

## BPA Travaux de la vigne et du vin spécialité Travaux de cave

BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE (NIVEAU 3)

RNCP 4892

### Objectifs de la formation

- Vous préparer à un emploi d'ouvrier spécialisé dans le secteur viticole sur une exploitation viticole ou en cave (particulière, coopérative ou négoce).

### Modalités pédagogiques

- Formation continue diplômante,
- Formation en présentiel/ à distance,
- Autoformation possible sur certains modules,
- Périodes en entreprise.
- Travaux Pratiques sur des supports pédagogiques en Agriculture Biologique.

### Modalités d'examens

- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.





### PRÉ-REQUIS

- ▶ Être âgé de plus de 18 ans
- ▶ Être demandeur d'emploi ou salarié
- ▶ Être en capacité de comprendre une consigne simple donnée à l'écrit ou à l'oral, de transmettre une consigne à l'oral, de compter et réaliser les 4 opérations à la main ou avec une calculatrice.



### INSCRIPTION

- ▶ Entretien préalable
- ▶ Constitution d'un dossier administratif complet
- ▶ En fonction de la date de rentrée de la formation



### FINANCEMENT

#### ▶ Cofinancé par l'Union Européenne

- ▶ Demandeur d'emploi : Région Occitanie
- ▶ Salariés : Projet de Transition Professionnelle, contrat de professionnalisation ou Compte Personnel de Formation

### RÉMUNÉRATION

- ▶ Pôle Emploi/Région/Employeur



### DURÉE/HORAIRES

- ▶ Centre : 721h - Entreprise : 350h  
De avril à décembre  
*Durée individualisable après positionnement*
- ▶ Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30



### LIEU DE FORMATION

- ▶ Rivesaltes



Mme Anne-Marie RIVES

Référente handicap CFPPA

Tél. 04 68 64 01 48



### CONTACT

CFPPA Pyrénées Roussillon

1 avenue des Pyrénées - 66600 Rivesaltes

Tél. 04 68 64 01 48

cfppa.rivesaltes@educagri.fr  
agricampus66.fr

# Contenu du programme

- Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale (communication, mathématiques appliquées, informatique).
- Mobiliser les connaissances relatives aux domaines civiques, sociaux, économiques (droit du travail et protection sociale, économie, gestion, connaissance de la filière).
- Intégrer des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable.
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'élaboration du vin et à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole.
- Réaliser les travaux de réception de la vendange et opérations pré-fermentaires.
- Réaliser les opérations de vinification dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Intégrer les logiques de transitions agro-écologiques et climatiques.

Module de spécialisation : «Assurer la maintenance des matériels roulants et des équipements fixes mécanisés».

Modules transverses :

- Accompagnement au projet personnel et professionnel :
  - Développement des compétences professionnelles
  - Gestes et postures
  - Apprendre à apprendre
  - Techniques de Recherche de Stage et d'Emploi (TRS/TRE)
- Obtention du certiphyto «décideur en entreprise soumise à agrément».
- Formation Sauveteur Secouriste Travail (SST).

## Poursuite d'études

- ▶ Certificat de Spécialisation - Métiers de la vigne et du vin.

## Entrée dans la vie professionnelle

- ▶ Ouvrier agricole/viticole polyvalent
- ▶ Agent de cave vitivinicole



**agri campus 66**  
*cultivez votre avenir*



Cofinancé par  
l'Union européenne

