

Brevet professionnel agricole travaux de la vigne et du vin

↳ Présentation générale

Formation diplômante dans le secteur viticole.

↳ Public concerné

- Demandeurs d'emploi
- Salariés



↳ Modalités d'inscription

Entretien de recrutement et de validation

↳ Prérequis

Niveau de formation infra 4

↳ Objectifs de formation

Permettre à un public cible d'exercer les activités d'ouvrier vitivinicole par l'acquisition de gestes professionnels qui sont la base du métier.

↳ Contenu de la formation

Un contenu détaillé sera remis à l'inscription

↳ Objectifs pédagogiques

- Transmettre l'ensemble des compétences et capacités visées par le référentiel de formation du BPA Travaux de la vigne et du vin.
- Pour réaliser les travaux agricoles de l'entreprise en respectant les règles de sécurité et l'environnement, pour effectuer les travaux d'entretien et de maintenance de premier niveau des matériels et équipements, pour communiquer dans l'entreprise et hors de l'entreprise avec les partenaires et les donneurs d'ordres et pour se former et s'informer en continu, l'ouvrier doit pouvoir :
 - ☞ mobiliser des savoirs généraux, scientifiques, technologiques et professionnels
 - ☞ réaliser les gestes pratiques
 - ☞ travaux d'hiver et de taille
 - ☞ entretien du vignoble
 - ☞ utilisation et entretien courant des matériels
 - ☞ travaux d'automne et de vinification
 - ☞ détenir le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
 - ☞ être sensibilisé à la transition écologique et à l'agroécologie
 - ☞ connaître les techniques de Recherche d'Emploi
 - ☞ détenir le Certiphyto opérateur pour pouvoir appliquer les produits phytopharmaceutiques

Contacts

Responsable de l'action

Florence Hivert

Responsable
Formation Continue
Pôle Viticulture /Agriculture
florence.hivert@mfr.asso.fr

Validation

Diplôme en Unités Capitalisables, validées par un plan prévisionnel des évaluations déposé en DRAAF.

Evaluation de l'action

Evaluation de la prestation de formation par les stagiaires :

- « à chaud » : bilan avec tour de table et enquête de satisfaction
- « à froid » : enquête de satisfaction

Lieux

Formation Théorique	MFR du Libournais - 29 rue Pierre Benoît - 33500 Libourne
Travaux Pratiques	MFR du Libournais - 2 tour blanche - 33230 Les Eglisottes
	Exploitations Viticoles du Libournais

Coût

- Demandeurs d'emploi : Prise en charge par la Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de l'Habilitation de Services Publics
- Autres publics : 11,50 € / heure / personne

Formateurs et intervenants

Martin CAILLON - Formateur
Aude GASTEUIL - Formatrice
Michel SENIL - Formateur
Florence HIVERT- Formatrice
Serge FAUBET-vacataire
François LAPORTE- professionnel
Olivier CHARPENTIER- professionnel

Durée

- Parcours complet de 185,5 jours.
- Entrées séquencées selon le calendrier des activités saisonnières.

Moyens pédagogiques

Salle de cours, supports vidéo, salle informatique, parcelle d'évolution pour la conduite, supports parcelles viticoles, matériels divers (séateurs de taille...outils de travail, EPI)

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel
- Formation par l'alternance centre/entreprise, périodes de stage intégrées au parcours de formation

Modalités pédagogiques

- Apports de connaissances (supports pédagogiques)
- Retour d'expérience (alternance entreprise/centre)
- Etude de cas
- Mise en situation Travaux pratiques sur le terrain

Suivi de l'action

- Emargements
- Bilan

Passerelles et débouchés

Bac Pro CGEA - Vigne et Vins
BTS Productions agricoles
BTS Viticulture Œnologie

- Réaliser les travaux d'entretien du vignoble
- Réaliser les tailles
- Mettre en œuvre les opérations mécanisées du vignoble
- Réaliser les travaux de réception de la vendange
- Réaliser les opérations de vinification
- Participer aux opérations d'élevage
-



Alternance : 50 jours de stage

Dates : Du 31/02/2021 au
29/05/2021

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

www.mfr-libournais.com

05 57 69 51 58
mfr.libournais@mfr.asso.fr

MFR du Libournais

2, Tour Blanche 33230 LES EGLISOTTES

