



# **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

Conduite et Gestion de  
l'Entreprise VitiVinicole

**Ouvrier(e) viticole qualifié**

**Aide caviste**

**Ouvrier(e) de chai**

**Viticulteur(rice)**

**Vigneron manipulant**

**Responsable d'exploitation**

## UN PARCOURS EN APPRENTISSAGE EN 2 ANS OU 3 ANS

- Un diplôme national reconnu
- Une expérience professionnelle approfondie
- Des liens étroits avec les acteurs du territoire
- Une insertion directe dans le marché du travail

## UNE FORMATION QUI DONNE LES CLÉS POUR

- Maîtriser les opérations techniques
- Réaliser les travaux en autonomie
- Préparer et coordonner le travail de production
- Tenir compte de la qualité, la sécurité et l'environnement
- Participer aux choix techniques et au pilotage de l'entreprise

## ORGANISATION DE L'ALTERNANCE

- **Au centre de formation :**

35 h de cours par semaine (du lundi au vendredi)

En seconde : 15 semaines complètes par an

En première et terminale : 20 semaines complètes par an

- **Au sein de l'organisme employeur :**

Toutes les semaines hors formation se déroulent chez l'employeur.

- **Pour l'apprenti :**

Cette voie exige une motivation solide, une autonomie dans le travail ainsi que des capacités d'organisation et d'adaptation.



## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 29 ans révolus
- En seconde : après une 3ème générale ou un CAP
- En première : après une classe de seconde, ou un CAP (après étude du dossier)
- Réorientation : Bac pro en 1 ou 2 ans pour les titulaires d'un bac d'une autre filière
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise de production viticole

# CONTENU DE LA FORMATION

## BLOCS DE COMPETENCES - ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

### **Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel**

(Mathématiques, Biologie-Écologie, Physique-Chimie, Informatique)

### **L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation**

(Lettres, Histoire-Géographie, Documentation)

### **Développer son identité culturelle**

(Anglais, Education socio-culturelle, Lettres)

### **Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales**

(Education physique et sportive, Histoire-Géographie, Education socio-culturelle)

## BLOCS DE COMPETENCES - ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

### **Entreprise et territoire**

(Viticulture-œnologie, Economie, Ecologie-Agronomie)

### **Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise**

(Economie)

### **Gestion de l'entreprise vitivinicole**

(Economie)

### **Conduite d'un processus viticole**

(Viticulture-œnologie, Agronomie)

### **Conduite d'un processus vinicole**

(Viticulture-œnologie)

### **Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles**

(Agroéquipement)

## ENSEIGNEMENTS SPECIFIQUES AU CENTRE

Participation aux concours régionaux - Apprentissage en dégustation des vins

Ancrage territorial auprès des acteurs institutionnels depuis la création du diplôme.

### LE +

Une région viticole dynamique avec un terroir et une production diversifiée (blanc, rouge, rosé), orientée vers la qualité (AOP, AB, HVE, etc.).

Le Var est l'un des principaux départements producteurs de la région paca, le 6ème producteur de vin en France et 1er producteur mondial de vin rosé.

Des perspectives d'emploi réelles à l'issue de la formation.



## DEMANDE D'INSCRIPTION

Suivez la procédure sur : <https://agricampus.fr/formations-par-apprentissage/>  
(rubrique "candidat")

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Délai d'accès à la formation d'environ 15 jours, soumis à la signature d'un contrat d'apprentissage
- Accessibilité au public en situation de RQTH  
Référénte handicap : valerie.gomez@educagri.fr
- Durée de la formation à l'UFA : 525 h en seconde et 675 h/an en première et terminale
- Modalités pédagogiques : pédagogie de l'alternance avec accompagnement personnalisé (entretien, visite d'entreprise, bilan de parcours)
- Outils pédagogiques : mise en situation professionnelle, visites de site, partenariats avec les acteurs de la filière
- Modalités d'évaluation :
  - Contrôles en cours de formation (CCF) : 50%
  - Épreuves ponctuelles terminales (écrit, dossier + oral) : 50%
- Attestation d'acquisition de blocs de compétences à l'issue de la formation
- Taux de réussite : 93% (moyenne sur 5 ans)

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificats de Spécialisation
- BTS Viticulture-Œnologie
- BTS Technico-commercial option vins et spiritueux



RD555, "Les Magnanarelles" BP 65  
83400 Les Arcs sur Argens



Agricampus Var



04.98.10.41.20



agricampusvar



apprentissage.lesarcs@agricampus.fr



AgricampusVar



<https://agricampus.fr/formations-par-apprentissage/>