

CAPA Métiers de l'agriculture

Option : Productions végétales, Viticulture

(CAPA MA opt. Viticulture)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser les travaux dans la vigne dans un esprit de durabilité
- Entretien et utiliser des engins et du matériel agricole
- Communiquer en situation professionnelle
- Réaliser les travaux en cave

Entreprises d'accueil

- Domaine viti-vinicole
- Cave coopérative adossée à un vignoble
- Négoce adossé à un vignoble

Prérequis

- **Âge** : 16 à 29 ans révolus (15 ans avec dérogation si le 1^{er} cycle secondaire est fini)
- **Niveau d'entrée** : avoir un niveau de 3^e : générale, SEGPA, prépa pro ou de l'enseignement agricole.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.
- **Cas particulier** Possibilité de faire la formation en 1 an si titulaire d'un CAP ou supérieur

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
50321130	25306

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

840 heures (sur 24 mois).
Démarrage fin août.

Durée du contrat

24 mois, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :

- 1 semaine en UFA,
- 3 semaines en entreprise,

Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.

Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



UFA Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 07 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivarais-formation.com

Contenu de formation

	Matières
Matières générales	CG1 : AGIR DANS DES SITUATIONS DE LA VIE COURANTE À L'AIDE DE REPÈRES SOCIAUX <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner une information, • Traiter une information, • Exprimer son opinion de manière construite, • Construire et lire des données, • Utiliser des données pour résoudre un problème.
	CG2 METTRE EN OEUVRE DES ACTIONS CONTRIBUANT À SA CONSTRUCTION <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une création en utilisant les techniques correspondantes, • S'exprimer à l'oral, • Identifier les facteurs de risques ou favorables à la préservation de sa santé, • Mettre en œuvre des techniques préventives pour entretenir sa santé.
	CG3 INTERAGIR AVEC SON ENVIRONNEMENT SOCIAL <ul style="list-style-type: none"> • Adapter son langage et son comportement aux situations de communication, • Connaître son milieu professionnel, • Utiliser les normes et règles de son entreprise ou centre de formation.
Matières professionnelles	CP4 RÉALISER DES TRAVAUX SUR LES VÉGÉTAUX <ul style="list-style-type: none"> • Observer l'état de santé du végétal, • Réaliser une taille de bonne qualité, • Réaliser des plantations.
	CP5 CREEZ DES TRAVAUX DE SUIVI DES CULTURES DE L'IMPLANTATION À LA RÉCOLTE <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des travaux en vert, • Appliquer les traitements phytosanitaires, • Utiliser des méthodes alternatives, • Réaliser les travaux lors des vendanges.
	CP6 EFFECTUER DES TRAVAUX LIÉS À L'ENTRETIEN COURANT DES MATÉRIELS ÉQUIPEMENTS, INSTALLATIONS ET BÂTIMENTS <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des travaux de maintenances sur les équipements. • Effectuer des travaux simples d'aménagements et réparation
	CP7 MISE EN OEUVRE DE TRAVAUX DE CAVE <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et trier la vendange, • Réaliser les travaux de cave • Réaliser l'embouteillage • Conditionner les commandes

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Type	Forme
CG 1 : agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repère	UC	Oral et pratique explicitée
CG 2 : mette en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	UC	Pratique explicitée
CG3 : interagir avec son environnement social	UC	Pratique explicitée
CP4 : réaliser des travaux sur les végétaux	UC	Pratique explicitée
CP5 : réaliser des travaux suivi de culture de l'implantation à la récolte, conditionnement	UC	Pratique explicitée
CP6: Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements...	UC	Pratique explicitée
CP7: S'adapter à des enjeux professionnels locaux : Mise en œuvre de travaux de cave	UC	Pratique explicitée

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

UC : Unité de Compétence

Les épreuves de certification se déroulent en interne.

Chaque UC acquise l'est à vie. L'obtention du diplôme se fait par la validation des 7 UC délivrées par le jury permanent relevant du ministère en charge de l'Agriculture.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2021-22	2020-21	2019-20	2018-19
Taux de réussite globaux	87%	85%	90%	87,06%
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP/ DE...)	88,71%	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	92,11%	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	83,55%	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	87,67%	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	en cours	70,27%	75%	-
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	en cours	44%	44%	70%
Taux de poursuite d'étude	en cours	50%	44%	18%
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	en cours	83%	86%	87%
Taux de réussite du CAPA MA Viti dans l'UFA	en cours	-	-	-
Taux d'abandon globaux	15,66%	12,83%	-	-

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Certificat de Spécialisation (CS)
- BP REA Vigne et Vin
- Diplôme installation
- Ou salariat agricole

Débouchés professionnels :

- Viticulteur
- Ouvrier viticole

Modalités financières

Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 6 238 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{re} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut apprentissage et stagiaire de la formation continue CFP de l'établissement

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Accès par transport

- Parking gratuit : sur place / à proximité.
- Parc à vélo.
- À 5 mn en voiture de la sortie n°13 de l'Autoroute A7.
- Ligne de bus 7 à proximité : Valence/Annonay,
 - à 25 min de Valence
 - à 50 min d'Annonay (Arrêt à 200m)
 - à 10 min de la gare routière de Tournon-sur-Rhône (ou navette : Tain l'Hermitage/Tournon Sur Rhône)
- Gare TGV Ter à proximité :
 - à 15 min à pied de la Gare SNCF de Tain l'Hermitage
 - à 25 min en voiture de la Gare TGV Valence (Alixan).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

- Voyages d'Études
- Rencontres avec des professionnels

• Restauration

- Salle repas équipée de réfrigérateurs et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Liste de logements chez l'habitant transmis par l'UFA (Un réseau d'hébergement directement géré par Vivarais Formation (AIDE ACA) : répartis sur plusieurs studios, appartements et 1 maison de rue).

Matériel / Équipement

- Matériels : sécheurs électriques, EPI...
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, espace numérique,
- Plateau technique : laboratoire pour les cours d'œnologie, chimie/ domaines viticoles et vignobles pour les vendanges, plantations,

Coordonnées de l'UFA



UFA de Vivarais Formation

111 avenue du 8 mai 1945
07300 **TOURNON**
04 75 07 14 50
vivarais.recrutement@cneap.fr
www.vivarais-formation.com

Référent handicap

Laetitia HUREZ
laetitia.hurez@cneap.fr

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026