

Programme de formation

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE

VITIVINICOLE

Code RNCP/RS : 38077

Certificateur : MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Date d'enregistrement : 27/09/2023

PRÉSENTATION

Le **Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole (CGEVV)** forme les futurs professionnels de la viticulture et de la vinification. Ce cursus vous permet d'acquérir des compétences techniques et de gestion pour conduire une exploitation viticole, de la culture de la vigne à la commercialisation du vin.

Dans ce cadre, vous serez amené à :

- Assurer la conduite du vignoble en respectant les bonnes pratiques culturelles et environnementales,
- Gérer les étapes de la vinification et du conditionnement du vin,
- Utiliser et entretenir le matériel viticole,
- Organiser la gestion administrative et économique d'une exploitation,
- Développer la commercialisation des produits viticoles et assurer la relation client.

En fonction de votre projet professionnel, vous pourrez exercer en tant que viticulteur, chef de culture, caviste, technicien viticole, responsable d'exploitation ou encore conseiller en viticulture.

Ce diplôme de **niveau 4 (bac professionnel)** permet une insertion directe sur le marché du travail ou une poursuite d'études vers un **BTSA Viticulture-Œnologie**, un **BTSA Technico-Commercial Vins et Spiritueux** ou une **licence professionnelle** en viticulture et commercialisation.

Découvrez toutes les informations essentielles sur la formation **Bac Pro CGEVV** et n'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

PRÉREQUIS

- Avoir validé une seconde ou un CAP

De préférence un CAPa Métiers de l'Agriculture option viticulture

Accès sur dossier et entretien.

PROFILS ATTENDUS

Pour la formation en apprentissage

Candidats sans contre-indication médicale (certificat médical à fournir) :

- Entre 16 et 29 ans révolus

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le **Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Viticole et Vins (Bac Pro CGEVV)** forme des professionnels capables de gérer toutes les étapes de la production viticole, de la culture de la vigne à la commercialisation des vins. Ce cursus allie compétences techniques en viticulture et œnologie avec une **gestion pratique de l'exploitation**.

Les étudiants acquièrent des compétences en gestion des cultures, sélection des cépages et lutte contre les maladies de la vigne, tout en intégrant les **enjeux environnementaux**. Ils sont formés à utiliser les outils et équipements spécifiques au secteur, en respectant les normes de qualité.

Une attention particulière est portée à la vinification, de la récolte à la mise en bouteille, en maîtrisant les **différentes méthodes** selon les cépages et terroirs. Ils apprennent aussi à respecter les normes réglementaires du secteur viticole.

La gestion de l'exploitation viticole est au cœur de la formation, incluant la gestion financière, des stocks et des équipes. Les étudiants développent des compétences en **gestion, comptabilité et planification** des travaux viticoles.

Enfin, les étudiants sont formés à la commercialisation des vins, avec un enseignement sur le marketing, la négociation et la gestion d'un point de vente. Ils apprennent à promouvoir efficacement les produits viticoles et à comprendre les dynamiques du marché.

Cette formation permet aux diplômés de maîtriser un **large éventail** de compétences pratiques et commerciales, leur offrant ainsi une solide préparation à une carrière dans le secteur viticole.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de (d') :

Construire un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel

- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
- Etudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
- Exploiter la modélisation d'un phénomène

Débattre à l'ère de la mondialisation

- Analyser l'information
- Elaborer une pensée construite
- Formuler un point de vue argumenté et nuancé

Développer son identité culturelle

- Exprimer ses aspirations dans une culture commune
- Positionner son projet professionnel
- Communiquer avec le monde

Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

- Développer un mode de vie et solidaire
- Mettre en œuvre un projet collectif
- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

Choix techniques

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

Pilotage de l'entreprise

- Piloter une entreprise vitivinicole

Pratiques professionnelles

- 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

MAP : Odeur et PPAM

- Création d'une mémoire olfactive
- Connaissance des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) et les modes d'extraction
- Comment utiliser les PPAM pour soigner les plantes

Option : Œnotourisme

- Connaître les régions viticoles de France, quelques AOP et cépages
- Initiation à la dégustation

DURÉE & RYTHME D'ALTERNANCE

Modalités : Formation en alternance d'une durée de 675 heures par an sur une période de 2 ans (1350 h en centre de formation) et 30 semaines en milieu professionnel par an sur une période de 2 ans (60 semaines au total).

