



CAMPUS
TERRE &
NATURE



Bac Professionnel : Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

**BAC
PRO**
Niveau 4

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole



Formation
Apprentissage

OBJECTIF : Devenir viticulteur ou régisseur d'une propriété

Acquérir les compétences nécessaires à la gestion d'une entreprise viticole

- maîtriser les techniques de production de la vigne et réaliser tous les travaux du sol et sur le végétal
- utiliser le matériel et les équipements agricole, vérifier et participer à son entretien
- encadrer les personnels et assurer la gestion de l'entreprise
- conduire la vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation

RNCP : 38077 (27/09/2023)

NSF : 211

Fiche ROME : A1405 / A1413

DUREE ET ORGANISATION

2 ans de formation en alternance.

- **1364h** en centre
- **1960h** en entreprise
- **5 semaines** de congés payés

Le parcours peut être individualisé en fonction de vos acquis et de votre expérience

MODALITES D'EVALUATION

Le diplôme du Bac Pro Conduite et Gestion de l'entreprise viti-vinicole est constitué de 12 capacités (blocs de compétences)

- 50% en contrôle continu pendant la formation au CFA Agricole de l'Aude.
- 50% à l'issue d'un examen terminal national
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 30 ans
(pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir validé un CAP ou un niveau seconde



TAUX DE SATISFACTION

(sur 11 stagiaires)

50 %



TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

82%



TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

global

33%



TAUX DE POURSUITE D'ETUDES

3%



TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE PARCOURS

0%



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et un Référé

Handicap est présent sur le Campus.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux :

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

Modules d'enseignements professionnels :

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- Piloter une entreprise vitivinicole
- Conduire la production viticole
- Conduire les travaux de cave
- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Le référentiel du diplôme disponible sur le site Chlorofil.fr :

<https://chlorofil.fr/diplomes-et-ressources-pour-lenseignement/seconaire/bac-pro/cgev/cgev-2023>

FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par OCAPIAT.

Votre rémunération est calculée en fonction de votre âge et de votre niveau de formation

Contactez nous pour plus d'information.

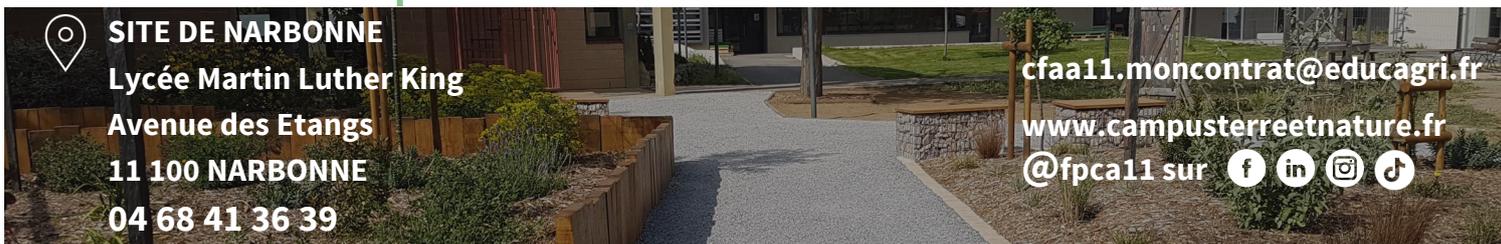
APRES LA FORMATION

Poursuite d'études

- Brevet technicien supérieur
- Certificat de spécialisation de niveau 4

Débouchés métiers

- Chef d'entreprise viticole
- Chef de culture
- Employé hautement qualifié



SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King

Avenue des Etangs

11 100 NARBONNE

04 68 41 36 39

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fpca11 sur    



Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA agricole de l'Aude
CFPPA des pays d'Aude
Domaine Lycée Charlemagne

