

CAPA MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

SUPPORT VITICULTURE

FORMATION EN APPRENTISSAGE



Code RNCP: 38855. Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Vous souhaitez devenir ouvrier qualifié en exploitation viticole?

Objectifs

L'employé vti/vinicole participe à la fois à l'implantation et à la conduite d'un vignoble. Il conduit le tracteur, assure l'entretien et les petites réparations du matériel.

Il participe à la vinification et à la champagnisation.

La formation CAPa MA Viticulture permet au jeune d'acquérir :

- la maîtrise des différentes techniques et opérations pour la culture de la vigne, des techniques de vinification des vins de Champagne.
- Les connaissances en matière de maintenance et l'entretien courant du matériel.
- Les apprentis sont préparés au concours de taille.

Débouchés

Après le CAPa, l'insertion directe dans l'emploi est possible et la poursuite de formation aussi :

- Entrée en BPA
- Entrée en BP Conducteurs de Machines Agricoles ou Bac Professionnel.
- Spécialisation « Tracteurs et machines agricoles ».

Statistiques Réussite Examens et Taux Insertion

Taux de réussite : 100%

Poursuite de formation : 56 %

Embauche en CDD ou CDI : 44%

Public concerné

Formation accessible dès l'âge de 15 ans, si le candidat a terminé son Cycle Collège.

Âge limite : 29 ans révolus sauf cas particuliers (Travailleur Handicapé, ...) : nous contacter.

Diplôme

CAPa Métiers de l'Agriculture — Support Viticulture option Travaux de cave (diplôme de niveau 3) délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Conditions d'admission

- Sous réserve de places disponibles.
- Entretien de positionnement et vérification des pré-requis.
- Etre en possession d'un contrat d'apprentissage, Si vous n'avez pas trouvé d'entreprise d'accueil, contactez le centre de formation.

Coût de formation

Coût variable selon IDCC de l'entreprise: *détail sur <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>*

Mais coût pris en charge à 100% par les Opérateurs de Compétences concernés.

Durée

De 6 mois à 3 ans

Dates

Septembre 2026— Juillet 2028

Rémunération

Formation rémunérée selon l'âge et l'année de formation.

Lieu de formation

UFA Sud de l'Aisne

Lycée Agricole de Crézancy

2 Rue de l'église

02650 CREZANCY



UFA Sud de l'Aisne - 2 rue de l'église - 02650 CREZANCY Tél.:
03.23.71.34.23

Site web : aumont-crezancy-verdilly.fr

Programme / Modalités pédagogiques

Le CAPa comporte 7 Unités Capitalisables pour un total de 805 heures de formation en Centre.

Nom de l'UC	Intitulé	Nombre d'heures
G1	Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	77
G2	Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle.	77
G3	Interagir avec son environnement social.	76
P1	Réaliser des travaux sur les végétaux.	144
P2	Réaliser des travaux de suivi des cultures. De l'implantation à la récolte et au conditionnement.	145
P3	Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments.	154
UCARE	Réaliser des Travaux de cave.	132

Modalités d'évaluation

Contrôle continu par UC, possibilité de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences.

Notre structure d'accueil et de formation

Une exploitation viticole au service de la formation

Le Lycée de Crézancy dispose d'une exploitation viticole (production et vente de Champagne) attenante aux locaux dédiés à la formation:

- 3,5 ha en AOC Champagne (Viticulture durable et biologique) avec cave vinicole (pressoir et cuverie) salle de dégustation et espace de vente.
- salles de cours, salles informatiques, plateau technique, dédiés à la formation et aux travaux pratiques.
- et un atelier mécanique dédié à l'apprentissage situé à quelques kms seulement.

Notre UFA est située près de Château-Thierry, au sein du lycée Agricole de Crézancy

Accessible par le train depuis Paris, Reims, Chalons en Champagne, par la RN3, par le bus ou navette, depuis Château-Thierry ou depuis Dormans.

Restauration possible sur site.

Possibilité d'hébergement sur Site (avec entrée possible dès le dimanche soir sur réservation) dans la limite des places disponibles.

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

