



# BAC PRO VIGNE & VIN

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV)

PAR APPRENTISSAGE

## OBJECTIFS MÉTIER

*Devenir ouvrier qualifié ou chef d'exploitation*

Selon les entreprises, travail en responsabilité ou sur les consignes du gestionnaire (directeur, propriétaire...). Travail en autonomie, seul ou en équipe à la vigne et au chai, réactif face aux difficultés, gestion d'équipe, force de proposition pour améliorer la qualité du produit final ou du fonctionnement de l'entreprise, organisation et gestion de l'entreprise

## CONDITIONS D'ACCÈS

16-30 ans, 15 ans sortant de 3<sup>ème</sup>  
+ de 30 ans si personne en situation de handicap (RQTH)  
Autre nous consulter

## STATUT

Apprenti avec couverture sociale  
Salaire compris entre 27 et 100 % du SMIC (Modulable selon convention collective)  
Carte d'étudiant des métiers délivrée

## ADMISSION

Contrat d'apprentissage  
Dossier d'admission du CFA-Positionnements  
Diplôme accessible par la VAE  
Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles.  
Aide à la recherche de contrat d'apprentissage  
Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.  
Entrées tout au long de l'année

## DURÉE

1850h sur trois ans en centre (500h en 2<sup>nde</sup> - 675h en 1<sup>ère</sup> et 675h terminale)  
2<sup>nd</sup>e professionnelle : productions, 1<sup>ère</sup> et Term Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole.  
Adaptation du parcours en fonction du niveau

## ALTERNANCE

1 semaine au CFA toutes les 3 semaines en moyenne  
- 2<sup>nd</sup>e 14 semaines au CFA et 33 semaines en entreprise/an  
- 1<sup>ère</sup> et terminale 19 semaines au CFA et 28 semaines en entreprise  
- 5 semaines de congés payés/an

## DIPLÔME

BAC PRO CGEVV (RNCP 38077) (Niveau 4) par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.  
Délivrance possible du Certiphyto par équivalence  
Possibilité de VAA (Validation d'Acquis Académiques)

## POURSUITES D'ÉTUDES

BTSA en lien avec l'option ou autres

## FORMATION

*Objectif : Maîtriser les techniques et pratiques professionnelles : piloter et analyser le fonctionnement de l'entreprise, prendre des décisions, contribuer à son développement*

Maîtriser le processus de production (de l'installation de la vigne à l'élaboration du vin). Initiation à la conduite des engins et réglage des outils. Réaliser la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau. Respecter la sécurité et l'hygiène. Gérer les équipes. Contribuer aux démarches Qualité et agroécologie.

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Approches scientifique et technologique  
Culture humaniste  
Inscription dans le monde culturel et professionnel  
Engagement dans un projet collectif

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Savoirs et savoir-faire scientifique et technique  
Choix techniques dans le cadre du système viticole  
Pilotage, gestion et de l'administration d'une entreprise viti-vinicole  
Conduite de la production viticole et des travaux de chai  
Oenotourisme

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

## LIEUX DE FORMATION

LIBOURNE-MONTAGNE : 05 57 40 03 09

## POUR EN SAVOIR PLUS

Service développement: 05.56.35.61.15/14  
ou [contact@formagri33.com](mailto:contact@formagri33.com)  
Préinscription en ligne : <https://cdfacfp33.com/preinscription-apprentissage-professionalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/  
Taux de satisfaction : <https://cdfacfp33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

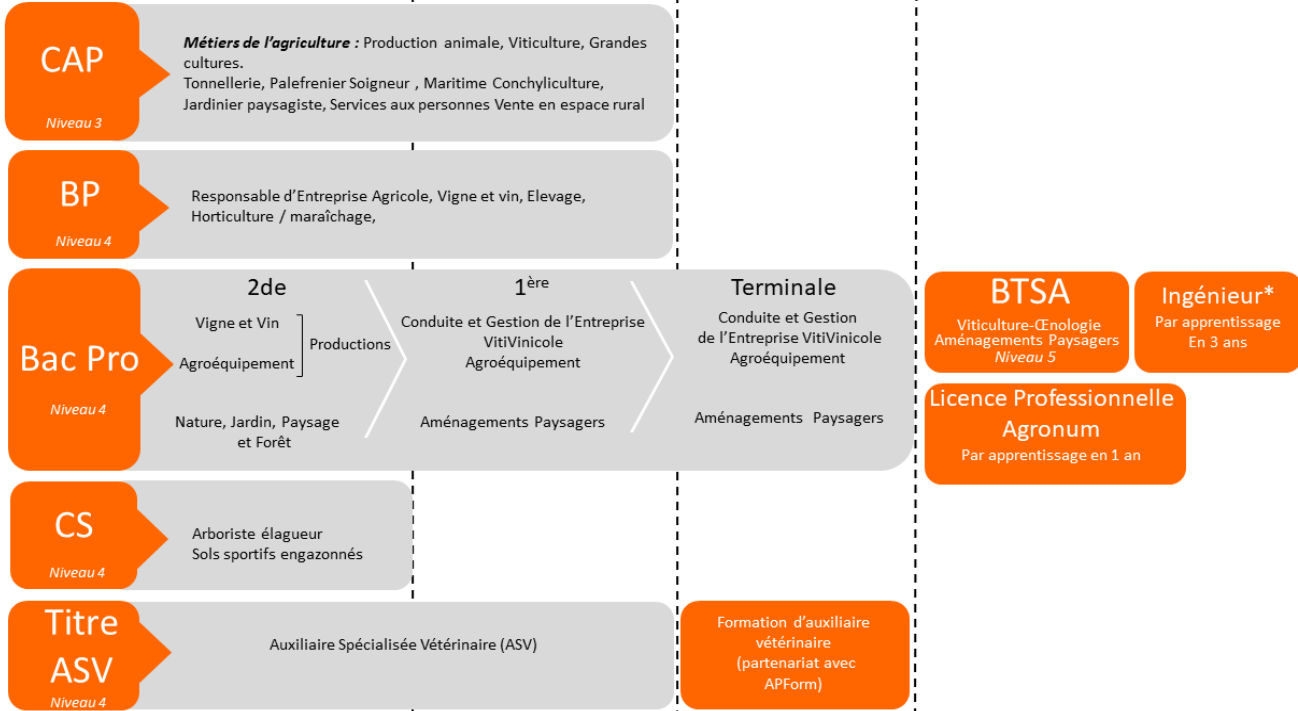
## FORMATION GRATUITE

(hors frais annexes, hébergement, restauration, transport ...)

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Accès : 1 an | 2 ans | 3 ans | Etudes supérieures



- locaux accessibles
- Restauration
- Internet

L'établissement adhère au CRFH ( Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.  
 Référente départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73

