



BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE SPECIALITE : TRAVAUX DE LA VIGNE

Publics concernés	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personne ayant un projet d'emploi salarié dans le milieu viticole. ✓ Personne désirant acquérir des compétences professionnelles en viticulture. ✓ Personne désirant obtenir le BPA TVV spécialité Travaux de la Vigne.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Former des salariés viticoles capable de réaliser les travaux liés au suivi et à l'entretien du vignoble.
Niveau d'entrée et pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Avoir au minimum 18 ans et avoir quitté le système scolaire depuis au moins 1 an. ✓ Maîtriser la lecture, l'écriture et les bases de calculs.
Modalités d'entrée	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Information collective, tests en matières générales et informatique, entretien individuel. ✓ Justifier d'une année d'activité professionnelle avant l'entrée en formation.
Modalités d'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Période d'entrée : Février. ✓ Durée et rythme : Individualisation du parcours suite à un entretien et tests de positionnement ✓ Lieu : Antenne CFPPA de la Dordogne à Monbazillac et à Coulounieix-Chamiers.
Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apports techniques en salles ✓ Interventions extérieurs, visites ✓ Autoformation, formation en face à face, formation en situation professionnelle ✓ Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés
Equipe	
Nombre de places ouvertes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Minimum : 5 Maximum : 11 Le nombre de places correspond à l'ensemble des BPA (Travaux de production horticoles et travaux de vigne) mis en place par le CFPPA
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Formation de niveau V ✓ Epreuves certificatives de type SPE (Situations Professionnelles d'évaluation) tout au long de la formation validées par un jury permanent nommé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Coût de l'action	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cette formation est financée par la Région Nouvelle-Aquitaine et le Fonds Social Européen. Selon votre situation et votre profil, vous pourrez prétendre à différentes modalités de financement et de rémunération. N'hésitez pas à nous contacter pour vous orienter vers les solutions les plus adaptées. (<i>conditions générales de vente : http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html</i>)





Contenu de la formation	Les 10 UC du BPA	Objectifs
	<p>3 UC générales (UCG) Communes à toutes les options du BPA</p>	<p>UCG 1 : Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale.</p> <p>UCG 2 : Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique.</p> <p>UCG 3 : Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable.</p>
	<p>2 UC d'option (UCO) Spécifiques à l'option</p>	<p>UCO 1 : Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin.</p> <p>UCO 2 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation viticole.</p>
	<p>3 UC de spécialité (UCS)</p>	<p>UCS 1 TV : Réaliser les travaux d'entretien du vignoble.</p> <p>UCS 2 TV : les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement.</p> <p>UCS 3 TV : Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et de l'environnement.</p>
	<p>2 UCARE</p>	<p>UCARE 1 : Elevage de vin en barrique.</p> <p>UCARE 2 : Equerrage, traçage, piquetage d'une parcelle.</p>
	<p>Pratique professionnelle</p>	
<p>Taux de réussite et/ou débouchés</p>	<p>✓ 100 % des stagiaires présentés à l'examen.</p>	
<p>Langue d'enseignement</p>	<p>✓ Français.</p>	
<p>Modalités pratiques</p>	<p>✓ Le CFPPA est ouvert du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. ✓ Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation théorique.</p>	
<p>Références</p>	<p>✓ Code ROM : ✓ Code CPF : ✓ Code CFPPA : V2</p>	