

CONTACT

MFR GIONGES - BLANCS COTEAUX
66 rue de la Crolière
GIONGES
51130 BLANCS COTEAUX

03 26 57 54 89

Email :
mfr.gionges@mfr.asso.fr

Site Web :
www.mfr-gionges.fr

 Maison Familiale Rurale Gionges

 mfrdegionges

Tarifs

A titre d'exemple : frais de scolarité CAPa
à partir de 1896€ par an.
Pour les autres niveaux, nous consulter.



«
**POUR MOI, C'EST
L'ÉCOLE DE LA VIE !**

J'ai apprécié le contact avec mon maître de stage. Il me confiait des responsabilités dès le début de mon CAPA. Cela m'a aidé à progresser et à prendre confiance en moi et, du coup, j'ai continué mes études.

Romain, 33 ans

Ancien élève de la MFR de GIONGES

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

CAP Agricole Vigne et Vin



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

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

OBJECTIFS

Vous voulez avoir un pied dans le monde du travail ?

Le travail de la vigne vous passionne ?

Vous aimez travailler à l'extérieur ?

Vous voulez obtenir un diplôme faisant de vous un ouvrier qualifié de qualité ?

LE CAPA VIGNE ET VIN

EST FAIT POUR VOUS !!!

PRÉREQUIS

Avoir 15 ans

Etre issu d'une classe de 3ème

Par apprentissage (formation financée)
ou sous statut stagiaire

Mise à jour : 08/03/2021

DÉBOUCHÉS ET DÉROULEMENT CONTENU DE LA FORMATION DE LA FORMATION

Cette formation se déroule sur **2 années** par apprentissage ou en qualité de stagiaire.

L'apprenti ou le stagiaire passe environ **13 semaines** par an en centre de formation (présentiel et distanciel) et **27 semaines** chez le maître d'apprentissage ou le maître de stage.

Le titulaire du CAPA possède un diplôme de **niveau V** qui lui permet :

- d'entrer dans la vie active en étant un ouvrier qualifié
- de poursuivre ses études : Bac Pro CGE VV, formation pour adultes, agréoquipe-



Notre projet d'éducation basé sur l'accompagnement individualisé permet à l'élève de développer ses compétences et de se réaliser dans un projet de vie choisi et construit.

Epreuves CCF 60% + Epreuves terminales 40%

Modules professionnels :

- Viticulture-Oenologie
 - Mécanique
 - Machinisme
 - Atelier
 - Travaux de cave
 - Conduite de chariots élévateurs
-

Modules généraux :

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

En complément de la formation :
Certificat d'Aptitude à la conduite en sécurité (CACES)
Certificat d'aptitude à la taille de la vigne SST