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble.</li><li>Lutter contre le dépérissement de la vigne.</li></ul> <p><b>Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Conduire les engins agricoles sur route.</li><li>Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols.</li><li>Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes.</li><li>Appliquer les fertilisants ou les produits phytopharmaceutiques.</li><li>Respecter les précautions d'emploi, la sécurité et l'environnement.</li></ul>		<p><b>Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel</li><li>Assurer la maintenance et le remisage des matériels.</li><li>Garantir un état de fonctionnement optimum</li></ul> <p><b>Travaux de Cave</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Effectuer les opérations de traitement du raisin</li><li>Préparer et entretenir le matériel vinaire.</li><li>Suivre le process de vinification</li><li>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.</li><li>Respecter les consignes de qualité et de l'environnement.</li></ul> <p><b>Modules de formation générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>pour agir dans des situations de la vie sociale</li><li>pour mettre en œuvre des démarches contribuant à sa construction personnelle</li><li>pour interagir avec son environnement professionnel</li></ul>		
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITES D'ÉVALUATION		
<p>Alternance formation / entreprise Formation pratique Formation en présentiel</p>		<p>Evaluations en cours de formation : Mises en situation pratiques/ entretiens techniques</p>		
DURÉE		DATES	LIEU DE LA FORMATION	
<p>145 jours en Centre et 50 jours en entreprise</p>		<p>du 09 février au 02 décembre 2026</p>	<p>Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt et Entreprise viticole</p>	
CONTACTS		FINANCEMENT		
<p>Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</p>		<p>Prix : 22€/heure stagiaire en centre Parcours complet : 22 330 € Financement : formation éligible au financement selon statut</p>		
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES		
<p>Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels</p>		<p>A 1405 Arboriculture et viticulture Poursuite possible en Formation agricole de niveau 4 (bac pro, Titre professionnel technicien agricole, ...)</p>		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
<p>Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation</p>				