



CFA Chinon



>> OBJECTIFS DE LA FORMATION

Notre objectif est de vous préparer à devenir ouvrier viticole pour réaliser les tâches suivantes :

- Participer à l'implantation et à la conduite d'un vignoble
- Effectuer les vendanges, participe aux tris et conditionnement de la récolte
- Effectuer les différentes tailles, les opérations de conduite, tuteurage, palissage, attachage, épamprage, rognage, effeuillage



>> PUBLIC CIBLÉ ET PRÉ-REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans ou 15 ans sortant de 3ème
- Justifier d'une bonne condition physique



>> MODALITÉS D'ALTERNANCE

- 12 semaines de formation en centre (Chinon)
- 826 heures en centre de formation sur 2 ans
- 35 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés payés



>> COÛT ET FINANCEMENT

- Formation garantie par un contrat d'apprentissage financée par les OPCO, le CNFPT ou les collectivités, ouvrant droit à la protection sociale.
- Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO de l'entreprise ou le CNFPT pour les collectivités (6 039,00 € par an)
- Restauration et hébergement possibles avec partenaires du CFA Antenne de CHINON.



>> RÉMUNÉRATION

Formation rémunérée entre 27 % et 100% du SMIC Brut, en fonction de l'âge et des conventions collectives nationales.



>> CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une exploitation viticole
- Capacité d'accueil du CFA

>> MODALITÉS DE RECRUTEMENT

- Test de positionnement
- Entretien de motivation
- Fiche de renseignements complétée + bulletins



>> DÉLAIS D'ACCÈS ET DURÉE

- Période d'essai de 45 jours de présence en entreprise
- Formation sur 2 ans
- Début du cycle de formation septembre



ACCÈS PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Présence d'une Référente Handicap à temps plein dans le centre
- Partenariat avec structures : MDPH, URAPEDA...
- Locaux adaptés

Nos
atouts

Pourquoi choisir Tours Fondettes agrocampus ?

Son partenariat avec son réseau d'entreprises



Ses serres horticoles, son internat et la proximité de Tours par le bus (n°11 arrêt Agrocampus)



Son site historique et son parc arboré de 25 hectares



Ses équipes de formateurs issus du milieu professionnel



Ses accompagnements individualisés

VERSION 01/2026

Âge de l'apprenti	Ancienneté dans l'entreprise	
	1 ^{ère} année de contrat	2 ^{ème} année de contrat
16 à 17 ans	27 %	39 %
18 à 20 ans	50 %	57 %
21 à 25 ans	53 %	61 %
26 ans et plus	100 %	100 %
SMIC brut au 1 ^{er} janvier 2026 de 1 823.03 € / Smic horaire 12.02 €		



>> CONTENU DE LA FORMATION

MODULES DE LA FORMATION	MATIERES PRINCIPALES	Volume horaire
DOMAINE COMMUN		
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	176 h
Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle	Français, éducation socioculturelle, biologie-écologie, Education Physique et Sportive	108 h
Interagir avec son environnement social	Français, anglais, sciences économiques, sociales et de gestion, Education Physique et Sportive	96 h
Activités à l'initiative des équipes pédagogiques	Soutien, remédiation	20 h
Activités pluridisciplinaires du domaine commun		6 h
DOMAINE PROFESSIONNEL		
Insertion du salarié dans l'entreprise	Sciences économiques, sociales et de gestion	108 h
Maintenance des matériels équipements, installations et bâtiments	Sciences des techniques des équipements, physique chimie,	88 h
Techniques professionnelles	Conduite de la Vigne	156 h
Module d'Initiative Professionnel pour l'acquisition d'une double compétence : Travaux de cave		56 h
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		12 h
TOTAL DES HEURES		826 h



>> MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel avec :
 - cours théoriques en salle, accès à la salle informatique
 - études de cas concrets
 - séance de travaux pratiques en exploitation viticole
 - individualisation du parcours de formation : élaboration d'un Plan Individuel de Formation après entretiens et tests de positionnement



>> MODALITÉS D'ÉVALUATION

- 80 % en Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- 20 % en examen final (épreuve terminale orale)



>> MODALITÉS DE VALIDATION

- Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt

RÉFÉRENTIEL DE LA FORMATION : <https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/capa/ma/capa-ma-exam>

ÉPREUVES	DISCIPLINES	Épreuve en CCF	Coef	Epreuves terminales	Coef
Enseignement général	Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	oui	2	Non	
	Mettre en oeuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	oui	2	Non	
	Interagir avec son environnement social	oui	2	Non	
Enseignement professionnel	Réaliser des observations et interventions sur le végétal (fiches d'activités)	non		oui	4
	Réaliser des travaux de mise en place des végétaux	oui	2	non	
	Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement	oui	2	Non	
	Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments	oui	3	Non	
	S'adapter à des enjeux professionnels locaux Travaux de Cave	oui	3	Non	



>> DÉBOUCHÉS ET POURSUITE D'ÉTUDES

- Ouvriers viticoles polyvalents (double compétence dans la formation) dans des exploitations ou groupements d'employeurs.
- Poursuite d'études possible en :
 - Bac Pro CGEV Conduite et Gestion de l'Entreprise Viticole



>> SATISFACTION ET RÉUSSITE

Satisfaction	Recommandation	Réussite à l'examen	Taux d'interruption
84 % en 2025 (Taux de participation apprentis : 14 %)	100 % en 2025	100 % en 2025	7.14 % en 2023-2024
	Poursuite d'études	Insertion professionnelle	Taux de rupture
	/	100 % en 2024	35.71 % en 2023-2024