



CAP AGRICOLE MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

à Amilly du 01/09/2025 au 25/06/2027



Liberté • Égalité • Fraternité

Financé par RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Formation initiale

Etablissement régional d'enseignement adapté

AMILLY

Tél : 02 38 28 38 48

Mail : ce.0451104f@ac-orleans-tours.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.

Informations pratiques

Organisme responsable :

[EREA Simone Veil](#) - AMILLY

Publics :

- Public de la formation initiale

Financement :

- Formation scolaire : public

Numéro de session : 561888S / Référence GIP : 24033

Mise à jour le 03/10/2024