

# 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<sup>ème</sup>*

#### 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!*

