



BAC PRO CGEVV

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE

NIVEAU 4 (BAC)

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Le titulaire de l'emploi, qu'il soit responsable ou ouvrier viticole, doit maîtriser les techniques de production et le processus de vinification, allier la connaissance des sols et du climat aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation. Il assure une veille importante sur les réseaux de distribution, les méthodes de publicité et les innovations. Il implante les nouvelles vignes, réalise tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille jusqu'aux vendanges. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et encadre les personnels (salariés, saisonniers). Il assure en plus la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production.



C'EST QUOI ?

Objectifs pédagogiques évaluable :

- Choisir un système d'exploitation
- Assurer la conduite et le suivi de la production
- Transformer et commercialiser ses produits

Modes de validation & référence RNCP de la certification :

Formation certifiante : BAC PRO CGEVV de niveau 4 (niveau BAC) du Ministère en charge de l'Agriculture, obtenu après validation de tous les Contrôles en Cours de Formation et Épreuves terminales. RNCP 38077 – Date du JO/BO : 07/03/2017

Durée et lieu :

2044 heures en Centre et 2870 heures en entreprise sur 3 années de septembre à juin, au CFA Cœur de Vigne à Bar sur Seine
1415 heures en Centre et 1855 heures en entreprise sur 2 années de septembre à juin, au CFA Cœur de Vigne à Bar sur Seine.

Modalités d'alternance :

Formation à temps plein en trois ans en alternance à raison de 59 semaines en Centre et 82 semaines en entreprise.
Formation à temps plein en deux ans en alternance à raison de 41 semaines en Centre et 53 semaines en entreprise.

Modalités pédagogiques :

La formation se déroule en présentiel.



POUR QUI ?

Public ciblé :

Vous sortez de 3e, 2nde, 1re 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

Prérequis & conditions d'inscription :

Avoir entre 16 et 30 ans

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Dossier d'admission



Débouchés

- Viticulteur
- Salarié ou associé d'exploitations viticoles, caves coopératives...
- Salarié dans des entreprises de services à la viticulture (caves coopératives, entreprises d'approvisionnement...)



Suite de parcours

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

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



QUEL CONTENU ?

Programme de la formation : 2nde Productions (629 heures), BAC PRO CGEVV (1415 heures)

CAPACITES	MODULES/DISCIPLINES
C1 : Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	MG1 : Mathématiques, Physiques-Chimie, Biologie-Ecologie, Informatique
C2 : Débattre à l'ère de la mondialisation	MG2 : Lettres, Documentation, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
C3 : Développer son identité culturelle	MG3 : Lettres, Éducation Socioculturelle, Langue vivante
C4 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	MG4 : EPS, Éducation Socioculturelle, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
C3 : Développer son identité culturelle	EIE : Accompagnement au Projet Personnel et professionnel
C4 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	EIE : Projet Collectif
C6 : Piloter une entreprise	MP1 : Entrepris et territoire
C11 : Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services	MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
C5 : Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole
C9 : Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole	
C10 : Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte	
C5 : Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	MP4 : Conduite d'un processus viticole
C7 : Conduire la production viticole	MP5 : Conduite d'un processus vinicole
C5 : Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	Dégustation
C8 : Conduire les travaux de cave	MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles
C5 : Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	MAP : Module d'approfondissement professionnel
C12 : s'adapter à des enjeux professionnels particulier	Préparation dossier E6
	Récupération de vécu

Méthodes et accompagnements pédagogiques mobilisés :

Des journées d'intégration pour les nouveaux apprentis

Un formateur référent en charge du suivi de l'apprenti tout au long de sa formation

Des points réguliers réalisés en entreprise et des entretiens individuels avec l'apprenant

Un outil de liaison Centre/Entreprise et des séances de retour de vécu en entreprise

Des ateliers (soutien en français et mathématiques, atelier reconnaissance des végétaux, étude dirigée personnalisée, etc.) pour favoriser la réussite de tous. Un suivi individuel pour l'élaboration du dossier professionnel

Modalités d'adaptation de parcours :

Un positionnement à l'entrée pour confirmer le choix de formation et lutter contre le décrochage scolaire. Il permet également de définir la durée du parcours en deux ou trois ans.

Les titulaires d'un diplôme au moins équivalent à celui préparé, les candidats ajournés sur une session précédente, peuvent bénéficier d'un parcours personnalisé. Nous contacter

Modalités d'évaluation des objectifs/blocs de compétences :

Évaluations formatives, conseils de classes, examens blancs, Contrôle continu en Cours de Formation (CCF) sur les deux années de formation. Une épreuve terminale orale sur les pratiques professionnelles. Une attestation de validation des capacités/blocs de compétences est délivrée si ajourné à l'examen

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



BON À SAVOIR

Modalité d'évaluation de l'action :

La satisfaction de l'apprenant fait l'objet d'une évaluation.

Principaux indicateurs 2025 :

- Taux de réussite aux examens : 62,5 %
- Taux d'appréciation des bénéficiaires : 83,5 %
- Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publication www.inserjeunes.education.gouv.fr

Tarif :

Coût de la formation d'un parcours complet : 7312 € par an défini par France Compétences.

Pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.

Mode de financements :

Cette formation bénéficie d'une prise en charge par les OPCO

Rémunérations :

La rémunération correspond à un % du SMIC qui varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de son année de formation. Pour plus de précisions : <https://www.service-public.gouv.fr/>



+ D'INFOS ET INSCRIPTIONS

CFA A Cœur de Vigne
1 impasse de la vigne
10110 BAR SUR SEINE
Tél. : 03 25 29 85 50
Cfacfppa.cote-des-bar@educagri.fr
www.campusterresdelaube.fr



Modalités de sélection :

Entretien individuel de positionnement. Recrutement non sélectif.

Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande.

Accueil et accès des personnes en situation de handicap :

Conformément à la Loi du 11/02/2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, et aux articles D5211-1 et suivants du Code du Travail, le CFPPA de l'Aube soutient le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est à votre écoute pour analyser vos besoins, adapter et accompagner votre parcours de formation :

Linda CUYERS - 03 25 41 64 00 - cfa.aube@educagri.fr