

TAILLE DE LA VIGNE (1 UC DU BPA OV)



TAUX DE SATISFACTION

100% Des 2 dernières sessions
94% de taux de retour

TAUX DE REUSSITE

100% de validation partielle du diplôme
sur les 2 dernières sessions

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

70% 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

- 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 h. en centre
 - 105 h. en entreprise



Public cible

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion
- Personne souhaitant se perfectionner et se diversifier



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 03/11/26 AU 10/02/2027

Validation : Epreuves en cours de formation



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
- Visites d'entreprises
- Conférences
- Participation à des foires et salons professionnels



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 :

- Maintien 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

