



# B.P.A. – T.V.V.

## BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

### Travaux de la vigne et du vin

Spécialité : travaux de la cave

#### Le travail et les métiers

Le salarié, ouvrier qualifié, effectue les travaux de cave dans une exploitation viticole ou une cave coopérative..

#### Les conditions d'entrée

Avoir 1 an d'expérience professionnelle  
Satisfaire à un entretien oral et à des tests d'entrée

Public concerné :

Personnes ayant effectué au moins une saison de vinification en cave.  
Salarié d'entreprise en Contrat Individuel de Formation ou Plan de Formation Entreprise  
Demandeur d'emploi (rémunération possible selon la législation en vigueur)  
Tout public (en contrat de professionnalisation ou avec un financement autre).  
Aide familial.

#### La formation

La durée de la formation est de 800 heures en centre et 294 heures en stage en entreprise selon le statut

La formation se déroule de Novembre à Juillet.

Le Brevet Professionnel Agricole " Travaux de la Vigne et du vin" est un diplôme du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage.

Campus  
Louis Giraud  
CFPPA  
de Vaucluse

Adresse postale  
CFPPA de Vaucluse  
BP 274  
84208 CARPENTRAS CEDEX

Site de Carpentras  
CFPPA  
Hameau de Serres  
310 chemin de l'Hermitage  
CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90  
Fax 04 90 60 93 78  
cfppa.carpentras@educagri.fr  
<http://campus.louisgiraud.online.fr>  
<http://cfppadevaucluse.fr>

Mise à jour  
fév 2014



Fonds social européen



Provence-Alpes-Côte d'Azur



## LE PROGRAMME DE FORMATION

<b>Thèmes abordés</b>	
<b>Modules de formation technique en centre</b> (unités capitalisables de l'option)	UCO 1 Techniques de vinification et d'élevage, schémas de vinification, maladies et traitements du vin. Notions de biologie, d'agronomie et de conduite du vignoble. Dégustation.
	UCO 2 : Principes de fonctionnement et d'utilisation des différents matériels de cave, notions de mécanique, prévention des pannes, nettoyage et entretien courant
<b>Modules de mise en œuvre pratique</b> (unités capitalisables de la spécialité)	UCS 1 TC : Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations pré-fermentaires
	UCS 2 TC : Réaliser les opérations de vinification
	UCS 3 TC : Participer aux opérations d'élevage du vin
	UCARE : Conditionnement et enlèvement – gestes techniques et utilisation du matériel
	UCARE : Conduite du chariot élévateur
<b>Modules généraux</b> (unités capitalisables générales)	UCG 1 : Expression écrite et orale, mathématiques, technologies de l'information et de la communication
	UCG 2 : Economie et réglementation du vin, fonctionnement de la coopération agricole, droit du travail
	UCG 3 : Hygiène, sécurité, HACCP, démarches qualité, traitement des effluents, notion de développement durable

### DELIVRANCE DU DIPLOME

La formation est organisée en unités capitalisables (UC).

Le calendrier de formation est modulable en fonction des choix et du projet professionnel de chaque candidat et des contraintes du centre.

Le candidat ayant validé les 10 unités capitalisables se verra attribuer le BPA TVV spécialité travaux de la cave, diplôme du Ministère de l'Agriculture.

REMARQUE : les acquis scolaires et professionnels des candidats peuvent être validés en entrée.