



# **CAPA MÉTIERS DE L'AGRICULTURE - VIGNE ET VIN**

## **PRÉ-REQUIS**

Sortie 3ème générale de l'Education Nationale,  
3ème de l'Enseignement Agricole, 3ème  
Découverte Professionnelle, 3ème SEGPA...

## **OBJECTIFS**

Donner la qualification d'ouvrier spécialisé  
en viticulture - œnologie (entrée dans la vie  
active)

Continuer la formation en Bac Pro Vigne et  
Vin.

## **RYTHME DE L'ALTERNANCE**

1 semaine à la MFR, 2 semaines en stage  
soit sur 1 année : 15 semaines à la MFR et 25  
semaines en stage

## **EXAMEN ET VALIDATION**

CAPa réalisé sur 2 années scolaires :

75 % contrôle continu

25 % épreuves terminales

## **ET APRÈS**

### **Poursuites d'études**

Le CAPa Vigne et vin vise prioritairement  
l'insertion professionnelle mais il est possible  
de poursuivre des études professionnelles, en  
préparant notamment :

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation  
Agricole - Vigne et Vin

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation  
Agricole - Vigne et Vin

Bac Pro Technicien Conseil Vente en  
Alimentation - Option vins et spiritueux

BP Responsable d'Exploitation Agricole

### **Métiers**

Arboriculteur

Caviste

Salarié viticole

Ouvrier agricole

Viticulteur

# CAPA MÉTIER DE L'AGRICULTURE - VIGNE ET VIN

## CONTENU

### MODULES GÉNÉRAUX :

- Français
- Mathématiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- Biologie
- Physique-Chimie
- Economie

### MODULES PROFESSIONNELS :

- Viticulture-Oenologie
- Mécanique
- Machinisme
- Atelier
- Travaux de cave

### EN COMPLÈMENT DE LA FORMATION :

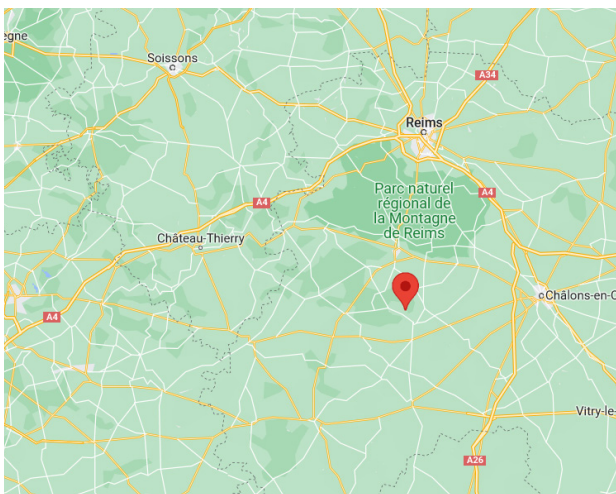
CACES ( Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité) : initiation en 1ère année et passage du test en 2ème année

SST passage en 1ère année

Certificat d'aptitude à la taille en 2ème année

### DURÉE

- 2 ans de formation



## TARIFS

Frais de scolarité : 250 €

Pension et demi-pension en fonction du statut : nous consulter



[www.mfr-gionges.fr](http://www.mfr-gionges.fr)

Formation par alternance  
À GIONGES

66, rue de la Crolière. 51 130 Gionges - Blancs Coteaux  
03 26 57 54 89 • [mfr.gionges@mfr.asso.fr](mailto:mfr.gionges@mfr.asso.fr)