

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 :

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.

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.

AUTONOMIE RESPONSABILITE

Travailler sous la responsabilité directe de l'encadrement (Responsable de secteur, Chef d'entreprise, Chef d'équipe)

COMPETENCE SPECIFIQUE :

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.

GESTION

Réaliser des choix techniques, piloter une entreprise vitivinicole.
Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise.

CHOIX ET UTILISATION DES MATERIELS

Evaluer les besoins de l'entreprise.
Optimiser l'utilisation des matériels viticoles et vinicoles.
Utiliser ces matériels en sécurité.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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

<p>PRÉREQUIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir moins de 30 ans • Avoir un diplôme de niveau 3 dans le domaine ou avoir validé une année de 2nd. 	<p>PUBLICS CONCERNES</p>	<p>Apprenez la conduite et la gestion d'une exploitation vitivinicole, votre passeport vers une carrière florissante et passionnante.</p>
<p>DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION</p>	<p>Formation en 2 ans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 semaines en centre de formation/an • 27 semaines en milieu professionnel/an • 5 semaines de congé payés/an 	<p>ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP</p>	 <p>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.</p>
<p>LIEU DE FORMATION</p>	<p>Campus Provence Verte UFA Provence Verte 125 chemin du Prugnon 83 470 St Maximin la Ste Baume</p>	<p>MODALITE ET DELAI D'ACCES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demande d'inscription de mars à septembre, sur entretien. ➤ Aide à la recherche d'entreprise pour le contrat d'apprentissage.
<p>FINANCEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation prise en charge par l'OPCO. • Salaire payé par l'entreprise. 		

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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'Équipement	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.

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |

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

Taux de réussite	2023	2022	2021	Taux de poursuite d'étude	2023	2022	2021
Taux de rupture	2023	2022	2021	Taux d'emploi	2023	2022	2021

Suite de parcours et débouchés

Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUIITE 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
- Maître/Maîtresse de chai



PLUS D'INFORMATION ? Contactez Nadya CHAFFAUT

| 06 45 56 61 23 | nadya.chaffaut@cneap.fr |