

CAPA Métiers de l'Agriculture support Viticulture

Formation sous contrat d'apprentissage

RNCP 38855

| | |
|---|---|
| Public concerné, nombre, | Personnes âgées de 16 à 29 ans (Limite d'âge pour un apprentissage) Pas de limite d'âge pour une personne en situation RQTH |
| Prérequis, modalités et délai d'accès | <p><u>Conditions d'accès</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Après la 3ème (générale, prépa-métier, enseignement agricole, SEGPA) • Après un autre CAP ou Seconde • Entretien de motivation <p><u>Délai d'accès</u> : inférieur à 6 mois / rentrée en septembre</p> <p><u>Qualités requises, centre d'intérêts</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aimer le travail en extérieur • Ou souhait d'un métier en extérieur <p>La MFR dispose d'une <u>référente handicap</u> : Dominique LE CAPITAINE Consultez-la pour adapter votre parcours.</p> <p><u>Mail</u> : dominique.lecapitaine@mfr.asso.fr / Tél 05 46 95 08 08</p> |
| Présentation générale (Problématique, intérêt) | Le CAPA Métiers de l'Agriculture support Viticulture permet d'obtenir un diplôme de niveau 3. Il permet également à un jeune de devenir Ouvrier qualifié en Travaux viticoles. C'est un salarié employé dans le secteur de la viticulture comme ouvrier-viticole. L'activité de cet emploi s'exerce au sein d'entreprise de production agricole et plus particulièrement viticole. L'ouvrier qualifié participe à la fois à l'implantation et à la conduite d'un vignoble. Au moment de la récolte, il vendange manuellement, peut porter des hottes de raisin et s'il a de l'expérience il peut conduire la machine à vendanger. Il participe généralement au tri et au conditionnement de la récolte. Il conduit le tracteur, assure l'entretien et les petites réparations du matériel. L'ouvrier viticole peut participer à la vinification sous la direction de l'œnologue ou maître chai ou exploitant agricole. De même, il peut soutirer le vin et participer à la mise en fûts et en bouteilles. Il utilise et entretient les équipements et matériels dans le vignoble et dans la cave. Il applique des produits de traitements de la vigne |
| Objectifs | <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs D'évolution : <p>Des évaluations formatives et certificatives des compétences seront mises en place à la MFR.</p> <p>Des entretiens de positionnement et en cours de formation permettront d'évaluer la progression pédagogique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs Pédagogiques : <p>Les participants devront avoir acquis les compétences liées au diplôme, un livret d'évaluation des compétences sera rempli au fur et à mesure de la formation par les maîtres d'apprentissage.</p> |
| Contenu de la formation | <p><u>Programme détaillé</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Périodes de formation en milieu professionnels</u></p> <p style="text-align: center;">Apprentissage : 40 SEMAINES (congés non déduits) en 1^{ère} année et 32 en 2^{ème} année (congés non déduits)</p> <p><u>Entreprises possibles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Entreprises privées viticoles <p><u>Suivi personnalisé en entreprise</u></p> |

Accompagnement du projet personnel et professionnel

A LA MFR- CFA 12 SEMAINES PAR AN 35h semaine

Modules d'enseignements professionnels

MP1 - Insertion du salarié dans l'entreprise

Ce module permet d'identifier le cadre social, juridique et réglementaire de l'exercice de l'activité professionnelle pour pouvoir prendre des décisions raisonnées dans ses choix. Il permet à l'apprenant de se situer en tant que futur salarié.

MP2 - Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments

Ce module permet d'effectuer des opérations de maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments liées aux productions agricoles dans une perspective de durabilité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

MP3 - Techniques et pratiques professionnelles viticoles

Ce module permet, à partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de la vigne, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique.

MIP -Module d'initiative professionnelle : Horticulture (productions florales, légumières et pépinières)

Ce module permet, à partir des consignes, mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de productions horticoles, en toute sécurité dans un contexte de transition agro-écologique

Modules d'enseignements généraux

MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à la diversité et à l'influence des sociétés et des cultures, aux enjeux des relations entre les sociétés et les territoires, à une citoyenneté responsable afin qu'il construise son identité sociale et culturelle.

Disciplines : Histoire Géographie – Éducation socioculturelle – Mathématiques – Technologies de l'informatique et du multimédia -Sciences économiques, sociales et de gestion

MG2 – Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle

Ce module doit permettre à l'apprenant de se construire en améliorant ses compétences en expression orale et écrite, ses compétences physiques et en les mettant en œuvre de manière efficace et pertinente dans des situations concrètes.

