

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"> ▪ Effectuer les travaux manuels de régulation et développement du vignoble. ▪ Maîtriser les travaux mécanisés de conduite du vignoble. ▪ Assurer la maintenance de 1^{er} niveau du matériel. ▪ Réaliser les opérations de récolte et de vinification. 	Demandeur d'emploi 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	Maîtrise des savoirs de base Possibilité de validation par Unité de Compétences	Entretien individuel et tests de positionnement Accès : Sous 48 heures					
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES								
<p>Réaliser des travaux sur la vigne</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser les opérations manuelles d'entretien de la vigne ▪ Réaliser les opérations des travaux en vert. ▪ Connaitre les différentes techniques de taille ▪ Réaliser l'entretien des vignes selon les choix de conduite du vignoble. ▪ Lutter contre le dépérissement de la vigne. <p>Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conduire les engins agricoles sur route. ▪ Effectuer les travaux de préparation et d'entretien des sols. ▪ Réaliser les opérations mécanisées d'entretien des vignes. ▪ Appliquer les fertilisants ou les produits phytopharmaceutiques. ▪ Respecter les précautions d'emploi, la sécurité et l'environnement. 	<p>Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer les opérations d'entretien courant du matériel ▪ Assurer la maintenance et le remisage des matériels. ▪ Garantir un état de fonctionnement optimum <p>Travaux de Cave</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer les opérations de traitement du raisin ▪ Préparer et entretenir le matériel vinaire. ▪ Suivre le process de vinification ▪ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité. ▪ Respecter les consignes de qualité et de l'environnement. <p>Modules de formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour agir dans des situations de la vie sociale ▪ pour mettre en œuvre des démarches contribuant à sa construction personnelle ▪ pour interagir avec son environnement professionnel 							
MODALITES PÉDAGOGIQUES	MODALITES D'EVALUATION							
Alternance formation / entreprise Formation pratique Formation en présentiel	Evaluations en cours de formation : Mises en situation pratiques/ entretiens techniques							
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION						
145 jours en Centre et 50 jours en entreprise	du 09 février au 02 décembre 2026	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Entreprise viticole						
CONTACTS	FINANCEMENT							
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD	Prix : 22€/heure stagiaire en centre Parcours complet : 22 330 € Financement : formation éligible au financement selon statut							
INTERVENANT(S)	PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES							
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels	A 1405 Arboriculture et viticulture Poursuite possible en Formation agricole de niveau 4 (bac pro, Titre professionnel technicien agricole, ...)							
CONDITIONS D'ACCUEIL								
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation								

