



»»»»»»»»»»»»»»»» **Pour quels métiers ?**

CONSEILLER VITICOLE | CHEF DE CULTURE
TECHNICIEN | AGENT DE CHAI
VITIVINICOLE | OUVRIER VITICOLE

»»»»»»»»»»»» **Pour Qui?**

Pour les personnes âgées de **16 à 30 ans**, ayant achevé le cycle du collège (niveau 3ème) ou titulaires d'un CAPA ou BPA, intéressées par l'agriculture, qui souhaitent valider un **diplôme**, apprendre un **métier** et trouver rapidement un **emploi** ou poursuivre ses études vers un **BTSA Viticulture/ Œnologie**

»»»»»»»»»»»» **Comment?**

Formation en Alternance
Année 1 : 19 semaines au CFA et 33 semaines en entreprise
Année 2 : 18 semaines au CFA et 34 semaines en entreprise
Année 3 : 19 semaines au CFA et 33 semaines en entreprise

Validation d'Acquis Académiques (VAA) selon diplôme et référentiel du diplôme

»»»»»»»»»»»» **Quelles compétences ?**

- Entretien de la vigne et des sols dans le respect des règles environnementales
- Récolte du raisin lors des vendanges
- Vinification et transformation en vin consommable : élaboration du Cognac
- Négociation commerciale

Taux de réussite aux examens :



Architecture de la formation

	MODULES	DOMAINES ETUDIÉS
Première année d'apprentissage (Seconde professionnelle)		
Enseignement Général	ECG1	<ul style="list-style-type: none"> ○ Français, Education socioculturelle, histoire- géographie, sciences économiques et sociales et de gestion ○ Anglais ○ Education physique et sportive ○ Mathématiques, Informatique, Physique
	ECG2	
	ECG3	
	ECG4	
Enseignement Professionnel, Technologique et Scientifique	EP1	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entreprises et territoire ○ Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise ○ Gestion de l'entreprise vitivinicole
	EP2	
	EP3	
Stage collectif et Enseignement à l'initiative de l'Etablissement		
Deuxième et Troisième années d'apprentissage (Première et Terminale BAC PRO)		
Enseignement Général	MG1	<ul style="list-style-type: none"> ○ Français, Documentation, Education socioculturelle, histoire- géographie ○ Anglais ○ Education physique et sportive ○ Mathématiques, Informatique, Biologie
	MG2	
	MG3	
	MG4	
Enseignement Professionnel, Technologique et Scientifique	MP1	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conduite d'un processus viticole ○ Conduite d'un processus vinicole ○ Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles ○ Conduite d'un processus vinicole
	MP2	
	MP3	
	MP4	
	MAP	
		Module d'adaptation professionnelle

Qu'est ce que la pédagogie de l'alternance ?

Une formation en entreprise : le Maître d'apprentissage

Une formation au CFA : une équipe pédagogique

Une formation rémunérée

Pourcentage du SMIC selon l'âge, l'année de formation et le secteur du maître d'apprentissage.

Renseignements fournis par l'opérateur de compétences de l'employeur/le CFA ou voir fiches jointes Cap Métiers.

Pourquoi faire le choix de l'apprentissage au CFAA16 ?

- L'apprentissage d'un enseignement **Professionnel, Technologique et Scientifique**
- L'**individualisation** des parcours par les équipes pédagogiques selon les besoins
- Mise en place **d'actions** et de **projets territoriaux** selon les **initiatives locales**
- L'acquisition d'une **expérience** professionnelle considérable à l'issue de la formation

Inscription et intégration tout au long de l'année : contactez la personne chargée de l'Apprentissage et Référente Handicap à : cfa.charente@educagri.fr
Frais pédagogiques : aucun frais à la charge de l'apprenti. Prise en charge par l'employeur et son OPCO
Frais annexes d'hébergement et de restauration selon la grille tarifaire de l'établissement public : s'adresser au CFAA16