

OBJECTIFS :

- Acquérir une autonomie pour la conduite d'un vignoble et la conduite d'une vinification.
- Travailler dans des entreprises viticoles ou vinicoles en tant qu'ouvrier, caviste...
- Se reconvertir aux métiers d'employé viticole ou vinicole.



MÉTIER POSSIBLE :

- Ouvrier viticole dans un domaine ou une exploitation viticole.



Votre formation comporte 10 Unités Capitalisables dont 8 UC Nationales de Qualification (UC) et 2 UC d'Adaptation Régionale (UCARE).

Les Unités Capitalisables Générales

UCG 1 - Traitement de l'information et de la communication dans la vie professionnelle et sociale :

- Communication orale et écrite
- Mathématiques
- Informatique et technologie de l'information et de la communication

UCG 2 - Connaissances des domaines civique, social et économique :

- Droit du travail et protection sociale
- Notion de gestion
- Les acteurs de l'environnement socio-économique et territorial de son activité

UCG 3 - Connaissances pour la mise en œuvre de pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé dans une perspective de développement durable :

- Impact environnemental des pratiques professionnelles
- Prévention des risques, sécurité et santé au travail

Les Unités Capitalisables d'Option

UCO 1 - Connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin :

- Biologie et cycle et conduite de la vigne
- Techniques de transformation du raisin
- Réglementation

UCO 2 - Connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation viti-vinicole :

- Fonctionnement et utilisation du matériel viticole
- Fonctionnement et utilisation du matériel et des installations en cave

Les Unités Capitalisables de Spécialité

UCS 1- Les travaux d'entretien du vignoble :

- Les travaux en verts : ébourgeonnage, épamprage, palissage...
- Plantation et entretien des installations de palissage

UCS 2 - La taille de la vigne

UCS 3 - Opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement :

- Conduite en sécurité du tracteur
- Travail mécanisé du sol et de la végétation
- Les traitements phytosanitaires
- Entretien du matériel roulant et mécanique

UCARE – Unités Capitalisables d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

2 UCARE à définir

Thèmes des UCARE proposés par l'équipe pédagogique selon les spécificités régionales et les projets des stagiaires.

UCARE déjà proposés : dégustation, encadrement d'une équipe de travailleurs saisonniers.

CONDITIONS D'ADMISSION

- **Avoir 18 ans**
- Justifier d'**1 an à temps plein** (soit 1820 heures) d'expérience professionnelle avant l'entrée en formation **ou la copie d'un contrat de professionnalisation** à l'entrée en formation et à la fin des 24 mois une attestation de l'employeur qui stipule que vous avez bien suivi le contrat de professionnalisation sur 2 ans. (**Condition obligatoire pour le dossier d'inscription à l'examen**)
- Avoir une **expérience dans le secteur de la vigne et du vin** ou réalisation d'un **Essai en Milieu du Travail** (bilan à retourner au CFPPA et justificatifs d'expérience professionnelle à fournir) ou être issu du dispositif ADEMA
- Financement de la formation continue (contrat professionnalisation, contrat d'apprentissage, congé individuel de formation, demandeur d'emploi...)

Des réunions d'information sont régulièrement organisées par le CFPPA de Rouffach.
Renseignements et inscription au 03.89.78.73.07

INFOS PRATIQUES :

Formation possible en 1, 2 ou 5 ans maximum (parcours individualisés).

- **Durée** : 840 heures en centre + 315 heures de stages en entreprise.
La durée peut varier en fonction des Validations Acquis Académiques et de la date d'entrée en formation.
- **Dates** : du 20 février 2012 au 25 janvier 2013 (2^{ème} entrée possible le 1^{er} octobre 2012).
- **Lieu** : Rouffach et Wintzenheim
- **Niveau** : diplôme d'état de niveau 5, homologué par le Ministère de l'Agriculture.



MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME :

- **L'obtention du BPA Travaux de la Vigne et du Vin** passe par la **validation de l'ensemble des Unités Capitalisables (UC)** qui délimitent les connaissances et les savoir-faire à acquérir.
- Vous pouvez bénéficier de la **Validation d'Acquis Académiques (VAA)** selon les diplômes dont vous êtes déjà titulaires.