

# VITICULTURE



FI CAPA VITI

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Formation par alternance  
A TRIAC LAUTRAIT

## CAPA MÉTIERS DE L'AGRICULTURE SUPPORT VITICULTURE

Formation Scolaire en Alternance en stage  
ou en contrat d'apprentissage

RNCP 38855



### OBJECTIFS

- Être capable de participer aux travaux de la vigne sous la responsabilité d'un chef d'équipe et de travailler en équipe
- Acquérir un diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Agriculture

### COMPETENCES DÉVELOPPÉES

- Réaliser, à partir de consignes données, les opérations de conduite de la vigne, de la plantation à la récolte du raisin, et les opérations d'élaboration et d'élevage de vin, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité et en respectant la qualité de l'environnement.
- Adapter sa pratique à des situations différentes ; repérer une situation critique, transmettre l'information et/ou proposer une solution.
- Exécuter les gestes professionnels avec une rapidité et une régularité compatible avec la préservation de son intégrité physique et sa santé à long terme.

### PUBLIC CONCERNÉ , CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir entre 16 et 30 ans. Entrée potentielle à 15 ans si le jeune a accompli la totalité du 1<sup>er</sup> cycle d'enseignement secondaire.
- Pas de prérequis.

### Qualités requises, centres d'intérêt :

- Dynamisme
- Passion pour la vigne, le végétal et l'agronomie
- Goût du travail en extérieur



La MFR dispose d'un référent handicap,  
nous consulter pour adapter votre parcours

### CONTACT

#### MFR TRIAC LAUTRAIT

16 route de Cognac – Lautrait

16200 TRIAC LAUTRAIT

Tel : 05 45 35 37 71

[mfr.triac-lautrait@mfr.asso.fr](mailto:mfr.triac-lautrait@mfr.asso.fr)

SIRET : 337 780 746 00018

N° Activité : 54 16 00688 16

La MFR-CFA de Triac-Lautrait est un établissement privé associatif de l'économie sociale et solidaire, sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture.



[mfrtriac-lautrait.fr](http://mfrtriac-lautrait.fr)

# VITICULTURE



FI CAPA VITI

## TAUX DE REUSSITE EXAMENS

**100%**

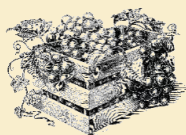
APPRENTIS  
2024

**100%**

SCOLAIRES  
2024

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option vigne et vin
- Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option systèmes à dominante cultures
- Bac Pro Agroéquipement
- Bac Pro Technicien conseil vente en alimentation option vins et spiritueux
- BP Responsable d'Exploitation Agricole



## APRES LA FORMATION

- Ouvrier polyvalent viticole dans toute exploitation viticole ou vinicole,
- Salarié d'entreprises de travaux agricoles...

## TARIFS

Consulter les tarifs ici



Sous réserve de modification en cours d'année  
V230125



# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

## Formation par alternance A TRIAC LAUTRAIT

Formation Scolaire en Alternance  
en stage ou en apprentissage

## LA FORMATION

### MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

430H

- **MG1 – Agir dans des situations de la vie sociale**  
Histoire Géographie - Education 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**  
(Lettres – Education socioculturelle – Biologie, écologie – EPS)
- **MG3 – Interagir avec son environnement social**  
(Lettres – Langue vivante – Sciences économiques, sociales et de gestion – EPS)

### MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

480H

- **MP1 – Insertion du salarié dans l'entreprise**  
Sciences économiques, sociales et de gestion
- **MP2 – Maintenance des matériels, équipements, installations et bâtiments**  
Sciences et techniques des équipements – Physique chimie
- **MP3 – Mettre en œuvre les opérations techniques relatives à la conduite de la vigne dans un contexte de transition agroécologique**  
Sciences et techniques de la vigne et du vin – Sciences et techniques agronomiques – Sciences et techniques des équipements – Biologie, écologie
- **MIP**  
Sciences et techniques professionnelles



## OBTENTION DE L'EXAMEN

- Contrôle continu en Cours de Formation (CCF) sur les deux années de formation.
- Epreuve terminale orale sur les pratiques professionnelles