Niveau 4 | Sur **2** ans | **Apprentissage**

Baccalauréat professionnel

Conduite et Gestion de l’Entreprise VitiVinicole (CGEVV)

Formation disponible sur **St Maximin la Ste Baume (83470)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objectif de la formation**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **COMPETENCE COMMUNE :** | | **COMPETENCE SPECIFIQUE :** | | | **COMMUNICATION ET REACTION EN SITUATION PROFESSIONNELLE** | Instaurer un bon niveau de communication et de dialogue avec ses interlocuteurs immédiats pour créer les conditions favorables de sa contribution à l’atteinte des objectifs de l’entreprise. | **ACTIVITE PROFESSIONNELLE** | Conduire la production viticole et les travaux de cave.  Organiser le travail et gérer la main d’œuvre.  Mettre en œuvre des activités de valorisation de l’entreprise et de ses produits et ses services. | | **ORGANISATION DU TRAVAIL** | Préparer pour chaque activité les conditions matérielles nécessaires à l’enchaînement des tâches, pour rationaliser le travail et atteindre, autant que possible, le résultat recherché. | **GESTION** | Réaliser des choix techniques, piloter une entreprise vitivinicole.  Réaliser des opérations de gestion et d’administration de l’entreprise. | | **AUTONOMIE RESPONSABLILITE** | Travailler sous la responsabilité directe de l’encadrement (Responsable de secteur, Chef d’entreprise, Chef d’équipe) | **CHOIX ET UTILSATION DES MATERIELS** | Evaluer les besoins de l’entreprise.  Optimiser l’utilisation des matériels viticoles et vinicoles.  Utiliser ces matériels en sécurité. | |

**Objectifs pédagogiques**

* 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 : œnotourisme

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRÉREQUIS** | * Avoir moins de 30 ans * Avoir un diplôme de niveau 3 dans le domaine ou avoir validé une année de 2nd. | **PUBLICS CONCERNES** | Apprenez la conduite et la gestion d’une exploitation vitivinicole, votre passeport vers une carrière florissante et passionnante. |
| **DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D’ORGANISATION** | Formation en 2 ans.   * 20 semaines en centre de formation/an * 27 semaines en milieu professionnel/an * 5 semaines de congé payés/an | **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP** | Les personnes atteintes de handicap et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d’étudier ensemble les possibilités de suivre la formation. |
| **LIEU DE FORMATION** | Campus Provence Verte  UFA Provence Verte  125 chemin du Prugnon  83 470 St Maximin la Ste Baume |
| **FINANCEMENT** | * Formation prise en charge par l’OPCO. * Salaire payé par l’entreprise. | **MODALITE ET DELAI D’ACCES** | * Demande d’inscription de mars à septembre, sur entretien. * Aide à la recherche d’entreprise pour le contrat d’apprentissage. |

**Contenu de la formation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Matières | Heure par semaine | Total sur 1 an | Total sur 2 ans | Formateur |
| Viticulture, Œnologie et Agronomie | 5 | 100 | 195 | Marie-José GARGUIL |
| Option obligatoire : Œnotourisme | 1 | 20 | 39 | Marie-José GARGUIL |
| MAP : Odeur et PPAM | 1 | 20 | 39 | Marie-José GARGUIL |
| Science et Technique de l’Equipement | 1,5 | 30 | 59 | Manuel BUSTELO |
| EIE : Projet pro et perso | 2 | 40 | 78 | Anne-Claire VEYRES |
| Anglais | 1,5 | 30 | 68 | Fabio FORGIONE |
| Biologie-Ecologie | 1,5 | 30 | 49 | Marie MONCHAL |
| EPS | 2 | 40 | 78 | Laurent BOCHANSKI |
| ESC et Documentation | 2 | 40 | 69 | Stéphane SILVESTRI |
| Histoire, Géographie et EMC | 2 | 40 | 68 | Nathalie AMALBERT |
| Lettres Modernes | 2 | 40 | 78 | Béatrice LEHERPEUX |
| Mathématiques | 2 | 40 | 78 | Nathalie PEPIN |
| Physique-Chimie | 1 | 20 | 39 | Marie MONCHAL |
| SESG | 4 | 80 | 139 | Anne-Claire VEYRES |
| TIM | 0,5 | 10 | 20 | Alexandra CARTIER |
| Pluri et remédiation / vie de classe | 6 | 120 | 255 | Formateurs volontaires |
|  | 35 | 700 | 1 350 |  |

**Moyens et méthodes pédagogiques**

Alternance formation et périodes en entreprise

Alternance de cours théoriques et d’exercices pratiques en présence de formateurs et de professionnels.

**Moyens techniques**

Salle de cours, vidéo projecteur, laboratoire, légumerie, cave pédagogique, point de vente, partenaires commerciaux...

**Profil des formateurs**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Modalités  D’évaluation** | Diplôme délivré à la suite de 15 Contrôle en Cours de Formation (CCF) et 4 Epreuves Ponctuelles Terminales (EPT). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Epreuves | Capacités | Modalité |
| E1 | Approche scientifique et technologique | Pratique et écrit 3 CCF |
| E2 | Culture humaniste | CCF Oral  EPT Ecrit |
| E3 | Inscription dans le monde culturel et professionnel | Pratique et oral 3 CCF |
| E4 | Engagement dans un projet collectif | Pratique et oral 3 CCF |
| E5 | Choix techniques | EPT |
| E6 | Pilotage de l’entreprise | EPT |
| E7 | Pratiques professionnelles | Oral 5 CCF |
| Option | Œnotourisme | Oral 1 CCF |

**Equivalences et passerelles**

Les personnes ayant déjà passé un diplôme dans le domaine sont invitées à nous contacter directement, afin d’étudier les blocs de compétences déjà acquis et de proposer une adaptation du parcours. Il est possible d’adapter le parcours en fonction de la date d’entrée en formation.

NOUVELLE FORMATION

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de participants** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Nombre de participants présenté à l’examen** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Taux d’obtention à l’examen** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de satisfaction** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Taux de poursuite d’étude** *UFA Provence Verte\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de national de poursuite d’étude** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Taux de rupture de contrat** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux de rupture de contrat national** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Taux d’interruption de parcours** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux d’insertion dans le métier visé** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Taux d’insertion professionnelle dans les 6 mois** *UFA PV\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** | **Taux d’insertion professionnelle national** *inserjeunes\** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Valeur ajoutée de l’établissement** | **2023-2024** | **2024-2025** | **2023-2025** |
|  |  |  |



**Fiche RNCP 38077 sur le site de France Compétences** [**https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38077/**](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38077/)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suite de parcours et débouchés**  Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie | | |
| **POURSUITE D’ETUDES** | * CS Transformation et Commercialisation de Produits Fermiers * CS Tourisme Vert, Accueil et Animation et Milieu Rural * BTSa Technico-Commercial option Vins, Bières et Spiritueux * BTSa Viticulture-Œnologie * BTSa Analyse, Conduite et Stratégie de l’Entreprise agricole, … | |
| **EMPLOIS  POSSIBLES** | * Viticulteur/Viticultrice * Ouvrier/Ouvrière viticole * Responsable d’exploitation viticole | * Caviste * Aide caviste * Maitre/Maîtresse de chai |

