



Viticulture

# BPA Ouvrier Viticole

## Taille de la Vigne

**CFPPA** 89  
CENTRE DE  
FORMATION PROFESSIONNELLE

RNCP : 39068 (validation partielle) • Formation certifiante Niveau 3 **En formation continue**

### PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeur.se.s d'emploi de plus de 16 ans.
- Salarié.e.s bénéficiant d'un projet de transition professionnel.
- Utilisation du compte CPF.

### CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Sans niveau spécifique.
- Admission prononcée suite à un entretien individuel de motivation.
- Première expérience professionnelle dans le secteur de la viticulture souhaitée.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 3 mois, dont 259 heures en centre et 140 heures de stage en entreprise.
- Deux sessions par an sont programmées dans le respect du cycle végétatif.
- La formation est constituée de 6 modules métier et 6 de modules additionnels.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts techniques, avec cours et mises en situation pratiques au sein de l'exploitation viticole de l'EPL et de viticulteurs partenaires.
- Plateaux techniques de l'EPL (exploitation agricole, ateliers, vignes...)

### OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences pour travailler en période de la taille de la vigne en qualité d'ouvrier qualifié dans le secteur viticole.
- Acquérir les bases des connaissances techniques, scientifiques et pratiques liées à la conduite de la vigne.
- Acquérir les bases des connaissances techniques et pratiques dans l'utilisation des matériels non mécanisés viticoles.
- Appréhender les différentes techniques de taille icaunaise.
- Acquérir des connaissances et les compétences de base de l'oenologie et des travaux de la cave.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Évaluations des acquis en cours de formation (échanges oraux, exercices, travaux pratiques, QCM, ...)
- Les acquis en formation sont évalués en situation professionnelle in situ ou reconstitués (épreuves pratiques) et/ou lors d'un entretien oral devant un jury composé de professionnels.
- Attestation de présence délivrée en fin de formation.

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Possibilité de valider :
  - l'UC 2 du BPA Ouvrier Viticole (n° RNCP : 39068)
- Possibilité de valider des certifications professionnelles complémentaires : SST (sauveteur secouriste du travail), CERTIPHYTO.

### CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates : Nous consulter,
- Tarifs : coût de la formation pris en charge par le Conseil Régional BFC et le FSE pour les demandeurs d'emploi. D'autres possibilités de prise en charge sont possibles selon la situation des candidats (salarié...), nous consulter.
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

### LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi - Accessibilité des locaux.



Modules	Intitulés	Volume Horaire
B1	Connaissances de base en production végétale : Présentation du cycle végétatif de la vigne	14
B2	Connaissances de base en oenologie et travaux de la cave	21
B3	Présentation des vignobles et des appellations	14
B4	Techniques de taille et pratique de la taille de la vigne	91
B5	Les travaux de régulation de la vigne	49
B6	Protection du vignoble contre les aléas climatiques et météorologiques	7
M1	Certiphyto : certificat d'application de produits phytosanitaires « opérateur »	14
M2	SST : Sauveteur Secouriste du Travail	14
M3	Les savoir-être professionnels	21
M4	Sensibilisation à la transition écologique et énergétique les écogestes	3,5
M5	Utilisation des outils numériques en démarche de recherche d'emploi, protéger ses données personnelles en navigant sur les réseaux sociaux, internet : piratage, hameçonnage, cyberattaques	7
M6	Égalité professionnelle, lutte contre les discriminations	3,5
Total d'heures en centre		<b>259</b>
Module en entreprise		<b>140</b>
Total des heures		<b>399</b>

**+ d'infos  
sur la certification**



**Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles  
sur notre site Internet [www.terresdelyonne.com](http://www.terresdelyonne.com) : Démarche Qualité**

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap :  
Consulter notre référent handicap



Se référer au  
Registre public  
d'accessibilité  
(accueil du centre  
et site internet)

**Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :**



CFPPA 89  
Rue de La Brosse  
89290 Venoy



[www.terresdelyonne.fr](http://www.terresdelyonne.fr)  
ou notre page Facebook :  
[fb.com/cfppa89](https://fb.com/cfppa89)



03.86.94.60.20



[cfppa.auxerre@educagri.fr](mailto:cfppa.auxerre@educagri.fr)

Photos et illustrations : Pixabay et Freepik

**CFPPA 89**  
CENTRE DE  
FORMATION PROFESSIONNELLE

**DOC\_FORM\_051\_V3**

Dernière mise à jour : 27/06/2024