



# Parcours des travaux de cave

## Formation continue

- > La formation vise l'obtention de blocs de compétence du BPA Travaux de la vigne et du vin
- > Acquérir les compétences techniques nécessaires à l'exercice du métier d'ouvrier caviste

## Métiers visés

Ouvrier caviste...

## Contenu de la formation

- ✓ Réaliser les travaux de réception de la vendanges et les opérations pré-fermentaires
- ✓ Réaliser les opérations de vinification (blanc, rouge, rosé)
- ✓ Conduite de tracteur attelé
- ✓ Accompagnement vers l'emploi

## Moyens et modalités pédagogiques

### ✓ Moyens pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- CDI et centre de ressource
- Equipement informatique
- Un laboratoire de chimie-oenologie et dégustation
- Une exploitation viticole conduite pour moitié en agriculture biologique, un chai et un point de vente
- Une équipe pédagogique avec un formateur référent, formateurs, assistant de formation et accompagnatrice socio-professionnelle

### ✓ Modalités pédagogiques

- **Possibilité d'individualisation des parcours**
- Alternance théorie/pratique sur le Domaine du Haut-Bellay
- Intervenants professionnels de la filière (MSA, IFV, PRE, vignerons...)
- Visites d'exploitations
- Stages en entreprise

La réussite se cultive ici.

Dates :

Du 01/09/2022 au 22/11/2022

Durée :

392 h dont 196 h en centre et 196 h en entreprise

Bilan final :

22/11/22

Financement :

La formation est financée par la région des Pays de la Loire dans le cadre du programme VISA Métiers 2022-2023 (lot 15). Elle ouvre droit à rémunération selon le statut du candidat avant l'entrée en formation. 12 stagiaires attendus.

## Réunion d'information

Accueil, présentation du CFPPA et de la formation, entretien de motivation, tests mathématiques et communication.

28/06/22

24/08/22

à 9h au CFPPA Edgard Pisani à Montreuil-Bellay

**Liste des documents à apporter lors de l'information collective** : pièce d'identité, CV, lettre de motivation et photocopie des diplômes ou titre acquis.

## Modalités pratiques et inscription

**S'inscrire auprès du centre** : remplir un dossier de préinscription et participer à une demi-journée qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.

## Modalités d'évaluation

Le diplôme est délivré selon la modalité des unités capitalisables. Il s'obtient par la capitalisation de dix unités dont deux unités d'adaptation régionale à l'emploi. Pour être admis, le candidat doit avoir obtenu toutes les unités capitalisables de la formation.

Cette formation permet de valider deux blocs de compétences.

Coordinatrice : Muriel DELHUMEAU - T. +33 (0)2 41 40 21 30  
muriel.delhumeau@educagri.fr

Assistante formation : Corinne RESCHE - T. +33 (0)2 41 40 21 30  
corinne.resche@educagri.fr



© Florent Vannier

## Public concerné - Pré-requis

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Formation ouverte à toute personne ayant une volonté de s'insérer en viticulture
- Disposer des aptitudes physiques nécessaires à l'exercice du métier
- Avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, transport...)

## Conditions d'accès

- Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion ou en activité
- Satisfaire aux tests de positionnement (mathématiques et communication) et à l'entretien de motivation organisés par le centre

→ [pisani49.fr](http://pisani49.fr)