

# BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

## TRAVAUX DE LA VIGNE ET DU VIN



**Acquérir gestes et connaissances techniques renforcées**  
**Etre opérationnel sur le marché du travail viticole**  
**Obtenir une qualification viticole pour une poursuite en BAC**

### Objectifs

Devenir ouvrier qualifié ou chef d'équipe dans le domaine viticole.

La spécialité travaux de la vigne forme des ouvriers capables de préparer le terrain puis de planter la vigne et de l'entretenir (taille, attachage, palissage). Il désherbe et réalise les travaux d'aménagement des parcelles. Quand le raisin est arrivé à maturité, il vendange.

La spécialité travaux de la cave forme des ouvriers capables de réceptionner la vendange puis d'effectuer les opérations et les traitements œnologiques. Il contrôle la fermentation du raisin et régule la température de la cave. Il vérifie le taux de gaz carbonique et le pressurage, et assure tous les contrôles de la production jusqu'au conditionnement. A noter : ce diplôme est délivré par unités capitalisables.

### Débouchés

- Emploi en Exploitations viti-vinicoles, Coopératives.
- Poursuite d'études possibles : BPREA, Certificat de Spécialisation Tractoriste

### Public concerné

- Demandeur d'emploi
- Salarié en reconversion
- Contrat de professionnalisation

### Diplôme

Brevet Professionnel Agricole option Travaux de la Vigne et du vin — diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

### Pré-requis

Savoirs de base (mathématiques, français)

### Conditions d'inscription

- Avoir 18 ans ou plus
- 1 année d'expérience professionnelle
- Réussir les tests sur les savoirs de base

### Durée

Formation de 1150 heures :

- 800 h en centre
- 350 h en entreprise

### Dates

A partir du 23/09/2024 jusqu'au 30/05/2025

### Effectif

8 à 12 personnes

### Résultats

Examen : 100% (11/11)

Taux d'insertion : 100%

Niveau de satisfaction : 2,96/3

### Tarifs / Rémunération

16 €/h. Selon l'origine du financement le coût sera ajusté en fonction de l'adaptation aux besoins du bénéficiaire.

Pour les demandeurs d'emploi, la région prend en charge le coût de la formation (rémunération possible après étude du dossier).

### Lieu de formation

CFPPA

4 avenue Euphrasie Guynemer  
02400 VERDILLY

## Programme / Modalités

Le BPA comporte dix unités capitalisables (UC) pour une durée maximum de 800 heures en centre et de 350 heures en stage en entreprise :

N° de l'UC	Intitulé	Nombre d'heures
UC G1	Bases générales Expression - Mathématiques - informatique	130
UC G2	Bases économiques - Droit du travail - Coût de revient Caractéristiques de la viticulture	70
UC G3	Environnement et sécurité dans le travail	80
UC O1	Partie vigne Anatomie et morphologie - Sol fertilisation - Parasites et maladie Partie vin Opérations pré fermentaires - Opérations de fermentation - Opérations de clarification	150
UC O2	Machinisme	70
UC S1 TV	Travaux d'entretien et travaux en vert	40
UC S2 TV	Taille champenoise	100
UC S3 TV	Conduite d'un enjambeur et réalisation de travaux mécanisés	40
UCARE 1	La champagnisation	60
UCARE 2	Viticulture durable	60

Possibilité d'étaler sa formation sur 5 ans ou de suivre une partie de la formation.  
Formation en présentiel, FOAD, AFEST, VAE (nous contacter).

## Modalités d'évaluation

Modalités d'évaluation : contrôle continu par UC, possibilité de valider une ou plusieurs UC (blocs de compétences).  
Passage du concours de taille Champenoise.

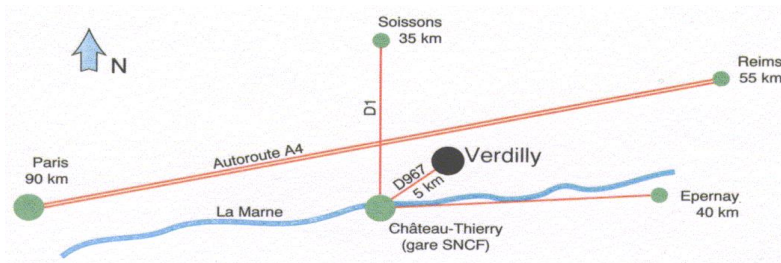
## Notre structure d'accueil et de formation

Une structure professionnelle au service de la formation

Notre centre de formation est situé à Verdilly (5 kms de Château-Thierry)

Transport en commun sur réservation

Les apprenants disposent de salles de cours, salles informatiques et d'un « plateau technique » dédié à la formation et aux travaux pratiques.  
Possibilité d'hébergement.  
Pas de service de restauration mais mise à disposition d'une salle équipée avec réfrigérateur et micro-ondes.



Accueil des personnes en situation de handicap ou en difficulté, adaptation possible, nous contacter.

