



# 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>nde</sup> 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>nde</sup> 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-JO/BO 07 03 2017) (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.

#### ACCESSIBILITE & ACCOMPAGNEMENT

Possibilité d'adaptations pédagogiques, aménagement des temps et modalités d'évaluation.

Equipements nécessaires à l'entrée en formation : tenue adaptée, chaussures de sécurité, EPI...

Modalités d'évaluation : CCF + épreuves terminales.

Délai moyen d'accès : 2 semaines après l'inscription

#### 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-professionnalisation/>

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

**CAP**

Niveau 3

**Métiers de l'agriculture** : Production animale, Viticulture, Grandes cultures, Horticulture, Tonnelierie, Palefrenier Soigneur, Maritime Conchyliculture, Jardinier paysagiste, Services aux personnes Vente en espace rural, Accompagnant Educatif Petite Enfance.

**BP**

Niveau 4

Responsable d'Entreprise Agricole, Vigne et vin, Elevage, Horticulture / maraîchage,

**Bac Pro**

Niveau 4

**2de**  
Vigne et Vin  
Agroéquipement  
Productions  
Nature, Jardin, Paysage et Forêt

**1ère**  
Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole  
Agroéquipement  
Aménagements Paysagers

**Terminale**  
Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole  
Agroéquipement  
Aménagements Paysagers

**CS**

Niveau 4

Arboriste élagueur  
Sols sportifs engazonnés

**Titre ASV**

Niveau 4

Auxiliaire Spécialisée Vétérinaire (ASV)

Formation d'auxiliaire vétérinaire (partenariat avec APForm)

**BTSA**

Viticulture-Cœnologie  
Aménagements Paysagers  
Niveau 5

**Ingénieur\***

Par apprentissage  
En 3 ans

**Licence Professionnelle**

**Agronom**

Par apprentissage en 1 an

Sylvie BONFILS (CFPPA)  
Cristelle CATHERINEAU  
Sylvia CHAPRON  
Carine DARRIGOL  
Patricia JOYET

Lycée Agro-Viticole  
05 56 35 56 35

Château Dillon

05 56 95 39 94

CDFA/CFPPA de la Gironde

05 56 35 61 15

Erika HECKMANN

CDFA/CFPPA de la Gironde

06 43 89 82 85

Corinne PIFFRE

CDFA/CFPPA de la Gironde  
05 57 68 87 97

Sylvie BEYLIE

Lycée Agro-Viticole  
05 57 55 21 21

Château Grand Baril

Château Réal Caillou

05 57 55 21 22

CDFA/CFPPA de la Gironde

05 57 40 03 09

Carine DARRIGOL

CDFA/CFPPA de la Gironde

05 56 35 61 15

Doriane MAZIERE

CDFA/CFPPA de la Gironde

05 56 61 02 95

Nathalie TRUEL

Ecole de Viticulture et d'œnologie

05 57 98 02 70

Château La Tour Blanche

05 57 98 02 70

CDFA/CFPPA de la Gironde

05 57 98 02 74

locaux accessibles

Restauration

Internat

L'établissement adhère au CRFH ( Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.

Référente départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73

Pour leur écrire : prenom.nom@educagri.fr