

FORMATION

C.A.P.A. MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

OPTION VIGNE ET VIN

Objectifs

Acquérir une formation pratique et préparer son insertion professionnelle

Admission

Etre issu d'une classe de 3^{ème}

Formation

*2 ans de formation en alternance
(15 semaines à la Maison Familiale par an
et 26 semaines en exploitation viticole)*

Débouchés

Vie professionnelle , salarié d'exploitation ou de coopérative, vignes et caves, poursuite d'études (Bac Professionnel, formation pour adultes, agroéquipements viticoles)



CONTENU DE LA FORMATION

Des modules généraux:
français, mathématiques, anglais,
histoire-géographie, biologie, physique-
chimie, économie, E.P.S., informatique.

Des modules professionnels
Viticulture, œnologie, mécanique,
machinisme, T.P. atelier, T.P. cave, M.A.P.
conduite de chariots élévateurs.



Des diplômes
Certificat d'Aptitude à la Conduite en
Sécurité (C.A.C.E.S.), S.S.T.
Certificat d'Aptitude à la Taille de la Vigne



L'examen

60 % en C.C.F.
40 % en épreuves terminales

**Une formation pratique, alliant
savoirs théoriques et
compétences professionnelles!**