Disciplines : Lettres – Éducation socioculturelle – Biologie-Écologie – Éducation physique et sportive

MG3 –Interagir avec son environnement social

Ce module doit permettre de sensibiliser l'apprenant à l'influence des relations sociales et lui apprendre à développer des capacités langagières, à repérer et intégrer les normes et cadres de son environnement social et professionnel, afin de comprendre les enjeux des relations entre les individus au sein d'un groupe et de savoir s'y positionner.

Disciplines : Lettres - Langue vivante Anglais- Sciences économiques, sociales et de gestion - Éducation physique et sportive

NOS PLUS...

- Nombreuses sorties pédagogiques
- Travail en collaboration avec les entreprises du territoire
- Visites d'entreprises,
- Nombreuses interventions, visites de professionnels

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Formation en CCF (Contrôle en Cour de Formation) 90% et 10% en épreuves Terminales |
| <p>Modalités pédagogiques</p> | <p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La méthode pédagogique utilisée est celle de l'alternance intégrative, c'est-à-dire : • Un rythme d'une journée de 8 h en centre par semaine avec 12 regroupements de 35h. Ce rythme peut être modulé en fonction des impératifs des différents partenaires, • L'utilisation de l'expérience des apprenants : expérience acquise avant la formation et expérience acquise pendant les temps en entreprise, • Un suivi personnalisé des apprenants, • Des contacts réguliers avec les entreprises (visites), des interventions de professionnels • 5 Visites d'apprentissage programmées sur le parcours afin de vérifier les compétences acquises et intégrer les besoins de l'entreprise ainsi que sur les attentes de l'apprenant. • Mise en place d'un cahier de texte numérique avec les contenus des séquences à disposition des apprenants • Une salle dédiée aux séquences pédagogiques qui peut être équipée d'un tableau blanc interactif mobile • Possibilité de travailler en salle informatique avec PC portables à disposition • Des espaces verts à disposition • Des serres tunnels • Des rangs de vignes <p>Méthode : C'est une méthode active basée sur une pédagogie de l'alternance à visée intégrative qui s'appuie sur le vécu professionnel</p> <p>Modalité : Présentiel en cours et en alternance</p> |
| <p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p> | <p><u>RNCP38855BC08 - Réaliser des travaux sur les végétaux (secteur de la production végétale - arboriculture, horticulture, viticulture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des observations et interventions sur le végétal • Réaliser des travaux de mise en place des végétaux <p><u>RNCP38855BC09 - Réaliser des travaux de suivi des cultures de l'implantation à la récolte et au conditionnement (secteur production végétale - arboriculture, horticulture, viticulture)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des observations et opérations techniques liées au cycle de production • Effectuer des travaux de récolte, de conservation et de conditionnement <p><u>RNCP38855BC12 - Effectuer des travaux liés à l'entretien courant des matériels, équipements, installations et bâtiments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des opérations de maintenance conditionnelle des matériels, équipements, installations et bâtiments • Effectuer des travaux simples d'aménagement et de réparation <p><u>RNCP38855BC13 - Réaliser des opérations techniques liées à des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales</u></p> |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des interventions courantes sur des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales • Réaliser des travaux liés des productions / systèmes de production ou des activités complémentaires locales |
| Durée | <p>Durée totale de la formation : 3500h ou 3150 semaines de congés déduites Durée en centre de formation : 840h Durée des périodes en entreprise : 2660h hors congés ou 2310 (10 semaines de cp déduites)</p> <p>12 regroupements de 35 h répartis sur l'année</p> <p>En cas de parcours spécifique, un plan de formation spécifique pourra être proposé en fonction des besoins particuliers du candidat. (Allègement...) Par ailleurs, des aménagements spécifiques pourront également être mis en place si le candidat a des besoins particuliers (exemple : PSH) afin de lui assurer les meilleures conditions pour la réussite de son parcours.</p> |
| Dates | De Septembre à Juin |
| Lieu(x) | MFR de Cravans 34 rue du moulin neuf 17260 CRAVANS |
| Coût par participant | <p><i>Les repas sont à la charge des apprenants, ainsi que les déplacements, logement. Une aide financière de la région Nouvelle-Aquitaine sera calculée individuellement pour chaque apprenti</i></p> <p><i>Le coût de la formation est estimé à 5949 € par an (prise en charge intégralement par les OPCOS en fonction de votre CPNE/IDCC)</i></p> <p>Tarifs et reste à charge pour apprentis (hébergement + restauration) : Nuitée + Petit déjeuner => 9.84 € - 6 € (pris en charge par l'OPCO) = 3.84 € Déjeuner => 2.30 € (5,30 € - 3 € pris en charge par l'OPCO) Dîner => 1,07 € (4,07 € - 3 € pris en charge par l'OPCO)</p> |
