

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGRICOLE

*Métiers de l'Agriculture,  
Viticulture et Travaux de la Cave*

*En Contrat d'Apprentissage • Diplôme de Niveau V*

## Objectifs de formation

Acquérir des **compétences** et des **connaissances professionnelles, technologiques** et **générales** nécessaires pour exercer une **activité professionnelle qualifiée** dans les métiers de la vigne et le vin.

## Durée

840 heures de formation.

## Modalités d'alternance et déroulement de la formation

- Préparé en Alternance dans le cadre d'un Contrat d'Apprentissage de 2 ans avec un Employeur.
- L'apprenti est salarié d'une entreprise.
- L'employeur rémunère le jeune sur toute la durée du contrat (entreprise et centre).
- 12 semaines par an au CFA.
- 35 semaines par an en entreprise.
- 5 semaines de congés payés.

## Conditions d'admission

- Être âgé de 16 à 30 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage de 2 ans.
- Pour les étrangers, avoir un titre autorisant à travailler en France.
- Avoir envoyé un dossier de candidature.
- Formation ouverte à un public hétérogène, sortant de 5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, Segpa, Dima (à condition d'être dans sa 16<sup>ème</sup> année).

## Poursuite d'études

Possibilité de poursuivre en BAC PRO Vigne et Vin (niveau IV).



## Modalités pratiques

	CATEGORIE D'AGE	1 <sup>ère</sup> ANNEE	2 <sup>ème</sup> ANNEE	
<p>Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur ou par la Convention Collective.</p> <p>Exemple pour : la Côte d'Or – l'Yonne – la Nièvre.</p>	16 – 17 ans	35 % du SMIC	41 % du SMIC	<p>* Pour les autres départements, se renseigner auprès de l'inspection du travail.</p>
	+ 18 à 20 ans	41 % du SMIC	53 % du SMIC	
	+ 21 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	

**Une exonération** d'une partie des **charges sociales** patronales (et salariales) dues au titre des salaires versés aux apprentis pendant la durée totale du contrat d'apprentissage.

**Un soutien à l'effort de formation pour l'entreprise de moins de 11 salariés :**  
 ↳ 1<sup>ère</sup> année : 1 000 €    ↳ 2<sup>ème</sup> année : 1 000 €

## Principaux contenus

<b>Diplôme CAPA - Spécialité " Métiers de l'Agriculture "</b> <b>Modules "Viticulture et travaux de la cave"</b>	
<p>L'apprenti suit une formation par modules.                      Il acquiert dans chaque domaine des savoirs et des savoirs-faire correspondant à des objectifs qui vont être évalués par la validation de par un CCF (contrôles en cours de formation) et par une épreuve terminale.</p>	
<b>MODULES D'ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	<b>MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (754 h)</b>
<p><b>MG 1 :</b> Agir dans des situations de la vie sociale.  <b>MG 2 :</b> Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle.  <b>MG 3 :</b> Interagir avec son environnement social.</p>	<p><b>MP 1 :</b> Insertion du salarié dans l'entreprise.  <b>MP 2 :</b> Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments.  <b>MP 37 :</b> Techniques et pratiques professionnelles (Viticulture).  <b>MIP :</b> Module d'initiative professionnelle (Travaux de la cave).</p>

### Dispositif d'évaluation

Contrôle en cours de formation et une épreuve terminale.

### Frais annexes

100 € demandés à l'entrée en formation.



Contacts et renseignements

**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS VITICOLE DE BOURGOGNE**

**RESP. PEDAGOGIQUE : Christine DOCHEZ**

6 avenue du Parc - BP 10215  
21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 26 34 29

Fax (pédagogie) : 00 33 (0)3 80 22 42 14

Fax (administratif) : 00 33 (0)3 80 24 07 55

E-mail : [cfa.beaune@educagri.fr](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)

Site WEB : <http://www.cfa.lavitibeane.com>

