



Viticulture

# BPREA (orientation Viticulture) Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole

CFPPA 89  
CENTRE DE  
FORMATION PROFESSIONNELLE

RNCP : 29257 • Formation diplômante Niveau 4 **En apprentissage**

## PUBLIC CONCERNÉ

- Candidat.e.s de 16 à 29 ans ayant signé un contrat d'apprentissage.

## CONDITIONS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Avoir validé un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP...).
- Admission suite à un entretien individuel de motivation et tests de positionnement.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation sur 2 ans en alternance.
- La formation est organisée en 7 Unités Capitalisables (UC) : 5 UC nationales et 2 UC d'adaptation régionale (UCARE).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts techniques, avec cours ou travaux dirigés, apports de connaissances, jeux de rôle, et travaux sur différents supports (papier, numérique, vidéo, multimédia...).
- Plateforme de téléformation Moodle.
- Travail individuel et travail collectif tutoré ; évaluations formatives.
- Journées de formation délocalisées en entreprise avec mise en situation pratique.

## LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Individualisation des parcours en fonction des acquis académiques et de l'expérience professionnelle, sociale et bénévole.
- Possibilité de FOAD (Formation Ouverte À Distance).
- Intervention de nombreux professionnels.
- Obtention de la « capacité professionnelle agricole ».
- Plateaux techniques de l'EPL (exploitation agricole, ateliers, vignes...)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Piloter une exploitation viticole.
  - Définition de la stratégie dans une logique agro-écologique.
  - Gestion économique, financière et administrative,
  - Commercialisation des produits,
  - Organisation du travail et management.
- Conduire une activité de production viticole.
  - Maîtrise technique de process de production végétale,
  - Compréhension des interactions entre le sol, le climat et la plante ; intégrer la protection des cultures,
  - Transformation de la production issue de la vendange : réglementation, opération de vinification, élevage des vins.
  - Association d'une seconde production dans une perspective de pérennité du système de production globale (PAM ; grandes cultures ; maraichage).

## CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

- Diplôme de niveau 4 délivré par l'autorité académique après l'obtention des 7 UC.
- Avoir une année d'expérience professionnelle à temps plein dans le secteur agricole.

## POURSUITE D'ÉTUDES ET/OU DÉBOUCHÉS

- Certificats de Spécialisation.
- Salarié.e hautement qualifié.e en exploitation agricole.
- Création ou reprise d'entreprise agricole dans son territoire ou pour développer un réseau local.

## CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates de formation et tarif : Nous consulter,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

## LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi - Accessibilité des locaux.



Unité Capitalisable	Capacité Intermédiaire	Volume Horaire	Formateur.trice.s	Organisation	Période de réalisation / Évaluation																
					s	o	n	d	j	f	m	a	m	j							
<b>UC1</b> Se situer en tant que professionnel.	<b>C11</b> Développer une culture professionnelle en lien avec le vivant.	56	E. Mazon E. Parachou	1ère année																	
	<b>C12</b> Se positionner dans les différents types d'agriculture, leur histoire, leurs fondements, leur organisation.	63	D. Levasseur G. Berdal																		
<b>UC2</b> Piloter le système de production.	<b>C21</b> Réguler l'activité au regard de la stratégie, des opportunités, des événements.	91	Le Jardin des Thorains M. Madelin	2ème année																	
	<b>C22</b> Gérer le travail.	77	D. Levasseur																		
<b>UC3</b> Conduire le processus de production dans l'agroécosystème.	<b>C31</b> Combiner les différentes activités liées aux productions : Grandes cultures, élevages, viticulture, maraîchage, PAM... (2 productions).	259	E. Mazon / H. Romec E. Parachou D. Levasseur Le Colombier Vert Le Parc Comestible	1ère année et 2ème année																	
	<b>C32</b> Mettre en oeuvre les opérations liées à la conduite des productions (grandes cultures, viticulture, maraîchage.)	126	H. Romec / E. Langlois X. Debreuve Les Jardins du Champ Verdit	1ère année																	
<b>UC4</b> Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise.	<b>C41</b> Porter un diagnostic sur l'entreprise à l'aide d'indicateurs technico-économiques et financiers.	70	Le Jardin des Thorains E. Parachou	2ème année																	
	<b>C42</b> Suivi administratif et réaliser des choix pour l'entreprise en matière fiscale et juridique.	98	M. Madelin G. Berdal D. Levasseur																		
<b>UC5</b> Valoriser les produits ou services de l'entreprise.	<b>C51</b> Commercialiser un produit ou un service.	70	A. Rousselat Le Colombier Vert	2ème année																	
	<b>C52</b> Négocier dans le cadre d'un contrat ou d'un projet collectif.																				
<b>UC6</b> UCARE A Transformation.	Vinification de la production.	105	H. Romec / V. Mannevy S. Gauthier / E. Parachou	1ère année																	
<b>UC7</b> UCARE B Diversification.	Entretien des bâtiments. Tourisme. Anglais du vin. Élevage canin.	35	G. Bourgeois / J. Garcia E. Parachou L. Goulley / I. Terrillon	2ème année																	
Total d'heures en centre				<b>1050</b>																	
Période en entreprise				<b>2590</b>																	
Total des heures				<b>3640*</b>																	
<b>Mois de réalisation</b>					<b>Mois d'évaluation</b>																



Se référer au  
Registre public  
d'accessibilité  
(accueil du centre et  
site internet)

\* dont 5 semaines de congés payés par an

**Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet [www.terresdelyonne.com](http://www.terresdelyonne.com) : Démarche Qualité**

**Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :**



CFPPA 89  
Rue de La Brosse  
89290 Venoy



[www.terresdelyonne.fr](http://www.terresdelyonne.fr)  
ou notre page Facebook :  
[fb.com/cfppa89](https://www.facebook.com/cfppa89)



03.86.94.60.20



[cfppa.auxerre@educagri.fr](mailto:cfppa.auxerre@educagri.fr)

**CFPPA 89**  
CENTRE DE  
FORMATION PROFESSIONNELLE

**DOC\_FORM\_033\_V3**

Dernière mise à jour : 08/02/2022