

CAPa MA VITICULTURE

Métiers de l'Agriculture Viticulture

APPRENTISSAGE



PARTICIPER AUX ACTIVITÉS DE LA VIGNE ET DU VIN

OBJECTIFS : Être capable de participer aux travaux de la vigne et de la cave sous la responsabilité d'un chef d'équipe (diplôme de niveau 3) et de travailler en équipe.

VOTRE PROFIL (PUBLIC CIBLÉ ET PRÉREQUIS)

Vous sortez de 3^e, 2nde, 1^{re} ou vous êtes déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3

Vous êtes intéressé par :

- les métiers de la viticulture
- le travail en équipe
- le travail en extérieur

Vous êtes autonome, manuel, assidu et observateur

FORMATION PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

La formation se déroule en présentiel et en alternance à raison d'une semaine en centre et deux semaines en entreprise.

Pour plus d'informations, cliquez sur le lien : [«fiche apprentissage»](#)

AU PROGRAMME

- Assurer les différentes opérations nécessaires à l'entretien de la vigne
- Participer, sous la conduite du maître de chai, aux différentes opérations techniques relatives à la vinification et à l'élevage du vin
- Effectuer les tâches confiées dans les conditions de sécurité optimales
- Rendre compte de ses activités

DURÉE DE LA FORMATION

2 années d'études

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier/ère agricole
- Conducteur/trice de machines agricoles



Renseignements :

CFA Viti-Vinicole Cœur de Vigne

1 impasse de la vigne
10110 BAR-SUR-SEINE
Tél : 03 25 29 85 50
cfacfpa.cote-des-bar@educagri.fr

CFA Agricole de l'Aube

Secrétariat
Route de Viélines
10120 SAINT-POUANGE
Tél : 03 25 41 64 23
cfa.aube@educagri.fr

CAPa MA VTC

Métiers de l'Agriculture

Viticulture

APPRENTISSAGE

ORGANISATION DE LA FORMATION

30 semaines au CFA

74 semaines en entreprise

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS : ENVIRON 1 000 HEURES SUR 2 ANS

ENSEIGNEMENT GENERAL

MG2/MG3 : Français

MG1 : Mathématiques

MG3 : Langue vivante

MG1 : Histoire-géographie

MG1/MG2 : Education Socio-Culturelle

MG1 : Technologies de l'information du multimédia

MG2 : Biologie

MG1/MG3 : Sciences Economiques, Sociales et de Gestion

MG2/MG3 : EPS

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

MP1 : Sciences Economiques, Sociales et de Gestion

MP2 : Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

MP3 : Technique et pratique professionnelles

MIP : Module d'Initiative Professionnelle – Travaux de cave ou grandes cultures

Pour plus d'informations sur le centre et les modalités pédagogiques, cliquez sur le lien : [«fiche CFA»](#)



CONDITIONS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande et du profil du candidat
- Dossier d'admission

FINANCEMENT

Coût de la formation : 6039 € par an pris en charge par les OPCO

OBTENTION DE L'EXAMEN

- Évaluations formatives, conseils de classes
- Examens blancs
- Contrôle continu en Cours de Formation (CCF) sur les deux années de formation
- Une épreuve terminale orale sur les pratiques professionnelles
- Une attestation de validation des capacités/blocs de compétences est délivrée si échec à l'examen
- Les titulaires d'un diplôme au moins équivalent à celui préparé, peuvent bénéficier d'un parcours personnalisé. Pour toutes informations, contacter Mme POUSSET Valérie, responsable pédagogique au 03 25 41 64 00

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin
- BAC PRO Agroéquipement
- BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option systèmes à dominante cultures
- BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation option vins et spiritueux
- BP Responsable d'Exploitation Agricole

INDICATEURS

- Réussite aux examens 2025 : 100 %
- Satisfaction 2025 : 75 %
- Insertion : les taux sont publiés sur le site InserJeunes :

inserjeunes.education.gouv.fr