| Responsable de l'action, Contact | <p>Directrice de l'établissement : GUIBERT Sandrine Sandrine.guibert@mfr.asso.fr</p> <p>Responsable de l'apprentissage : CAILLAUD Antoine antoine.caillaud@mfr.asso.fr</p> <p>Responsable pédagogique Le CAPITAINE Dominique dominique.lecapitaine@mfr.asso.fr</p> <p>Référent mobilité : CAILLAUD Antoine antoine.caillaud@mfr.asso.fr</p> <p>Référent Administratif : MOUCHE Mélanie melanie.mouche@mfr.asso.fr</p> <p>Référent Handicap : Le CAPITAINE Dominique</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>dominique.lecapitaine@mfr.asso.fr</p> <p>MFR de Cravans 34 rue du moulin neuf 17260 CRAVANS 05 46 65 08 08 mfr.cravans@mfr.asso.fr SIRET : 78128906100017 N° déclaration d'activité : 75170303517</p> <p>Le CFA-MFR de Cravans est un établissement privé associatif de l'économie sociale et solidaire, sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture</p> |
| <p>Formateurs, Animateurs et intervenants</p> | <p>Equipe pédagogique POIRIER Mathieu : Accueil/Bilan MG2 - Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle MG3 – Interagir avec son environnement social MP2 - Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments</p> <p>PENVERN Maryse : MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale</p> <p>JONES Christine : MG3 – Interagir avec son environnement social</p> <p>RICOU Christelle : MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale MG3 – Interagir avec son environnement social MP1 - Insertion du salarié dans l'entreprise</p> <p>RAVON Pascale : MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale MG2 - Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle MG3 – Interagir avec son environnement social</p> <p>LE CAPITAINE Dominique : Accueil/Bilan MP3 - Techniques et pratiques professionnelles MIP - Module d'initiative professionnelle</p> |
| <p>Suivi de l'action</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'un cahier d'émargement sur le centre de formation • Mise en place d'un cahier de texte numérique rempli par le formateur sur les compétences visées • Mise en place d'un livret d'apprentissage des compétences acquises en milieu professionnel • Bilan fait par chaque intervenant en début et fin de semaine • Echanges formels et informels sur le vécu en entreprise |
| <p>Evaluation de l'action</p> | <p>Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les travaux effectués par le candidat lors de la situation professionnelle • Le dossier professionnel (sous forme de fiche d'activité). • Enquête devenir de nos jeunes/ insertion : 9 mois + 3 ans • Enquête satisfaction à 6 mois • Les évaluations réalisées en cours de formation. (ECF) <p>Evaluation « à chaud » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tour de table et bilan oral/écrit à chaque fin de semaine • Bilan sur les regroupements de l'année <p>Epreuve finale : Validée par le ministère du travail</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Inscription des apprenants sur CERES et convocation des jurys et apprenants. L'entretien technique a lieu après la mise en situation.</p> <p>Il comporte trois parties :</p> <p>Première partie : préparation (15 min) Le candidat prépare l'entretien. Il dispose de ses travaux réalisés lors de la mise en situation.</p> <p>Deuxième partie (30 min) Pendant 10 minutes, le candidat présente un diaporama réalisé lors de la mise en situation.</p> <p>Pendant 20 minutes, le jury échange avec le candidat sur ses travaux.</p> <p>Troisième partie (1 h)</p> <p>En s'appuyant sur un guide d'entretien, le jury questionne le candidat sur sa pratique et sa connaissance de l'accompagnement de la performance individuelle et de l'animation d'équipe.</p> <p><u>Taux de réussites session 2023 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apprentis : non renseigné (1^{er} cycle en cours) <p><u>Taux d'abandon :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Non renseigné (1^{er} cycle en cours) <p><u>Taux d'insertion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Non renseigné (1^{er} cycle en cours) |
| <p>Passerelles et débouchés possibles</p> | <p><u>Poursuite des études :</u></p> <p>Le titulaire du CAPa Métiers de l'Agriculture support Viticulture peut poursuivre son parcours de formation en intégrant une classe de première professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole • Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole supports de formation (Polyculture-élevage et Grandes cultures) • Bac Pro Agroéquipement • Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation option vins, bières et spiritueux • BP Responsable d'Entreprise Agricole <p><u>Compléments de formation possibles suite au CAPa Jardinier Paysagiste :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • CAPa Métiers de l'Agriculture support Viticulture • CAPa Métiers de l'Agriculture support horticulture Maraîchage • CAP Maintenance des matériels option C matériels d'espace verts <p><u>Vie active, les métiers, contexte de l'emploi visé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ouvrier polyvalent viticole dans toute exploitation viticole ou vinicole • Salarié d'entreprises de travaux agricoles <p><u>Appellations du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (ROME)</u></p> <p>A1405 - Arboriculture et viticulture</p> |