



Baccalauréat Professionnel

Conduite et Gestion de l'Entreprise

Viti-Vinicole

Formation sur le terrain

Visite dans des domaines

Participation aux concours régionaux

Apprentissage en dégustation des vins



LES OBJECTIFS

Les objectifs de la formation sont de :

- assurer le pilotage stratégique de l'entreprise viticole,
- conduire le vignoble,
- conduire la vinification,
- valoriser les produits obtenus,
- organiser le travail, gérer les ressources humaines.

En fin de première, l'apprenti peut obtenir le BEP, qui correspond à des postes d'ouvriers qualifiés et ouvre les portes de postes à responsabilités soit au niveau du vignoble soit dans le chai.

LE STATUT

Vous êtes salarié, rémunéré en fonction d'un pourcentage du SMIC fixé selon l'âge et l'année de formation.

Parcours de formation	Diplômes préparés
Seconde Production	En seconde et première BEP Travaux de la vigne et du vin Diplôme de niveau V
Première CGEVV Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole	En Première BAC PRO CGEVV Diplôme de niveau IV
Terminale CGEVV Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole	Terminale BAC PRO CGEVV Diplôme de niveau IV

CONDITIONS D'ADMISSION

- Fin de cycle de collège ou fin de seconde.
- Avoir un maître d'apprentissage avec lequel le contrat sera signé.

CONTENU DE LA FORMATION

Modules d'enseignement général

MG1	Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde
MG2	Langue et culture étrangère
MG3	Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi
MG4	Culture scientifique et technologique

Modules d'enseignement professionnel

MP1	Entreprise et territoire
MP2	Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
MP3	Gestion de l'entreprise vitivinicole
MP4	Conduite d'un processus viticole
MP5	Conduite d'un processus vinicole
MP6	Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles
MAP	Module d'adaptation professionnelle

Déroulement de la formation

Le cycle de formation dure 24 mois ou 36 mois, à raison de :

- 15 semaines de cours en Seconde
- 20 semaines de cours en Première et Terminale
- Les autres semaines se déroulent chez l'employeur - droit à congés payés

Poursuite d'études

- BTS Viticulture-œnologie
- BTS Technico-commercial
- Autres BTS

Diplôme de niveau 4

Taux de réussite session 2022 : 83,33%

- Modalités d'évaluation : CCF (Contrôles en cours de formation) + épreuves ponctuelles terminales
- Modalités pédagogiques : Pédagogie de l'alternance avec accompagnement personnalisé en présentiel ou distanciel synchrone
 - Outils pédagogiques : Outils numériques, mises en situations professionnelles, visites d'entreprises et de structures partenaires
- Poursuite d'études de 80% et intégration professionnelle directe de 20%
- Pourcentage de satisfaction supérieur à 84%
- Accessibilité au public en situation de RQTH
Référente handicap : Fabienne Lambert-Paone
(mail : fabienne.lambert-paone@educagri.fr)
- Durée de la formation à l'UFA : 525h en seconde et 675 h en première et terminale
- Délai d'accès à la formation d'environ 15 jours, soumis à la signature d'un contrat d'apprentissage
- Attestation d'acquisition de blocs de compétences à l'issue de la formation
- Pour accéder aux blocs de compétences, veuillez passer par ce lien :
https://www.francecompetences.fr/recherche_certificationprofessionnelle/






INSERTION PROFESSIONNELLE

Les métiers visés sont :

- Viticulteur
- Ouvrier viticole
- Vigneron manipulant
- Régisseur d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Caviste
- Aide Caviste
- Ouvrier de chai
- Maître de chai

Les apprentis titulaires du BAC PRO peuvent poursuivre leurs études par un BTS.



RD555, « Les Magnanarelles » BP 30
83460 Les Arcs sur Argens
04 98 10 41 20
apprentissage.lesarcs@agricampus.fr

agricampus.fr