Dates de formation : du 01/09/2025 au 30/06/2027.

Rythme : 1 semaine de 35h de cours et 1 semaine de 35h en entreprise en alternance.

MODALITES ET DELAIS D'ADMISSION A LA FORMATION

Les personnes intéressées devront dans un premier temps se **préinscrire** sur notre site internet et prendre un rdv en suivant ce lien : <https://www.campus-provence-verte.fr/rentree/>

Lors de l'entretien individuel nous vérifions la **cohérence du choix** de la formation et les prérequis et nous répondrons aux questions du futur candidat.

Ensuite **seront étudiés** : Projet professionnel, projet de formation, bulletins scolaires, lettre de motivation et CV lors d'une commission de recrutement.

Après **validation de la demande** d'inscription par la commission, la personne passe sous le statut candidat et elle reçoit des codes par mail afin de compléter son dossier.

Seuls les **dossiers complets** sont recevables.

Notre chargée de relation entreprise pourra vous accompagner dans votre **recherche d'employeur**.

Le contrat d'apprentissage devra être précédé d'un **stage de 15 jours**.

L'inscription définitive à la formation dépend de la signature d'un **contrat d'apprentissage**.

Délais d'accès à la formation : d'une semaine après réception du dossier de candidature, **jusqu'au 31 décembre**.

Nombre de places disponibles : 3

TARIFS

Gratuité en apprentissage (selon tarif officiel en vigueur)

	Montant de la prestation (Net de taxe)	Montant du niveau de prise en charge - OPCO	Reste à charge éventuel de l'entreprise.
1ère année exécution du contrat	7 070 €	7 070 €	0€
2ème année exécution du contrat	7 070 €	7 070 €	0€

MÉTHODES MOBILISÉES

Approche pédagogique :

Alternance formation et périodes en entreprises.

- Accueil des apprentis(es) et des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Cours présentiels et magistraux.
- Travaux pratiques.
- Quizz interactifs.
- Travaux de groupes.

Moyens techniques :

- Salles de cours, vidéo projecteur, laboratoire, légumerie, fromagerie, etc...
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Profil des formateurs :

- Nos formateurs sont issus du monde professionnel et diplômés dans les domaines enseignés.

Modules	Année 1 – Nombre d’heures	Année 2 – Nombre d’heures
Construire un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel	96h	96h
Débattre à l’ère de la mondialisation	71h	71h
Développer son identité culturelle	61h	61h
Agir collectivement dans des situations sociales	56h	56h
Entreprise et territoire	31h	31h
Environnement socio-économique et réglementaire de l’entreprise	61h	61h
Gestion de l’entreprise vitivinicole	61h	61h
Conduite d’un processus viticole	61h	61h
Conduite d’un processus vinicole	61h	61h
Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	31h	31h
MAP : Odeur et PPAM	31h	31h
Option : Œnotourisme	30h	30h
Pluri discipline	24h	24h
<i>Total</i>	675	675

PROGRAMME

Le programme de formation est axé sur :

- **4 capacités générales :**

- Capacité 1 : Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel
- Capacité 2 : Débattre à l'ère de la mondialisation
- Capacité 3 : Développer son identité culturelle
- Capacité 4 : Agir collectivement dans des situations sociales

- **6 modules professionnels :**

- MP 1 : Entreprise et territoire
- MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
- MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole
- MP4 : Conduite d'un processus viticole
- MP5 : Conduite d'un processus vinicole
- MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles

