

Brevet Professionnel agricole Ouvrier Viticole (BPA)



Contexte

Le Brevet Professionnel Agricole Ouvrier Viticole est un diplôme de niveau 3 (niveau CAP - BEP) et prépare à exercer un métier dans la viticulture comme ouvrier viticole.

Selon la taille de l'entreprise, l'agent viticole intervient à tous les stades du cycle de la vigne pour son entretien : taille, relevage, épamprage, effeuillage, vendanges ... et aussi lors de la plantation ou de la vinification. Il conduit et entretient les tracteurs et les engins viticoles. Il peut être amené à encadrer ponctuellement le personnel saisonnier.

Métiers

Débouchés du diplôme : l'ouvrier en travaux de la vigne et du vin exerce son activité, soit dans une exploitation viticole ou viti-vinicole, dans une coopérative vinicole, dans une entreprise de négoce. La part des salariés des ETA (Entreprise de Travaux Agricoles) et des CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) est encore très faible. Poursuite de formation : en fonction du projet professionnel, il est possible de poursuivre par le BP Responsable d'Entreprise Agricole. Le CFPPA de Rouffach propose le CS « Pilotage de machines agricoles et travaux mécanisés à haute technicité » sous conditions d'accès.

Objectifs de la formation

Formation Diplômante : Préparer un diplôme National de niveau 3
BPa Ouvrier viticole, RNCP39068, Date publication 03/02/2024 Certificateur MASA
Devenir ouvrier viticole.

A l'issue de la formation le participant est capable de : Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne - Réaliser des travaux viticoles manuels hors taille - Réaliser des travaux viticoles mécanisés - Réaliser des travaux d'élaboration du vin - Réaliser des travaux d'arboriculture (en option)

Public concerné

Personnes en reconversion professionnelle, Salariés, Demandeurs d'emploi de + de 18 ans

Prérequis des participants

Aptitude à travailler à l'extérieur - Projet professionnel validé par une expérience ou un stage dans le secteur viticole

Contenu

Le diplôme se compose de 5 unités capitalisables :

C1 : Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole : Intégrer le milieu professionnel de la viticulture - Positionner des pratiques professionnelles au regard d'enjeux agroécologiques

C2 : Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne : Réaliser des travaux de taille de fructification - Réaliser des travaux de taille de formation et de restructuration

C3 : Réaliser des travaux viticoles manuels hors taille : Réaliser des travaux en vert - Réaliser des travaux de maintien en état d'une parcelle de vigne

C4 : Réaliser des travaux viticoles mécanisés : Préparer le matériel - Réaliser des travaux mécanisés entre les rangs et à leurs abords

C5 : Réaliser des travaux d'élaboration du vin : Réaliser des travaux de réception de la vendange et des opérations pré-fermentaires - Réaliser des travaux de vinification

Méthodes et moyens

L'approche pédagogique met en œuvre une alternance d'apports théoriques, d'illustrations et de pratiques. L'apport d'expérience de la part de professionnels permet de comprendre la complexité du métier et d'acquérir les capacités professionnelles indispensables. La formation est basée à la fois sur la vie de groupe et l'individualisation du parcours de formation, en fonction de niveau d'entrée et des objectifs de chacun.

Les modalités de formation s'adaptent aux capacités à acquérir : en présentiel, à distance ou en situation de travail dans l'entreprise.

Des moyens spécifiques mis à disposition des apprenants : un espace de travail pour des petits collectifs; un Centre de Documentation, un accès à la plateforme Moodéa, du matériel de dégustation, un laboratoire et le Domaine de l'Ecole comme terrain d'application viticole.

Sous réserve du contrôle de l'aptitude au poste par la médecine du travail, les formations du CFPPA sont accessibles aux adultes en situation de handicap. Contacter notre référente Handicap au 03.89.78.73.07 -

cfppa.rouffach@educagri.fr

Mode de validation des acquis

Le diplôme du BPA Ouvrier Viticole est délivré dès que toutes les Unités Capitalisables (UC) qui le composent sont validées. Les UC peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres. Les UC validées sont capitalisables et restent acquises pendant 5 ans après la date de validation de la première UC.

Des allègements de parcours sont possibles par Validation des Acquis Académiques.

Intervenants

Référente de formation : Maud Kielwasser : formatrice spécialisée en horticulture au CFPPA et une équipe viticulture / oenologie est constituée d'universitaires, d'ingénieurs et de techniciens qui ont tous une expérience dans le domaine. Un grand nombre d'entre-eux possède un domaine et réalise annuellement les gestes de la viticulture et de la vinification.

Centre habilité par la DRAAF du Grand Est.



805 heures en centre | 420 heures en entreprise



Rouffach



Du 18 septembre 2026 au 10 juin 2027

Tarifs 2026

17 euros de l'heure

Le candidat peut bénéficier d'un financement et d'une rémunération en fonction de son statut.

Pour les demandeurs d'emploi, la Région Grand Est finance des places co-financées par l'Union Européenne avec le Fonds Social Européen

[Finançable par le CPF](#)

Formation accessible en formation continue, en contrat de professionnalisation ou en VAE. [En savoir +.](#)

Pratique : Accès facile en transport en commun (SNCF, BUS) - Accès internet, outils informatiques - Restauration collective - Centre de Ressources et Documentaire et d'Information (CDR/CDI) - Terrain d'application

Nous contacter

Accueil : 03.89.78.73.07 - cfppa.rouffach@educagri.fr

Indicateurs de performance

