

Envie de produire les bons vins de demain ?

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



PAR APPRENTISSAGE

Devenir viticulteur ou régisseur de propriété viticole

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

AU PROGRAMME

- 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



CALENDRIER / DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
soit 3214h

5 semaines/an
de congés payés

665h/an en centre (19 semaines)

942h/an en entreprise (27 semaines)

**50 %**

DE SATISFACTION

**82 %**

DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

**33 %**

D'INSERTION PROFESSIONNELLE

**3 %**

POURSUITE D'ETUDES

(dans un emploi en lien avec la formation)

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Des cours basés sur les travaux pratiques
- Des formateurs issus de la filière viticole

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION DU DIPLÔME

Le diplôme du Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole 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

RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

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/secondaire/bac-pro/cgevv/cgevv-2023>

FINANCEMENT ET RÉMUNERATION

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.

APRÈS LA FORMATION

Poursuite d'études

- Brevet de Technicien Supérieur
- Certificat de Spécialisation de niveau 4

Débouchés métiers

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

Rejoignez-nous dès maintenant !

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

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



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



CAMPUS
TERRE & NATURE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée



MaJ : 08/09/2026