- **2 capacités complémentaires :**

- Module d'Adaptation Professionnelle : Odeur et PPAM
- Option : Œnotourisme

Capacité 1	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique • Etudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre • Exploiter la modélisation d'un phénomène
Capacité 2	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser l'information • Elaborer une pensée construite • Formuler un point de vue argumenté et nuancé
Capacité 3	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exprimer ses aspirations dans une culture commune • Positionner son projet professionnel • Communiquer avec le monde
Capacité 4	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer un mode de vie et solidaire • Mettre en œuvre un projet collectif • Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif
MP1	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser un territoire viticole dans ses différentes dimensions

	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire • Détecter des points forts et des points faibles du fonctionnement de l'entreprise
MP2	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire • Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins • Prendre en compte les dynamiques territoriales et collectives • Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole
MP3	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpréter les documents comptables • Réaliser les diagnostics économique et financier • Raisonner une décision et un projet • Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines • Repérer les dimensions fiscale et juridique de l'entreprise • Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise
MP4	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porter un jugement sur les états de la vigne et la production de raisins en relation avec les états du milieu • Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur le fonctionnement d'un « agroécosystème vigne » • Proposer un itinéraire technique • Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique • Proposer des améliorations du fonctionnement du vignoble permettant une gestion durable de ressources communes
MP5	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer les rôles œnologiques des principaux constituants du raisin et l'élaboration du vin • Organiser les principaux leviers permettant d'agir sur les propriétés d'un vin • Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin • Mettre en œuvre des opérations techniques en cave dans le cadre d'un processus de vinification • Proposer des améliorations permettant une gestion durable des ressources communes
MP6	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir les matériels vitivinicoles sur des critères de fonctionnalité et de performance • Utiliser les matériels dans une perspective d'optimisation de leurs performances techniques, économiques, sécuritaires et de leur impact environnemental • Raisonner les caractéristiques des bâtiments et équipements de stockage
MAP	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Création d'une mémoire olfactive • Connaissance des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) et les modes d'extraction • Comment utiliser les PPAM pour soigner les plantes
Option	<p>Ce bloc vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les régions viticoles de France, quelques AOP et cépages • Initiation à la dégustation

MODALITES D'EVALUATION

- **Evaluation diagnostique** au début de la formation.
- **Evaluation formative** (attestations de présence, QCM, cas pratiques, exercices d'application, devoirs sur table, livrets de suivi, contrôle des connaissances, etc...).
- **Evaluation certificative** : Validation des blocs de compétence par l'examen national en épreuves ponctuelles terminales (EPT) et en contrôle en cours de formation (CCF).

Tableau des épreuves terminales (examen national)

Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée
Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel	E1	3	3 CCF*	
L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation	E2	3	1 CCF 2 EPT**	2h
Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles	E3	2	3 CCF	
Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales	E4	2	2 CCF	
Choix techniques	E5	2	1 EPT	2h30
Pilotage de l'entreprise	E6	3	1 EPT	25 mn
Pratique professionnelles	E7	5	5 CCF	
Option : Œnotourisme	E.Falc.	>10		

*CCF : Contrôle en Cours de Formation

**EPT : Epreuve Ponctuelle Terminale

ÉQUIVALENCES OU PASSERELLES

Les candidats titulaires d'un Bac d'une autre spécialité ou d'un diplôme national de niveau 5 ou supérieur seront, à leur demande, dispensés d'évaluation des 4 modules du tronc commun.

Les personnes ayant déjà passées un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier le parcours et les modules déjà acquis.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Poursuite d'études :

Le Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Viticole et Vins (Bac Pro CGEVV) prépare principalement à une insertion professionnelle directe. Toutefois, avec un bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études en licence professionnelle est envisageable.

Exemple(s) de formation(s) :

- Licence pro mention commerce des produits viticoles
- Licence pro mention gestion des exploitations agricoles
- Classe préparatoire ATS métiers de l'agriculture et du paysage

Insertion professionnelle :

Viticulteur/vigneron

Le viticulteur ou vigneron gère l'ensemble des activités liées à la culture de la vigne et à la production de vin. Il s'occupe de l'entretien des vignes, de la récolte, de la vinification et de l'embouteillage tout en respectant les normes environnementales et de qualité.

