



## CAPA Métiers de l'Agriculture : spécialité viticulture

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS

- Accessible après une 3<sup>ème</sup> générale, 3<sup>ème</sup> Pro ou Technologique
- Avoir minimum 15 ans (avant le 31 décembre de l'année en cours), maximum 30 ans
- Signer un contrat d'apprentissage
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap, la faisabilité, selon le handicap [mfr.grandchamp@mfr.asso.fr](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)

### OBJECTIFS

- Maîtriser les différentes techniques et opérations pour la culture de la vigne, des techniques de vinification des vins
- Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de la vigne, de la plantation à la récolte du raisin, et les opérations d'élaboration et d'élevage de vin, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement
- Adapter sa pratique à des situations différentes ; repérer une situation critique, transmettre l'information et/ou proposer une solution
- Exécuter les gestes professionnels avec une rapidité et une régularité compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme.
- Entretien et utiliser des engins et du matériel agricole

### CAPACITÉS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Conduite de Vignoble
  - Réaliser des observations et interventions (taille d'hiver de la vigne, taille de formation des jeunes ceps, ébourgeonnage, relevage, effeuillage, vendange en vert...)
  - Réaliser des travaux de mise en place d'une vigne (implantation d'une parcelle avec mise en place du palissage)
- Travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement
  - Réaliser le suivi et l'entretien des cultures, repérer les maladies et ravageurs, réagir face à une situation dégradée
  - Réaliser les opérations de vendange et de conditionnement dans le respect de la qualité du produit et des connaissances associées (réglementation, déclaration, cahier des charges)
- Conduite et entretien des matériels viticoles
  - Manœuvrer un tracteur à vide et/ou attelé en respectant les consignes de sécurité et appréhender la conduite en pente
  - Réaliser l'entretien courant sur un tracteur (vidange, graissage, optiques, filtres...)
  - Réaliser la première maintenance du matériel agricole /réparer les pannes simples

### CONTENU

- **Modules généraux** : français, anglais, éducation physique et sportive, histoire-géographie, mathématiques, enseignement moral et civique, ESC, informatique, SESG
- **Modules professionnels** : Réaliser des travaux de maintenance des matériels, équipements, mise en œuvre des opérations techniques relative à la conduite de la vigne dans un contexte de transition agroécologique, travaux de cave



## CAPA Métiers de l'Agriculture : Spécialité Viticulture

NIV.  
3

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques
- Suivi individuel en entreprise
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation (CCF)
- Épreuves terminales

### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- Poursuite d'études : Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV, Bac Pro Agroéquipement, Bac Pro Technicien Vente Produits alimentaires et Boissons, BP Responsable d'Exploitation Agricole
- Vie active : Ouvrier polyvalent viticole dans toute exploitation viti-vinicole, salarié d'entreprise de travaux agricoles

### SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation

- Contrat d'apprentissage
- Emargement des apprentis
- Livret d'apprentissage

### ÉVALUATION DE L'ACTION

- Bilan de groupe et/ou individuel chaque fin de session MFR
- Bilan à chaud puis à froid après la formation

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Positionnement en formation sur dossier (CV et lettre de motivation) et entretien de motivation

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

#### DURÉE

2 ans en alternance - 35h/semaine  
24 semaines à la MFR, 70 semaines en entreprise, 10 semaines de congés payés

#### NOMBRE DE PLACES

10 places maximum (rentrée 2024 + tout au long de l'année)

### RESPONSABLE FORMATION

David CONDEMINE  
[david.condemine@mfr.asso.fr](mailto:david.condemine@mfr.asso.fr)

### COÛT ANNUEL 2024-2025

#### Apprentissage

Demi-pension - de 612€ à 677€

Pension complète - de 721€ à 798€

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance  
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP  
5, rue de la Corvée de Mailly  
21200 RUFFEY-LES-BEAUNE  
03 80 26 61 44 • [mfr.grandchamp@mfr.asso.fr](mailto:mfr.grandchamp@mfr.asso.fr)

[www.mfr-grandchamp.fr](http://www.mfr-grandchamp.fr)