



TAILLE DE LA VIGNE (1 UC DU BPA OV)

TAUX DE SATISFACTION

90% Des 2 dernières sessions
94% de taux de retour

TAUX DE REUSSITE

90% de validation partielle du diplôme
sur les 2 dernières sessions

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

76% à 6 mois de la sortie de formation
sur 61% de retour pour les 2 dernières sessions

Formation continue
Niveau 3

Activités / Compétences visées

- Travaux de taille
- Entretien du vignoble (travaux manuels de conduite du vignoble)
- Connaître les bases de l'œnologie

Contenu du référentiel de formation

Contenus Techniques développés en centre et en entreprise



- Viticulture
- Taille de la vigne
- Connaissance de la filière
- Notions d'œnologie
- Biologie Végétale
- Santé et sécurité au travail
- Sciences
- Technique de recherche d'emploi
- Accompagnement de projet professionnel



Télécharger le dossier
de candidature sur notre site

Envoyer le dossier par mail ou courrier

Objectifs

- Valider partiellement le BPA option Ouvrier Viticole (spécialité travaux de la vigne)
- Former des ouvriers viticoles sachant tailler la vigne

Durée 399 heures

- **Parcours complet** : 294 heures en centre et 105 h en entreprise

Public cible



- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion
- Personne souhaitant se perfectionner et/ou se diversifier en taille de la vigne

Pour l'admission en formation



- Avoir au moins 18 ans
- Avoir une compréhension orale et écrite du Français
- Avoir l'accord du coordinateur pédagogique après analyse du dossier et passage d'un entretien de positionnement
- Avoir une solution de financement du coût pédagogique.
- Pour **l'inscription au diplôme** vous devez justifier d'1 an d'activité professionnelle effective avant l'entrée en formation.

DU 03/11/25 AU 11/02/2026

Validation : Certifiant validation
de 1 UC BPA OV



WWW.VITICAPFORMATION.FR

N'hésitez pas à nous contacter en utilisant les informations suivantes.



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE



Modalité pédagogique : présentiel

- Face à face pédagogique
- Travaux pratiques sur l'exploitation de l'EPL et en entreprise
- Visites de domaines
- Stage en entreprise



Référent
Handicap

03.85.35.83.33



Hébergement sur place

(pour les personnes majeures exclusivement)

10 chambres doubles avec
sanitaires et douches communes
Tarifs : Nous contacter

Autres : nombreuses locations de
particulier à particulier sur le village et
alentours - Nous contacter

Internat du lycée : sous réserve de
places disponibles (pour les mineurs)



Restauration sur place

En période scolaire, restauration au self du Lycée,
sur inscription, tarif fixé annuellement par le
Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté. Hors
période scolaire, repas tiré du sac possible dans la
salle de détente (nombre de places limité).



Transport

A partir de Mâcon : en période scolaire transport
TREMA sous condition
contacter TREMA Mâcon

Covoiturage favorisé en interne

Gares :
.TGV Mâcon-Loché à 6 km
.Mâcon Ville à 9 km

Rémunération durant la formation

Pour les demandeurs d'emploi :

- "ARE Formation" si vous avez des droits ARE qui couvrent toute la période de formation
- Indemnité ASP du Conseil Régional Bourgogne Franche-Comté si vous n'avez plus de droits ARE à l'entrée en formation ou qu'ils ne couvrent pas la totalité de la durée de formation

Pour les salariés en PTP :

- Maintient du salaire selon les modalités vues avec le Conseiller en Évolution Professionnelle

Pour le financement

Des demandeurs d'emploi :

- Faire valider son projet par un prescripteur (FRANCE-TRAVAIL, Mission locale...)
- Le Conseil Régional BFC prend en charge 100% des frais pédagogiques.

Des salariés :

- Rencontrer un Conseiller en Évolution Professionnelle
- Obtenir l'accord de son employeur pour un congé de formation
- Faire valider sa demande de PTP par Transitions Pro ou le fond de formation de sa branche

Autres cas :

- Autofinancement : Nous demander un devis

Et après ?

Vous pourrez :

- Devenir ouvrier / salarié Viticole
- Poursuivre votre cursus de formation professionnelle Vigne et Vin (BPA, BPREA, ...)



43 RUE DES PONCETYS
71960 DAVAYE



03 85 35 83 33



CFPPA.DAVAYE@EDUCAGRI.FR



@ABCDAVAYE

MAJ : 05/02/2025
DT_FoLo_07-7
ROME: A14-05
RNCP39068
Formacode 21053



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

L'AVENTURE
DU VIVANT.FR
RÉVÉLE TON TALENT

ABC
AGRO
BIO CAMPUS
DAVAYÉ