

Où nous joindre ?

CFPPA DE HYERES (VAR)

32, chemin Saint Lazare
83400 Hyères

Tél : 04.94.00.55.55 - Fax : 04.94.00.55.56

Site : www.agricampus.com

E-mail : cfppa.hyeres@educagri.fr

Une équipe à votre écoute
et à votre service.

A chaque demande
de formation,
une solution adaptée.



CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES DE HYERES

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Un enseignement professionnel sur 10 mois

de septembre à juin



BPREA

Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole

Viticulture



Orientation Biologique !

"Permet
l'installation en
Agriculture Bio"

De nombreux
intervenants
professionnels

Un référentiel national

Un contact privilégié avec la profession

Formation continue



OBJECTIFS

Assurer la conduite technique et économique d'une exploitation viticole.

MOYENS

Des intervenants professionnels.
Travaux pratiques sur exploitation viticole.
Une salle d'analyse sensorielle.

CONTENU

Travaux pratiques, visites d'exploitations,
analyse sensorielle, cours en salle...

DUREE

La formation continue:
1200 heures en centre.
156 heures en entreprise.

METIERS

Ouvrier viticole hautement qualifié, de chai, tractoriste.
Responsable d'exploitation, chef d'équipe, chef de culture.
Exploitant agricole.

CONDITIONS ADMISSION

1 an d'activité professionnelle à temps plein et également :
CAPA ou diplôme ou titre inscrit au RNCP
ou avoir suivi un cycle complet BEPA ou classe de seconde de
l'enseignement secondaire
ou 1 an d'activité professionnelle en rapport avec le diplôme
ou 3 ans d'activité professionnelle dans un autre domaine si
aucun diplôme.
et pour les 18-25 ans la copie de la fiche de recensement

LA FORMATION

UCG 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques
liées au traitement de l'information.

UCG 2 : Situer les enjeux environnementaux et sociétaux de l'agriculture.

UCP 1 : Elaborer un diagnostic global de l'exploitation agricole dans son
environnement.

UCP 2 : Prendre en compte les dynamiques sociales et professionnelles de son
territoire pour en devenir acteur.

UCP 3 : Gérer le travail dans l'exploitation agricole.

UCP 4 : Réaliser le suivi administratif et la gestion de l'exploitation agricole.

UCP 5 : Commercialiser les produits de l'exploitation agricole.

UCP 6 : Elaborer un projet professionnel.

UCT H : Conduire un atelier de production viticole.

UCT P : Conduire un atelier de vinification et d'élevage des vins.

UCARE proposées au centre

- Analyse sensorielle d'un vin
- Agritourisme

ADMISSION

+ DE 18 ANS

Evaluations + motivations devant une commission de professionnels.

Possibilité hébergement et restauration.

Dossier d'inscription à retirer au centre ou sur le site Internet