



Scannez-moi  
Pour + d'info



RNCP MASAF : 38077 (27/09/2023)  
NSF : 211  
Fiche ROME : A1405 / A1413

## 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

**Les +**  
de la formation

- Partenariat avec le domaine de l'INRAE pour les travaux pratiques

**BAC  
PRO**  
Niveau 4

# Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole



Devenir viticulteur ou régisseur de propriété viticole

**Objectifs :** Acquérir les connaissances pratiques et théoriques nécessaires à la gestion d'une entreprise viti-vinicole

- 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

## 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



#### TAUX DE SATISFACTION

(sur 21 stagiaires)

**50 %**



#### TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

**82 %**



#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**33%**



#### TAUX DE POURSUITE D'ETUDES

**3%**



## Paroles d'apprenti

*On apprend tout le savoir-faire  
dont on a besoin pour la produc-  
tion de vin mais également toute  
la culture autour du vin de la ré-  
gion.*

”



Cette formation est  
accessible aux personnes  
en situation de handicap.  
Un Référent Handicap  
est présent sur le Cam-

nus.

## 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/secontaire/bac-pro/cgevv/cgevv-2023>

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un partenariat avec l'INRAE pour les travaux pratiques
- Des cours en centre fortement appuyés par des travaux pratiques

## FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO du secteur  
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

*Envie de produire les bons vins de demain ?*

**Rejoignez-nous dès maintenant !**



**SITE DE NARBONNE**  
**Lycée Martin Luther King**  
**Avenue des Etangs**  
**11 100 NARBONNE**  
**04 68 41 36 39**

**cfa.aude@educagri.fr**  
**www.campusterreetnature.fr**  
**@fpca11 sur**   



**CAMPUS  
TERRE & NATURE**  
Lycée Charlemagne  
Lycée Martin Luther King  
CFA Agricole de l'Aude  
CFPPA des Pays d'Aude



MaJ : 14/01/2026