

CAPA métiers de l'Agriculture ouvrier/ouvrière viticole

MÉTIER ENVISAGÉ :

- Ouvrier - ouvrière viticole



OBJECTIFS :

- Assurer les différentes opérations techniques en viticulture
- Organiser son travail
- Contribuer aux travaux de cave ou à la commercialisation des vins
- Utiliser et entretenir les équipements et matériels du vignoble, selon les règles de sécurité
- Communiquer : transmettre des consignes aux saisonniers et rendre compte de ses activités



PUBLIC CONCERNÉ

Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion, âgés de plus de 18 ans.

PRÉREQUIS DES PARTICIPANTS

- 1 - Avoir de l'intérêt et des aptitudes pour les travaux en extérieur.
- 2 - Valider son projet en réalisant une Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel (PMSMP) ou être issu du dispositif Accès des Demandeurs d'Emploi aux Métiers Agricoles (ADEMA) ou justifier d'une expérience dans la viticulture.

CONTENU DE LA FORMATION

Les compétences transversales et les fondamentaux du métier :

La communication – l'expression – l'argumentation – l'utilisation des technologies de l'information – construction, lecture et interprétation de données mathématiques – méthodologie de travail – réalisation du projet professionnel dans la filière – connaissance de la filière et de ses réseaux professionnels – techniques de recherche d'emploi – bases scientifiques : agronomie et biologie végétale – santé, sécurité, gestes et postures.

Modules techniques abordés d'après le concept de l'agroécologie

- **Implantation des cultures de vigne** : de la préparation des sols à la plantation de la vigne
- **Suivi des cultures** : entretien du vignoble et de la vigne par les opérations de taille – travaux en vert – fertilisation – protection sanitaire – vendanges...
- **Entretien courant des matériels, installations et équipements** : hygiène/sécurité, conduite, maintenance et entretien
- **Commercialisation des vins** : vente au caveau et sur des salons
- **Travaux de Cave** : suivi de la vinification et conditionnement des vins

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Le CAPA Métiers de l'Agriculture est une formation qui s'appuie sur une alternance de mises en situations pratiques et d'apports théoriques

Les terrains d'application et d'observation sont ceux du Domaine de l'École, une exploitation viticole à vocation pédagogique, et un réseau de viticulteurs.

MODE DE VALIDATION DES ACQUIS

La formation est organisée en modules liés à des blocs de compétences et des Unités Capitalisables.

Chaque bloc et/ou chaque UC est évalué à travers des Situations Professionnelles. Les blocs de compétences donnent lieu à des attestations de compétences valables à vie.

La certification de l'ensemble des UC permet la délivrance du diplôme final. Elles peuvent se certifier sur 5 ans.

Les certifications et le diplôme d'état seront délivrés par le ministère de l'Agriculture selon l'évaluation de capacités représentatives du métier.

7 UC et 6 blocs de compétences :

- 1 - « **Compétences transversales** » : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux – Mettre en œuvre des actions contribuant à la construction de son projet et interagir avec son environnement socioprofessionnel (UCG1) – *Vous pouvez être dispensé de ces contenus par Validation des Acquis Académiques.*
- 2 - « **Les fondamentaux du métier** » : Maîtriser les connaissances scientifiques liées aux différentes techniques de productions végétales – S'adapter aux évolutions du métier – (UCG 2-3) *Contenu obligatoire pour suivre les modules techniques.*
- 3 - « **Implantation des cultures** » : Réaliser la totalité des travaux sur la vigne (UCP1)
- 4 - « **Suivi des cultures** » : réaliser les travaux de suivi de la vigne et l'ensemble des opérations techniques liées à la production (UCP2)
- 5 - « **Entretien des matériels, installation et équipement** » : effectuer les travaux courants liés à la maintenance et aux réparations (UCP3)
- 6 - « **Valorisation des produits de l'exploitation : travaux de cave ou commercialisation des vins** » : effectuer des travaux de vinification ou de commercialisation des vins (UCARE)

INFOS PRATIQUES :

Formation modulaire avec parcours individualisé.

Personne à contacter :

Laurence BARES Coordinatrice pédagogique des formations diplômantes

- **Durée :**
840 heures
427 heures en entreprise de stage
- **Dates :** avril 2018 à janvier 2019
- **Lieux :**
Rouffach et sites d'application



CERTIFICATION :

- **Diplôme de niveau V homologué par le Ministère de l'Agriculture**