



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^{ème}

+ 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^{nde} - 675h en 1^{ère} et 675h terminale)

2nde professionnelle : productions, 1ère 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^{nde} 14 semaines au CFA et 33 semaines en entreprise/an

- 1^{ère} 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^{er} 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

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

ACCESSIBILITÉ & ACCOMPAGNEMENT

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

Equipements nécessaire 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

Préinscription en ligne : <https://cdfacfppa33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

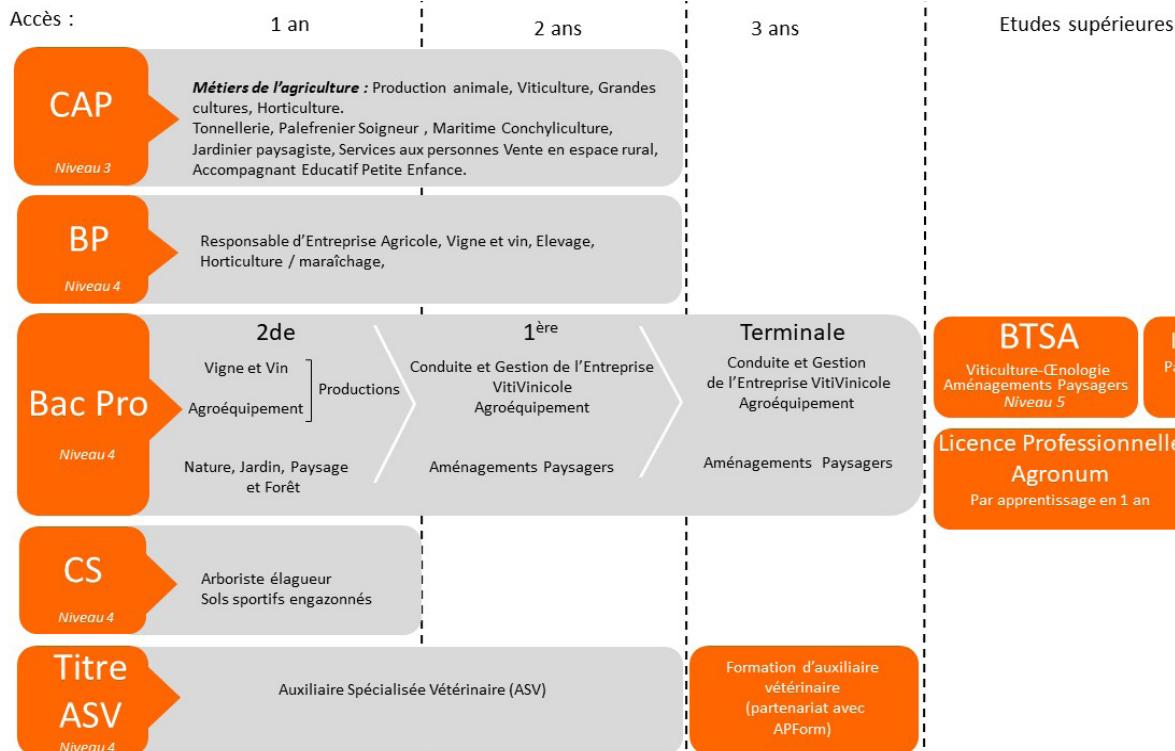
Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/

Taux de satisfaction : <https://cdfacfppa33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

FORMATION GRATUITE

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

Formations au CDFA Agricole de la Gironde



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

L'établissement adhère au CRFH (Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.
Référence départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73
Pour leur écrire : prénom.nom@educagri.fr

- locaux accessibles
- Restauration
- Internat