

# BAC PRO CGEVV

Conduite et Gestion de  
l'entreprise vitivinicole

## APPRENTISSAGE



Piloter une exploitation vitivinicole dans une perspective de développement durable

**OBJECTIFS :** Être capable de choisir un système d'exploitation, d'assurer la conduite et le suivi de la production, de transformer et commercialiser ses produits (diplôme de niveau 4).

### VOTRE PROFIL (PUBLIC CIBLÉ ET PRÉREQUIS)

Vous sortez de 3<sup>e</sup>, 2<sup>nd</sup>e, 1<sup>re</sup> ou vous êtes déjà titulaire d'un diplôme de niveau 3

Vous êtes intéressé par :

- Le travail dans les vignes
- Le travail en cave
- La commercialisation des vins

Vous aimez travailler en extérieur et en équipe

### FORMATION PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

La formation se déroule en présentiel et en alternance à raison d'une semaine en centre et une semaine en entreprise.

Pour plus d'informations, cliquez sur le lien : [«fiche apprentissage»](#)

### AU PROGRAMME

- Assurer la conduite d'un vignoble
- Maîtriser les processus d'élaboration et d'élevage des vins
- Adapter son travail aux contraintes, aux types de tâches à exécuter et surtout tenir compte des situations inhabituelles et non prévues
- Guider le travail d'autres salariés

### DURÉE DE LA FORMATION

3 années d'études

### DÉBOUCHÉS

- Viticulteur/trice
- Salariés ou associés d'exploitations viticoles, caves coopératives...
- Salariés dans des entreprises de services à la viticulture (caves coopératives, entreprises d'approvisionnement...)



#### Renseignements :

##### CFA Viti-Vinicole de la Côte des Bar

1 impasse de la vigne  
10110 BAR-SUR-SEINE  
Tél : 03 25 29 85 50  
cfacfppa.cote-des-bar@educagri.fr

##### CFA Agricole de l'Aube

Secrétariat  
Route de Viélines  
10120 SAINT-POUANGE  
Tél : 03 25 41 64 23  
cfa.aube@educagri.fr  
[www.campusterresdelaube.fr](http://www.campusterresdelaube.fr)

# BAC PRO CGEVV

## Conduite et Gestion de l'entreprise vitivinicole

### APPRENTISSAGE



#### ORGANISATION DE LA FORMATION

##### ● EN SECONDE « PRODUCTIONS » :

18 semaines au CFA, 34 semaines en entreprise.

**HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS : ENVIRON 600 HEURES SUR 1 AN**

#### MODULES D'ENSEIGNEMENT GENERAL

**EG1** : Interprétation de phénomènes variés à l'aide de démarches et d'outils scientifiques (Mathématiques, Physique-Chimie, Biologie-Ecologie, Informatique)

**EG2** : Construction d'une culture humaniste (Lettres, Histoire-Géographie)

**EG3** : Développement d'une identité culturelle ouverte sur le monde (Sciences Economiques, sociale et de Gestion, Education Socio-Culturelle, Langue Vivante)

**EG4** : L'expérience du vivre et de l'agir ensemble dans le respect de l'autre (Education Physique et Sportive, Education Socio-Culturelle, Informatique, Enseignement Moral et civique)

#### MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** : Contexte de l'acte de production (Sciences Economiques, sociale et de Gestion, Gestion de l'entreprise et de l'environnement)

**EP2** : Les êtres vivants et leur environnement (Agronomie, Biologie-Ecologie)

**EP3** : Mise en œuvre d'opérations techniques liées à la vigne et au vin (Viticulture-Oenologie, Sciences et Technique des Equipements, Biologie-Ecologie)

##### ● EN BAC PROFESSIONNEL CGEVV :

40 semaines au CFA, 64 semaines en entreprise.

**HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS : ENVIRON 1 400 HEURES SUR 2 ANS**

#### MODULES D'ENSEIGNEMENT GENERAL

**MG1** : Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel (Mathématiques, Physique-Chimie, Biologie-Écologie, Informatique)

**MG2** : L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation (Lettres, Documentation, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique)

**MG3** : Développer son identité culturelle (Lettres, Éducation socioculturelle, ESC, Enseignements à l'initiative de l'établissement, Langue vivante)

**MG4** : Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales (EPS, Éducation Socioculturelle, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Enseignements à l'initiative de l'établissement)

#### MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**MP1** : Pilotage de l'entreprise

**MP2** : Environnement socioéconomique et réglementaire de la production et de la mise en marché

**MP3** : Gestion de l'entreprise agricole

**MP71** : Bases scientifiques et technologiques nécessaires à la conduite d'une production viticole

**MP72** : Mise en œuvre d'un processus vitivinicole

**MP73** : Optimisation du choix et de l'utilisation des agroéquipements

**MP74** : La vigne et le vin, du local à l'international

**MAP** : Module d'Adaptation Professionnelle

Pour plus d'informations sur le centre et les modalités pédagogiques, cliquez sur le lien : [«fiche CFA»](#)



#### CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande et du profil du candidat

#### INDICATEURS

- Réussite aux examens 2023 : 75 %
- Satisfaction 2023 : 86 %
- Insertion professionnelle 2022 : 83 % (96 % InserJeunes)

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION OBTENTION DE L'EXAMEN

- Évaluations formatives, conseils de classes
- Examens blancs
- 50 % par Contrôle continu en Cours de Formation (CCF),
- 50 % lors des épreuves ponctuelles terminales en fin de scolarité
- Une attestation de validation des capacités/blocs de compétences est délivrée si échec à l'examen
- Les titulaires d'un diplôme au moins équivalent à celui préparé, peuvent bénéficier d'un parcours personnalisé. Pour toutes informations, contacter Mme POUSSET Valérie, responsable pédagogique au 03 25 41 64 00

#### POURSUITE D'ÉTUDES

- BTSA Agronomie : productions végétales, Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole, Technico-commercial, Viticulture-Oenologie
- CS Commercialisation des vins, Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation, Tourisme vert : accueil et animation en milieu rural

#### FINANCEMENT

7312 € par an pris en charge par les OPCO