

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^e, 2nde, 1^{re} 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
cfacppa.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.campusterresdelaub.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 2024 : non concerné
- Satisfaction 2024 : 100 %
- Insertion 2022 : 77,2 % InserJeunes (poursuite d'études ou en emploi)

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