

# 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)

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<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

### 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

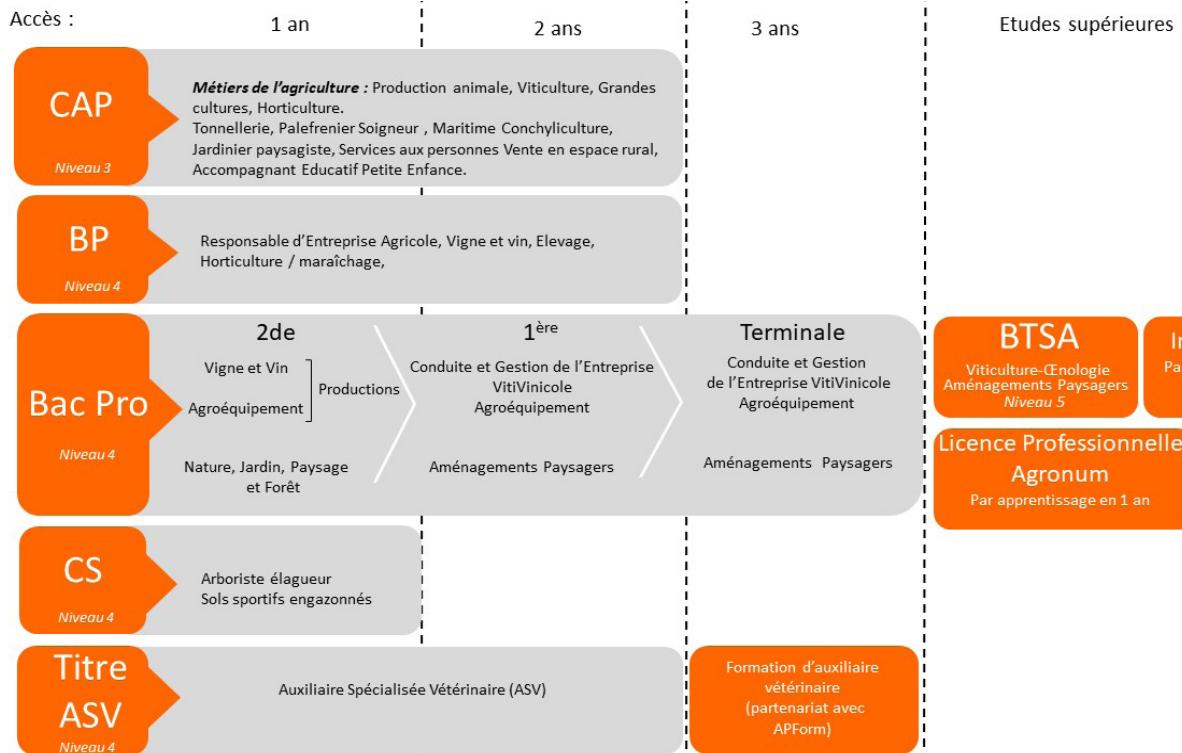
Préinscription en ligne : <https://cdfacfppa33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/  
Taux de satisfaction : <https://cdfacfppa33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

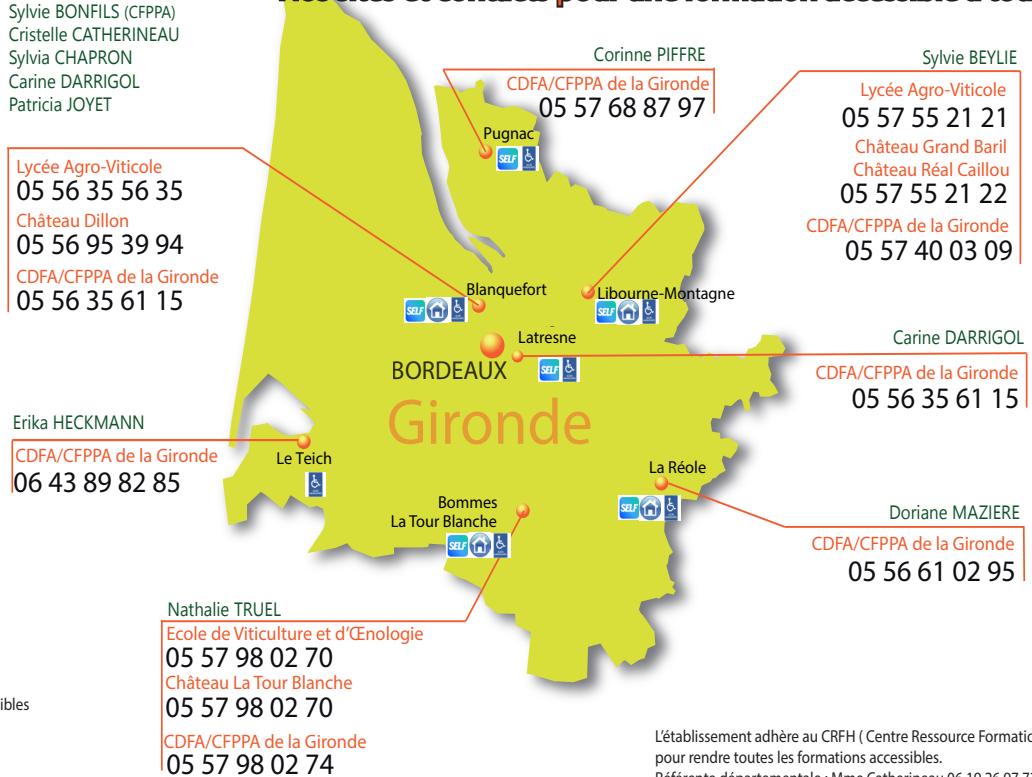
### FORMATION GRATUITE

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

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



## Nos sites et contacts pour une formation accessible à tous



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