

CAPA VIGNE ET VIN : une formation par apprentissage

► Objectif général de formation

Le CAPA Vigne et Vin est un diplôme national qui atteste d'une qualification professionnelle dans les domaines de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin. Ce diplôme :

- sanctionne l'acquisition des compétences et des connaissances professionnelles, technologiques et générales nécessaires pour exercer une activité professionnelle qualifiée et s'adapter à l'évolution des techniques et des méthodes de travail.
- permet la poursuite d'études professionnelles (BEPA ou BAC PRO).

Statut de l'apprenti :

L'apprenti a un statut de **salaré** :

- 35 heures de travail par semaine réparties entre les cours au CFA et le travail chez le maître d'apprentissage
- 5 semaines de congés payés par an
- rémunération versée par le maître d'apprentissage basée sur un pourcentage du SMIC variant en fonction de la durée du contrat et l'âge de l'apprenti

► Conditions d'accueil :

Jeune sortant :

- d'une classe de 3^{ème} (générale, technologique, d'adaptation...)
- d'une Classe Préparatoire à l'Apprentissage (CPA)

Personnes référentes :

Adjoint au Directeur du CFA : P. HIVET ou Secrétaire Pédagogique du CFA : V. BONNESOEUR.

► Les modules d'enseignement

Modules d'enseignement généraux :

MC1 - Expression française et communication :

s'exprimer et communiquer par oral et par écrit dans des situations de la vie professionnelle.

MC2 - Traitement de données mathématiques :

mobiliser des connaissances mathématiques, des méthodes de raisonnement afin de résoudre des problèmes issus de situations professionnelles ou issus de la vie courante.

MC3- Éducation physique et sportive, santé et sécurité :

pratiquer des activités physiques et sportives dans une optique de santé, de sécurité et d'insertion professionnelle et sociale.

MC4 - Monde actuel :

à partir de différentes approches de l'environnement social, prendre conscience des droits, des devoirs et responsabilités du citoyen.

Modules du Secteur Professionnel :

MP1 - Entreprise et vie professionnelle :

se situer, en tant qu'ouvrier qualifié dans une entreprise viti-vinicole, situer l'entreprise au sein de la filière vin.

MP2 - Bases scientifiques des techniques professionnelles :

mobiliser des connaissances scientifiques nécessaires à la compréhension des pratiques professionnelles.

MP3 - Techniques et pratiques professionnelles :

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 du vin, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement.

Module d'Approfondissement Professionnel (M.A.P.) :

Conduite des chariots automoteurs de manutention à conducteur porté :

réaliser en toute sécurité les opérations de chargement et de déchargement de véhicule, les opérations de stockage et de déstockage, de transport de charges.

► Les évaluations mises en place au cours de la formation professionnelle

L'examen du CAPA comprend des épreuves écrites, orales et pratiques qui ont lieu tout au long de la formation (contrôle continu) et lors d'épreuves terminales :

Contrôle Continu (60 %)

Enseignement général :

MC1 - MC2 - MC3 - MC4 : Coefficient 1 à chaque module

Enseignement professionnel :

MP1 - MP2 - MAP : Coefficient 1 à chaque module

MP3 : Coefficient 5

Epreuves Terminales (40 %)

MC1 - Expression française et communication : Coefficient 1

MP2 - Bases scientifiques : Coefficient 1

MP3 - Epreuve professionnelle : Coefficient 6

Pour se voir attribuer le diplôme, les candidats doivent obtenir :

- une moyenne globale (contrôle continu + épreuves terminales) de 10/20
- et une note égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des résultats à l'épreuve terminale professionnelle et aux CCF professionnels.

► Horaires d'enseignements

ENSEIGNEMENT GENERAL	horaire 1 ^{ère} année	horaire 2 ^{ème} année
Français	1h30	1h30
Mathématiques	1h30	1h30
Histoire-Géographie	1h	1h
Economie		1h
Education physique et sportive	1h30	1h30
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL		
Viticulture	1h30	2h30
Oenologie	2h	2h
Rapport de stage	1h	
Mécanique-Machinisme- Atelier	1h30	3h
Biologie	1h30	
Economie de l'exploitation	1h	

► Stages de formation

Alternance régulière entre le CFA et l'entreprise : 2 jours/semaine au CFA, 3 jours/semaine sur l'exploitation (35 heures au total par semaine). Les périodes durant lesquelles le CFA est fermé, l'apprenti est toute la semaine sur l'exploitation.

► Compétences acquises

Le jeune sortant de CAPA peut occuper un emploi d'ouvrier qualifié dans une exploitation vitivinicole de la Champagne. Il est apte à exécuter les tâches viticoles et vinicoles qui lui sont confiées par un responsable. Ses compétences sont variées :

- Il observe et apprécie l'état d'un vignoble en production.
- Il participe aux différentes opérations culturales liées à l'implantation d'un vignoble, cite les principales conséquences de celles-ci sur la productivité du vignoble et la qualité du raisin et du vin.
- Il effectue les différentes opérations culturales de conduite du vignoble, en cite les principales conséquences sur la productivité et la qualité du raisin et du vin.
- Il effectue différentes opérations en cave ou chai lors de vinifications, en cite les conséquences sur le vin.
- Il organise son travail dans le cadre d'une activité et effectue les différentes tâches dans les conditions de sécurité et d'hygiène optimales en respectant la qualité de l'environnement.
- Il utilise les différents équipements et matériels viticoles et vinicoles.
- Il rend compte de ses travaux à son supérieur direct.
- Il participe aux activités de la vie professionnelle et sociale de l'entreprise.

► Les poursuites d'études

Le CAPA donne une qualification de niveau V qui permet au jeune titulaire de ce diplôme de poursuivre sa formation en préparant :

- le BEPA Conduite de Productions Agricoles Vigne et Vin (formation initiale ou apprentissage),
- le CS TMA (Certificat de Spécialisation : Tracteurs et Machines Agricoles) par apprentissage,
- le BPA (Brevet Professionnel Agricole) en formation Adultes.