



**CFAAD 37**

La préparation du CAP agricole Métiers de l'Agriculture «**Viticulture**» est une formation de deux ans, donnant une qualification de **niveau V** et une expérience professionnelle, valorisante sur le marché du travail. Depuis la rénovation du diplôme en 2015, le jeune suit la formation avec le support **Viticulture** et cette formation est complétée par un autre Module **Travaux de Cave**, ce qui permet au jeune d'acquérir **une double compétence**.

### L'APPRENTISSAGE

Une formation garantie par un **contrat de travail** d'une durée de 2 ans avec un professionnel agréé, responsable d'exploitation viticole. La **période d'essai** correspond aux **45 premiers jours** consécutifs ou non de **formation pratique** effectuée par l'apprenti **en entreprise**. Le statut d'apprenti ouvre droit à la protection sociale (maladie, accident du travail...)

La **formation est rémunérée** entre 25 % et 78 % du SMIC et en fonction des conventions collectives départementales ou nationales.

Rémunération de l'apprenti avec la convention collective de l'Indre et Loire

Age de l'apprenti	Moins de 18 ans		18 à 21 ans		Plus de 21 ans	
	Semestre 1	Semestre 2	Semestre 1	Semestre 2	Semestre 1	Semestre 2
1ère année	25 % = 370.07 €	25 % = 370.07 €	41 % = 606.92 €	41 % = 606.92 €	53 % = 784.56 €	53 % = 784.56 €
2ème année	37 % = 547.71 €	45 % = 666.13 €	50 % = 714.95 €	65 % = 962.19 €	61 % = 902.98 €	65 % = 962.19 €

### POSITIONNEMENT

Cette formation s'adresse aux jeunes âgés de **16 à 30 ans** (15 ans après la 3ème). Le candidat doit prendre contact avec nous et remplir la fiche de renseignements afin d'être **invité au positionnement** (entretien individuel + tests) en avril, et en mai.

### FORMATION AU CFA

La **formation gratuite** est assurée sur **l'annexe de Chinon**. Les cours se déroulent sur 12 semaines par an soit 800 heures de formation sur les 2 années. L'alternance est de 1 semaine de formation au CFA / 3 semaines en entreprise. La **restauration et l'hébergement sont possibles** (chambre 4-5 personnes).

### DÉBOUCHÉS - POURSUITE D'ÉTUDES

Les titulaires d'un CAP agricole Métiers de l'Agriculture peuvent poursuivre leurs études:

- BAC PRO Conduite et gestion de l'Entreprise Vitivinicole
- BPREA orientation Viticulture ...

Les titulaires du CAP agricole Métiers de l'Agriculture « Viticulture » pourront exercer des fonctions **d'ouvriers viticoles polyvalents (double compétence dans la formation)** dans des exploitations ou des groupements d'employeurs.

## EXAMEN

L'examen est organisé en 2 groupes d'épreuves : - **80 % en cours de formation** (contrôle continu) ;  
- **20 % en examen final.**

EPREUVES		DISCIPLINES	Epreuves en CCF	Coefficient	Epreuves finales	Coefficient
Enseignement général	E1	Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	oui	2	/	/
	E2	Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	oui	2	/	/
	E3	Interagir avec son environnement social	oui	2	/	/
Enseignement professionnel	E4	Réaliser des travaux sur les végétaux	oui	2	oui	4
	E5	Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement	oui	2	/	/
	E6	Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments	oui	3	/	/
	E7	S'adapter à des enjeux professionnels locaux	oui	3		

## ARCHITECTURE PAR MODULES

MODULES DE LA FORMATION		MATIERES PRINCIPALES	HORAIRES
<b>DOMAINE COMMUN</b>			
MG 1	Agir dans des situations de la vie sociale	Histoire-géographie, éducation socioculturelle, mathématiques, technologies de l'informatique et du multimédia, sciences économiques, sociales et de gestion	<b>164 h</b>
MG 2	Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle	Français, éducation socioculturelle, biologie-écologie, Education Physique et Sportive	<b>85 h</b>
MG 3	Interagir avec son environnement social	Français, anglais, sciences économiques, sociales et de gestion, Education Physique et Sportive	<b>99 h</b>
Activités à l'initiative des équipes pédagogiques		Soutien, remédiation, tremplin pour la 2 <sup>nd</sup> e...	<b>80 h</b>
<i>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</i>			<b>6 h</b>
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>			
MP 1	Insertion du salarié dans l'entreprise	Sciences économiques, sociales et de gestion	<b>24 h</b>
MP 2	Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments	Sciences des techniques des équipements, physique chimie	<b>88 h</b>
MP 34	Techniques et pratiques professionnelles : Viticulture	Travaux de Production	<b>136 h</b>
MIP	Module d'Initiative Professionnel : Travaux de Cave	Travaux de Cave	<b>96 h</b>
<i>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</i>			<b>22 h</b>

## FONCTIONS SPÉCIFIQUES DE L'OUVRIER AGRICOLE « Viticulture »

### – Exécutions d'opérations techniques en Viticulture

Il réalise les différentes opérations culturales liées à l'implantation d'un vignoble ; effectue le piquetage de la parcelle et réalise les trous de plantation à la main, à la tarière ou à la machine ; il effectue les différentes opérations de formation de jeunes plants, effectue le palissage, réalise les opérations d'entretien du sol et des matériels de palissage, effectue les différentes tailles, effectue les opérations de conduite, tuteurage, palissage, attachage, épamprage, rognage, effeuillage.

### - Récolte et stockage

Il réalise les opérations de récolte, il peut effectuer le transport du raisin.