Responsable de cave

Le responsable de cave supervise la vinification et le vieillissement des vins. Il coordonne les différentes étapes de la production, de la fermentation à la mise en bouteille, en veillant à la qualité du produit final.

Commercial en produits viticoles

Le commercial spécialisé dans les produits viticoles développe un portefeuille clients, négocie des contrats et assure le suivi de la relation commerciale. Il intervient dans les circuits de distribution, les ventes directes ou les grandes surfaces spécialisées en vins.

Chef de culture

Le chef de culture est responsable de la gestion des vignes sur l'exploitation viticole. Il planifie les travaux de taille, d'entretien et de récolte, tout en optimisant les rendements et en garantissant la qualité des raisins.

Technico-commercial export vin

Le technico-commercial export vin développe les ventes à l'international. Il maîtrise les enjeux logistiques, commerciaux et réglementaires liés à l'exportation de vins tout en adaptant les produits aux marchés spécifiques.

Type d'emplois accessibles :

- Viticulteur/vigneron
- Responsable de cave
- Commercial en produits viticoles
- Chef de culture
- Technico-commercial export vin
- Attaché commercial en vins
- Responsable de caveau

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les candidats dont la situation le nécessite, notre référent handicap est disponible pour envisager les possibilités d'aménagement de la formation et/ou de la certification à travers un projet personnalisé de formation. Tina SOSTER. Email : tina.soster@cneap.fr

CHIFFRES CLÉS

Conformément au respect de l'article L. 6111-8 du Code du travail, nous communiquerons chaque année : le taux d'obtention de la certification, le taux de poursuite des études, le taux d'interruption en cours de formation, le taux de rupture des contrats d'apprentissage, le taux d'insertion professionnelle à la suite des formations dispensées, la valeur ajoutée de l'établissement. A ces indicateurs, viendront s'ajouter : le nombre de participants, le taux de satisfaction.

Bac pro CGEVV Ouverture en 2024	2024-2026	Variation
Nombre de participants	2	XX
Nombre de participants présenté à l'examen	XX	XX
Taux d'obtention de l'examen	XX	XX
Taux de satisfaction	XX	XX
Taux de poursuite des études (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux national de poursuite des études (Chiffre Inserjeune).	41%	XX
Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux de rupture des contrats d'apprentissage (Chiffre Inserjeune)	35%	XX
Taux d'interruption en cours de formation (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux d'insertion professionnelle dans les six mois (tout type d'emploi salarié) (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux national d'insertion professionnelle dans les six mois. (Tout type d'emploi salarié) (Chiffre Inserjeune)	70%	XX
Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffre CFA Fontlongue)	XX	XX
Taux d'insertion professionnelle dans le métier (Chiffres Fiche RNCP 38653)	XX	XX
Valeur ajoutée de l'établissement	XX	XX

LIENS UTILES

Fiche RNCP 38077 Active France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38077/>

Date d'échéance : 01/01/2029

PRESENTATION UFA PROVENCE VERTE



L'UFA Provence Verte dépend du CFA Provence. Il est intégré au sein du Campus Provence Verte dans le 83.

Campus Provence Verte
125 Chemin du Prugnon
83 470 St Maximin la Ste Baume
04 94 86 52 93
st-maximin@cneap.fr

CONTACTS

PRESENTATION CFA PROVENCE



Le CFA Provence regroupe 4 unités de formation par apprentissage situées dans le 05, le 13, le 83 et le 84.

Dans le 13 : UFA Fontlongue,
Dans le 83 : UFA St Maximin,
Dans le 84 : UFA Valréas
Dans le 05 : UFA Poutrain

CONTACTS

Email : contact.cfaprovence@gmail.com

CFA Provence – Traverse Théodore Aubanel – 13140 Miramas.