

# BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

## OPTION « TRAVAUX DE LA VIGNE ET DU VIN »



### DEVENIR OUVRIER VITICOLE HAUTEMENT QUALIFIÉ

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Réaliser les travaux manuels de conduite de la vigne et de travail du vin en autonomie
- Réaliser les travaux viticoles mécanisés
- Préparer son accès à un emploi d'ouvrier viticole

#### PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur d'emploi
- Salarié en évolution professionnelle
- Adulte en reconversion

#### PRÉ-REQUIS

- Être majeur
- Justifier d'un niveau de fin de scolarité obligatoire (3<sup>ème</sup>) et d'une année d'activité professionnelle
- Avoir une expérience professionnelle significative dans le secteur viticole
- État de santé compatible avec l'exercice du métier
- Être mobile

#### DURÉE DE LA FORMATION

Formation à temps plein (1250 heures) d'octobre à juin pour un effectif d'environ 12 stagiaires

#### ORGANISATION DE LA FORMATION

Alternance : 122 jours en Centre / 58 jours en Entreprise soit 2 jours de stage par semaine

#### LIEUX DE LA FORMATION

Centre de Formation Viticole de Bar sur Seine + vigne aux alentours + CFPPA à Saint Pouange (5j)

#### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Le Centre de formation dispose de ressources professionnelles et techniques (vignes, cave, ateliers, équipements de l'exploitation viticole, laboratoire, salle informatique, centre de documentation et d'information...) L'équipe pédagogique est pluridisciplinaire et constituée d'intervenants professionnels du secteur viticole



#### Renseignements :

CFPPA de l'Aube

Route de Viélines

10120 SAINT-POUANGE

Tél. : 03.25.41.64.00

cfppa.st-pouange@educagri.fr

[www.epldelalube.fr](http://www.epldelalube.fr)



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION



Diplôme de niveau V  
du Ministère chargé de  
l'Agriculture

# BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

## OPTION « TRAVAUX DE LA VIGNE ET DU VIN »



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de cours et travaux dirigés en salle, travaux pratiques, visites d'essais, visites d'exploitations.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### ACCUEIL (3 H)

#### UCG1 : TRAITEMENT DE L'INFORMATION ET COMMUNICATION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE ET SOCIALE (98 H)

- Techniques liées au traitement de l'information.

#### UCG2 : CONNAISSANCES RELATIVES AUX DOMAINES CIVIQUE, SOCIAL ET ÉCONOMIQUE (56 H)

- Règles de droit du travail, de protection sociale, de gestion, l'environnement économique, social et territorial.

#### UCG3 : CONNAISSANCES POUR METTRE EN ŒUVRE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT (28 H)

- Impact environnemental des pratiques professionnelles, prévenir les risques et préserver la santé humaine.

#### UCO1 : CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES RELATIVES À LA CONDUITE DE LA VIGNE ET À L'ÉLABORATION DU VIN (175 H)

- Techniques relatives à la culture de la vigne et à la transformation du raisin.

#### UCO2 : CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES RELATIVES À L'UTILISATION DES MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS D'UNE EXPLOITATION VITIVINICOLE (49 H)

- Fonctionnement des matériels et installations
- Techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements

#### UCS1 : RÉALISER LES TRAVAUX D'ENTRETIEN DU VIGNOBLE (63 H)

- Réaliser le remplacement des pieds manquants et l'entretien des installations de palissage
- Réaliser manuellement les travaux en vert.

#### UCS2 : RÉALISER LES TAILLES DE PRODUCTION, DE RESTRUCTURATION ET DE FORMATION (105 H)

- Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement.

#### UCS3 : METTRE EN ŒUVRE DES OPÉRATIONS MÉCANISÉES D'ENTRETIEN DU VIGNOBLE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET D'ENVIRONNEMENT (147 H)

- Conduire en sécurité le tracteur et/ou l'enjambeur
- Réaliser des travaux du sol et de contrôle de la végétation à l'aide des outils adaptés
- Réaliser en sécurité un traitement phytosanitaire
- Effectuer l'entretien courant des matériels roulants

#### UCARE 1 : TRAVAIL DU FER ET SOUDURE SUR LE MATÉRIEL, LES INSTALLATIONS ET LES BÂTIMENTS DE L'EXPLOITATION (35 H)

- Réaliser les opérations de travail du fer et soudure.

#### UCARE 2 : VINIFICATION D'UN CHAMPAGNE (35 H)

- Réaliser les opérations de vinification d'un champagne.

#### ÇAÇES N°3 (R389) : CONDUITE DE CHARIOTS ÉLÉVATEURS (49 H)

- Conduire un chariot en sécurité

#### BILANS (7 H)



### VALIDATION

- L'obtention du BPA nécessite la validation des 10 Unités composant le diplôme ; les évaluations sont du type contrôle continu (par UC).

- Préparation du Certificat de Taille de la Corporation des Vignerons de Champagne.

- Préparation au Certificat CACES n°3 (R389) : conduite de chariots élévateurs.

- Par équivalence de diplôme, le BPA permet d'obtenir le Certificat Individuel pour l'utilisation professionnelle des produits phytopharmaceutiques catégorie «Opérateur».

### ÉVALUATION DE LA FORMATION

En continu par des réunions de suivi pédagogique, des conseils de stagiaires, des enquêtes de satisfaction, des visites de suivi en entreprise, des bilans avec les financeurs.

### FINANCEMENT

Cette formation bénéficie d'un financement du Conseil Régional Grand Est et d'un cofinancement du Fonds Social Européen pour les demandeurs d'emploi. D'autres possibilités de prise en charge sont possibles selon la situation des candidats (salarié etc.).