



# CAP AGRICOLE MÉTIERS DE L'AGRICULTURE - RUMINANTS - RUMINANTS

à Noyant-de-Touraine du 15/09/2025 au 03/07/2026

Financé par **OPCO**



## Maison familiale et rurale du Val de Manse

Noyant-de-Touraine

Tél : 02 47 26 07 31

Mail : [mfr.valdemanse@mfr.asso.fr](mailto:mfr.valdemanse@mfr.asso.fr)

## CONDITIONS D'ADMISSION

### Pré-requis :

-

### Niveau de sortie :

Niveau 3 (CAP, BEP)

## Contenu et programme

### Objectifs :

Cette formation remplace le CAPA Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions animales ;

le CAPA Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions végétales ;

le CAPA Productions horticoles spécialité productions florales et légumières ;

le CAPA Productions horticoles spécialité productions fruitières ;

le CAPA Productions horticoles spécialité pépinières ;

et le CAPA Vigne et vin à compter de la rentrée 2015.

Le titulaire du CAPA métiers de l'agriculture travaille dans différents types d'exploitation agricole : élevage, culture céréalière, horticulture, vignoble selon la spécialité choisie. Il est responsable de

la conduite d'un élevage ou d'une production végétale.

En productions animales, le diplômé pratique l'élevage (bovin, ovin, caprin, porcin et volailles). Il s'occupe de l'alimentation, de l'entretien et du suivi sanitaire du troupeau.

En productions végétales, le diplômé travaille les sols : prépare les parcelles, procéder aux plantations des semis, surveille la croissance et la protection des végétaux par l'emploi de fertilisants, de produits phytosanitaires. Il récolte et conditionne des produits. En arboriculture, le salarié réalise l'ensemble des travaux manuels du verger : taille, palissage, travaux en vert... Employé comme tractoriste, il réalise les travaux mécanisés.

Ce diplômé travaille chez un pépiniériste, un maraîcher, un horticulteur ou un arboriculteur ou dans les domaines viticoles. Dans l'exploitation viticole, le diplômé est formé aux opérations réalisées en cave ou en chai : traitement de la vendange, nettoyage du matériel, vinification et élevage du vin. Il utilise et entretient les équipements et matériels dans le vignoble et dans la cave.

#### Programme :

-

#### Durée en centre :

420

#### Durée en entreprise :

1190

## LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
AL	<a href="#">Noyant-de-Touraine (37)</a>	du 15/09/2025 au 02/07/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage Public de la formation initiale	OPCO
FI	<a href="#">Noyant-de-Touraine (37)</a>	du 15/09/2025 au 03/07/2026	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage Public de la formation initiale	
FI	<a href="#">Noyant-de-Touraine (37)</a>	du 15/09/2025 au 02/07/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage Public de la formation initiale	

## Informations pratiques

#### Organisme responsable :

[MFR du Val de Manse](#) - Noyant-de-Touraine

#### Publics :

- Public dans le cadre du contrat d'apprentissage - 5 places
- Public de la formation initiale - 5 places

**Financement :**

- Contrat d'apprentissage

Numéro de session : 540530S / Référence GIP : 43472

Mise à jour le 15/11/2024