



# Brevet Professionnel Agricole

# Travaux de la vigne et du vin

Apprentissage

**NIVEAU 5**

“La terre, le cœur  
de nos métiers”

Montreuil-Bellay

# Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire



[www.eap49.educagri.fr](http://www.eap49.educagri.fr)



## Conditions d'admission

- Les jeunes de 16 à 25 ans,
- Les jeunes ayant 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation et sortant de 3<sup>ème</sup> générale ou technologique.

Préinscription à partir de janvier

## Comment s'inscrire ?

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du secrétariat du site de formation ou sur le site internet :

[www.cfaa49-edgard-pisani.com](http://www.cfaa49-edgard-pisani.com)

Après avoir retourné votre dossier complété, auprès du secrétariat apprentissage Edgard Pisani à Montreuil-Bellay vous serez convoqué pour une journée de validation de projet.

Votre inscription ne sera définitive qu'après signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur concerné, dans la limite des places disponibles.

## Recherche du contrat d'apprentissage

Le CFAA 49 vous accompagne dans la recherche du contrat d'apprentissage. Notre chargée de développement se tient à votre disposition.

Contactez le centre au 02 41 40 19 28

## CFA A 49 Edgard Pisani

### Site Montreuil Bellay

B.P. 10007 - Route de Méron  
49260 MONTREUIL BELLAY  
Tél. 02 41 40 19 28  
Fax 02 41 38 85 76  
[cfa.maine-et-loire@educagri.fr](mailto:cfa.maine-et-loire@educagri.fr)  
[www.cfaa49-edgard-pisani.com](http://www.cfaa49-edgard-pisani.com)



BPA

## Travaux de la vigne et du vin

### Métiers visés

- Ouvrier viticole qualifié
- Ouvrier de chai
- Saisonnier viticole



### Conditions d'exercice

L'ouvrier viticole et l'ouvrier de chai travaillent :

- dans une exploitation viticole,
- pour un groupement d'exploitations viticoles,
- pour une cave coopérative,
- ou pour une société de négoce.

L'ouvrier viticole **travaille en plein air, en toutes saisons, seul ou au sein d'une équipe**. Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne.

Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, **l'ouvrier viticole** est autonome dans ses tâches quotidiennes.

**L'ouvrier de chai**, sous la responsabilité du maître de chai, travaille en équipe, essentiellement dans le chai. Sa période d'activité la plus intense se situe entre septembre et décembre, dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène.



### Contenu de formation

Une organisation modulaire centrée sur les activités professionnelles et déclinée en 5 unités de formation :

- **Travaux d'entretien du vignoble** : taille, palissage, travaux en vert...
- **Travaux mécanisés** : entretien du sol, fertilisation, protection...
- **Travaux de la cave** : réception, suivi des vinifications, élevage...
- **Organisation et gestion de son poste** : sécurité, hygiène...
- **Enregistrement des données** : traçabilité...

### Durée

Le parcours complet en formation est d'une durée totale de 840 heures au CFA sur deux ans, soit **12 semaines de présence au centre par an**.

Le positionnement du futur apprenti déterminera la durée de sa formation par la prise en compte de ses acquis.

En fonction du niveau du candidat, la formation peut être dispensée sur un an.

Des cours spécifiques peuvent être proposés aux apprentis pour leur permettre de combler leurs lacunes et suivre plus facilement la formation.

### Moyens pédagogiques

La formation est mise en oeuvre au travers :

- de cours théoriques,
- de séances d'autoformation tutorée,
- d'applications pratiques,
- d'échanges avec les représentants de la profession viticole,
- de participation à des manifestations viticoles.

### Conditions d'obtention du diplôme

Le BPA est délivré par le Ministère de l'Agriculture. Pour obtenir son diplôme, le candidat doit valider ses 10 UC (*Unités Capitalisables*). En cas de non-réussite, il dispose d'un délai de 5 ans pour valider les UC non-obtenues.

### Poursuite de formation

Les apprentis de BPA peuvent poursuivre leur formation en préparant un BP ou un bac professionnel.



Chai du domaine du Haut Bellay

« La terre, le coeur de nos métiers »