



Scannez-moi
Pour + d'info



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

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 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 *

*Dérogation possible : nous consulter

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



APPRENTISSAGE

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.

- **665h/an en centre**
Soit 19 semaines
- **942h/an en entreprise**
Soit 27 semaines

- **5 semaines/an 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'ÉTUDES

3%



Paroles d'apprenti

On apprend tout le savoir-faire dont on a besoin pour la production de vin mais également toute la culture autour du vin de la région.

”



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un Référent 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/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

