



P R O F E S S I O N N E L L E	INTITULÉ DE LA FORMATION	<h1>BPA Travaux de la vigne</h1> <p>(H.S.P. Habilitation Service Public)</p>		
	OBJECTIFS DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Acquérir le savoir-faire, la technicité, le vocabulaire et la connaissance de la filière viticole. ♦ S'insérer dans la profession viticole de manière durable 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Demandeurs d'emploi de plus de 16 ans <div style="text-align: center;">  <p>Si situation d'handicap nous contacter</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Projet professionnel en lien avec le métier préparé- ♦ Volonté de s'engager dans un parcours qualifiant 	
	CONTENU			
	Enseignement Général : 182 heures <ul style="list-style-type: none"> ♦ Français, Technologies de l'informatique et du multimédia, Sciences Économiques et Sociales Biologie-Écologie, Mathématiques, 		Enseignement Professionnel : 616 heures <ul style="list-style-type: none"> ♦ Viticulture- Œnologie- Agro-équipement- Conduite du vignoble- Taille- Travaux mécanisés-Utilisation de la machine à vendanger- Transition écologique- SST 	
	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES		MODALITÉS D'ÉVALUATION DIPLOME ou TITRE délivré	
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Apport de connaissances ♦ Mise en situation pratiques sur parcelles ♦ Visites d'exploitation et travail sur cas concrets ♦ Alternance avec l'exploitation agricole maître de stage (10 semaines) 		Diplôme : BPA Travaux de la vigne Code Certification : 55722	
	DURÉE	PÉRIODES	LIEU DE FORMATION	
	♦ 1 298 heures: 10 semaines en stage et 26 en centre	De septembre 2020 à juin 2021	MFR de St Yzans de Médoc 11 rue de Rigon 33 340 St Yzans de Médoc	
	CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS	
MFR de St Yzans de Médoc ☎ 05.56.09.05.17 ✉ mfr.st-yzans-medoc@mfr.asso.fr		<ul style="list-style-type: none"> ♦ Stagiaire de la formation professionnelle 		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et Hébergement possibles sur le site + Navette Transport				