

## CAP agricole Métiers de l'Agriculture « Viticulture »



### OBJECTIFS

La préparation du CAP agricole Métiers de l'Agriculture «**Grandes Cultures**» est une formation de deux ans, donnant une qualification et une expérience professionnelle, valorisante sur le marché du travail. Cette formation est une qualification de **niveau V**. 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**. Cette formation se déroule sur **l'Annexe de CHINON**

### L'APPRENTISSAGE

Une formation garantie par un **contrat de travail** avec un professionnel agréé, d'une durée de 2 ans.

La **période d'essai** correspond aux **45 premiers jours** consécutifs ou non de **formation pratique** effectuée par l'apprenti **en entreprise**.

Un statut ouvrant droit à la protection sociale (maladie, accident du travail...)

Une **formation rémunérée** de 25 % à 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) se déroulant en avril, et en mai.

L'apprenti doit **signer un contrat d'apprentissage** avec un responsable d'exploitation viticole.

### 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.

Les apprentis perçoivent des **indemnités kilométriques** (domicile-CFA) prises en charge par le Conseil Régional.

La **restauration et l'hébergement sont possibles** (chambre 4-5 personnes).

### POURSUIVE 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 ...

### DÉBOUCHES

Les titulaires du CAP agricole Métiers de l'Agriculture «**Grandes Cultures**» 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 liés à la conduite de l'élevage	oui	2	oui	4
	E5	Réaliser des travaux liés à la production des aliments de l'élevage	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 DU CAP AGRICOLE METIERS DE L'AGRICULTURE « GRANDES CULTURES »

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</b>
MG 2 – Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle	Français, éducation socioculturelle, biologie-écologie, Education Physique et Sportive	<b>85</b>
MG 3 – Interagir avec son environnement social	Français, anglais, sciences économiques, sociales et de gestion, Education Physique et Sportive	<b>99</b>
Activités à l'initiative des équipes pédagogiques	Soutien, remédiation, tremplin pour la 2 <sup>nde</sup> ...	<b>80</b>
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</b>		<b>6</b>
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>		
MP 1 – Insertion du salarié dans l'entreprise	Sciences économiques, sociales et de gestion	<b>24</b>
MP 2 – Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments	Sciences des techniques des équipements, physique chimie	<b>88</b>
MP 34 – Techniques et pratiques professionnelles : Viticulture	Travaux de Production	<b>136</b>
MIP – Module d'Initiative Professionnel : Travaux de Cave	Travaux de Cave	<b>96</b>
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel</b>		<b>22</b>

## FONCTIONS SPECIFIQUES ASSURÉES PAR L'OUVRIER VITICOLE

### – Exécutions d'opérations techniques en Viticulture

Il réalise les différentes opérations culturales liées à l'implantation d'un vignoble, il effectue le piquetage de la parcelle, il 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, il effectue le palissage, il réalise les opérations d'entretien du sol et des matériels de palissage, il effectue les différentes tailles, il effectue les opérations de conduite, tuteurage, palissage, attachage, épamprage, rognage, effeuillage. du .

### – Récolte et stockage

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