CAMPUS
TERRE &
NATURE

APPRENTISSAGE

BAC PROFESSIONNEL
CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE

Code RNCP : 38077 / Code NSF : 211 / Code CPF : 238618 / Code ROME : A1405, A1413

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le Bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole permet d'acquérir les compétences nécessaire à la gestion d'une entreprise vitivinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Cette formation de niveau IV en alternance s'appuie sur un référentiel national d'évaluation qui se découpe en plusieurs capacités (Bloc de compétences)

Enseignements Généraux :

- C1 Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
- C2 Débattre à l'ère de la mondialisation
- C3 Développer son identité culturelle
- C4 Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

Enseignement professionnels :

- C5 : Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- C6 : Piloter une entreprise vitivinicole
- C7 : Conduire la production viticole
- C8 : Conduire les travaux de cave
- C9 : Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- C10 : Réaliser des opération de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- C11 : Mettre en œuvre des activité de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- C12 : S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Le référentiel du diplôme est disponible sur le site Chlorofil.fr : https://chlorofil.fr/diplomes-et-ressources-pour-lenseignement/secondaire/bac-pro/2nde-pro/njpf

CONDITIONS D'ADMISSION:

- ✓ Avoir signé un contrat d'apprentissage

Un contrat signé après la rentrée donne lieu à un positionnement spécifique avant votre intégration

- ✓ Avoir entre 16 et 30 ans
- ✓ Avoir suivi une classe de 3eme si vous avez 15 ans

Si vous intégrez la formation sans contrat, nous pouvons vous accompagner dans vos recherches.

INSCRIPTION À LA FORMATION

dés janvier pour une rentrée en septembre

DURÉE :

682 h/an soit 1364 h sur 2 ans au CFA Agricole

MODALITÉS D'ÉVALUATION

TAUX DE REUSSITE AUX EXAMENS

85.7 %

L'évaluation se fait :

- 50% en contrôle continu : Il s'agit d'épreuves écrites, pratiques ou orales selon les modules
- 50% en épreuves terminales : Il s'agit d'épreuves écrites et orales selon les modules

L'apprenant dispose du calendrier des épreuves et de convocations aux épreuves certificatives et terminales 2 semaines minimum avant la date

Evaluations formatives tout au long de la formation: orales, pratiques et écrites

FINANCEMENT ET RÉMUNERATIONS

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

40 %

Coût pédagogique

- Entièrement pris en charge par l'OPCO pour les entreprises privées.
- Pris en charge à 100% par le CNFPT dans la limite de montants maximums pour les Collectivités territoriales.
- Pour les employeurs publics, les coûts pédagogiques sont intégralement à leur charge.

Voir : https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/je-suis-un-professionnel/

Frais de cantine et d'internat : https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/tarifs/apprentissage/

TAUX DE SATISFACTION

61 %

APRÉS LA FORMATION

Débouchés métiers du bac pro Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

- Installation en viticulture
- Maître de chai
- Chef de culture

Poursuite d'études

- BTS Agricole
  - Viticulture - œnologie
  - Technico-commercial en vins et spiritueux

VOS RÉFÉRENTS SUR NARBONNE

Pédagogie	Administration	Formation	Insertion
Zoher BOUBSILA	Virginie FABRE	Anne-Catherine SPINELLI Jérôme LAVERAN-FESQUET	Christelle WATIER

CFA AGRICOLE DE L'AUDE
Site de NARBONNE
Lycée Martin Luther King
Avenue des Etangs
11 100 NARBONNE

CONTACTS

04 68 41 36 39

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fcpa11 sur