



BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Travaux de la vigne et du vin

Spécialité : travaux de la cave (B.P.A. – T.V.V.)

**En
formation continue**

Durée

861 heures (en moyenne) en centre et 385 heures (en moyenne) en stage en entreprise.

Dates

Octobre - juin

Horaires

8h30-12h00 & 13h30-17h00

Lieu

Campus Provence-Ventoux
CFPPA
310 chemin de l'Hermitage
84200 CARPENTRAS

Mode de financement et tarif

Nous contacter.

Campus Provence-Ventoux CFPPA

310 chemin de l'Hermitage
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90
cfppa.carpentras@educagri.fr
<https://www.epl.carpentras.educagri.fr>
<https://cfppaprovenceventoux.fr>

Consulter nos indicateurs de résultat
sur notre site internet.

Contact :

Ludovic Clémenson 04 90 60 80 90
ludovic.clemenson@educagri.fr

Le travail et les métiers

Le salarié, ouvrier qualifié, effectue les travaux de culture ainsi que la conduite et l'entretien courant du matériel d'exploitation sous la responsabilité du chef d'exploitation ou d'un cadre.

Les débouchés : ouvriers hautement qualifiés et ouvriers saisonniers qualifiés sur une exploitation viti-vinicole ; possibilité d'évolution en interne (chef d'équipe, tractoriste).

Poursuites d'études : Brevet Professionnel.

Objectifs pédagogiques

- UC G1 Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale.
- UC G2 Mobiliser des connaissances relatives au domaine civique, social et économique.
- UC G3 mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles dans une perspective de développement durable .
- UCO1 Mobiliser en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et l'élaboration du vin.
- UCO2 Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation viticole.
- UC S1 TC Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires.
- UC S2 TC Réaliser les vérifications de vinification
- UC S3 TC Réaliser les opérations d'élevage de vin
- UCARE 5 : Travailler en pépinière viticole : gestion technique
- UCARE 6 : Conduire du chariot élévateur.

Public concerné et mode de financement

Demandeur d'emploi ; Aide familial ;
Salarié d'entreprise en CPF-PTF (Compte Personnel de Formation de Projet de Transition Professionnelle) ; Plan de Développement des Compétences ; contrat de professionnalisation ; CPF.

Mode de financement : Région Sud/FSE ; autres financements : nous contacter.

Prérequis

- Avoir 1 an d'expérience professionnelle
- Etre en bonne condition physique en lien avec le métier,
- Disposer d'une prescription par le réseau de prescripteurs reconnu par la Région : Missions locales, Pôle Emploi, Cap Emploi, PLIE de PACA.
- Satisfaire à un entretien oral permettant de valider l'adéquation de la formation et de son projet professionnel et à d'éventuels tests de prérequis (selon diplôme).

Les conditions d'entrée

Satisfaire à un entretien oral.

L'entrée en formation se fera sous réserve de la validation de la Commission.

Contenu de la formation

Thèmes abordés	
Modules de formation technique en centre (unités capitalisables de l'option)	UCO 1 Techniques de vinification et d'élevage, schémas de vinification, maladies et traitements du vin. Notions de biologie, d'agronomie et de conduite du vignoble. Dégustation.
	UCO 2 : Principes de fonctionnement et d'utilisation des différents matériels de cave, notions de mécanique, prévention des pannes, nettoyage et entretien courant
Modules de mise en œuvre pratique (unités capitalisables de la spécialité)	UCS 1 TC : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations pré-fermentaires
	UCS 2 TC : Réaliser les opérations de vinification
	UCS 3 TC : Participer aux opérations d'élevage du vin
Modules généraux (unités capitalisables générales)	UCG 1 : Expression écrite et orale, mathématiques, technologies de l'information et de la communication
	UCG 2 : Economie et réglementation du vin, fonctionnement de la coopération agricole, droit du travail
	UCG 3 : Hygiène, sécurité, HACCP, démarches qualité, traitement des effluents, notion de développement durable
UCARE 5	Travailler en pépinière viticole : gestes techniques.
UCARE 6 (Unités capitalisables d'adaptation régionale)	Conduite du chariot élévateur

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en apport théorique au CFPPA et pratique sur l'exploitation du lycée ou entreprise.

Modalités d'évaluation

Evaluations en situations professionnelles et entretien d'explicitation.

Validation de la formation

La formation est organisée en unités capitalisables (UC).

Le candidat ayant validé les 10 unités capitalisables se verra attribuer le BPA TVV spécialité travaux de la cave, diplôme du Ministère de l'Agriculture de niveau 3. (Fiche RNCP 4892).

Dans le cadre d'une validation partielle, les UC sont acquises pour une durée illimitée.

REMARQUE : les acquis scolaires et professionnels des candidats peuvent être validés en entrée.



Le CFPPA Provence-Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient à votre disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de votre situation.

Vous pouvez contacter Mme Armelle PERRI : armelle.perri@educagri.fr