



BAC PRO

Niveau 4

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



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

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

**Les +
de la formation**

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

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
global

33%



TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDES

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-
pus.

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/secondeaire/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 !

cfa.aude@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fpcal11 sur

SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King

Avenue des Etangs

11 100 NARBONNE

04 68 41 36 39