

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## « Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole »



Diplôme du ministère de l'agriculture de niveau 4  
RNCP38077

Enregistrement de la certification 01/01/2029



Formation  
scolaire ou en  
apprentissage



Durée 3 ans



100% de réussite



0% d'abandon  
Sur 3 ans



Taux d'insertion  
100%



Taux de  
satisfaction  
En cours

### Principaux métiers visés

Responsable d'exploitation viticole  
Viticulteur/viticultrice  
Caviste  
Maître/maîtresse de chai



### Organisation de la formation

	Voie scolaire	Apprentissage
<b>Seconde professionnelle Productions</b> <b>Spécialité Vigne et Vin</b> <b>1 an</b>	6 semaines de stage en exploitation viticole 1 semaine de travaux pratiques renforcés <i>EIE Vignobles :</i>	Pas d'apprentissage en classe de 2nde - produire autrement - découverte des vignobles - méthodologie
<b>1ère et Terminale professionnelle CGEVV</b> <b>2 ans</b>	14 à 16 semaines de stage 50 % enseignements professionnels MAP Commercialisation des vins	Par an : - 18 ou 19 semaines en centre (soit 675 heures) - 32 semaines en entreprise - 5 semaines de congés payés

### Modalités pédagogiques

- Cours théoriques
- Travaux pratiques

### Période d'entrée en formation

Septembre

#### Les + de la formation et de l'établissement :

#### Travaux pratiques au domaine des Athénées :

8 ha de vignes, 3 appellations, un chai de vinification et un atelier de vins effervescents  
→ proximité permettant la participation à toutes les étapes, des travaux de la vigne à l'élaboration des vins

« Cuvée des élèves » support pédagogique grandeur nature pour entraînement à la prise de décision de la conception à la commercialisation

#### Simulateurs de conduite d'enjambeur et de taille

#### Option facultative section européenne :

Éducation socioculturelle dispensée en anglais et mobilité européenne ERASMUS+

**Module d'adaptation professionnel** axé sur le marketing du vin

## Contenu de la formation

### FORMATION GÉNÉRALE

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

### FORMATION TECHNIQUE

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



## Modalités d'accès

### Conditions d'inscription

- En 2<sup>de</sup> professionnelle, à l'issue de la 3<sup>ème</sup>, après avis favorable du conseil de classe, via la procédure Affelnet
- en 1<sup>ère</sup>, à l'issue d'une 2<sup>de</sup> pro production / vigne et vin ou d'un CAPa MA support viticulture ; admission possible après une autre 2<sup>de</sup> professionnelle ou une 2<sup>de</sup> générale
- pour l'**apprentissage** : avoir signé un contrat d'apprentissage (possible dès 15 ans si la totalité du cycle collège a été accomplie)

\* Possibilité de découvrir la formation en mini-stage

\* Possibilité d'accompagnement et d'aménagements pour les personnes en situation de handicap.



## Frais pédagogiques et rémunération

Aucun frais pédagogique à prévoir.

Rémunération : en fonction de votre âge et ancienneté dans l'apprentissage.



## Modalités d'évaluation

50% en cours de formation

50% en épreuves terminales



## Poursuites de qualification

Admission en BTSa dans le même secteur professionnel (niveau 5)

Possibilité de certificats de spécialisation dans différents secteurs

## Allocation versée par l'État pour les scolaires

50€/ semaine de stage en 2<sup>de</sup> pro

75€/ semaine de stage en 1<sup>ère</sup> pro

100€/ semaine de stage en terminale pro

## Contact du Lycée agricole

66 rue Jean Monnet – BP132 – 58206 COSNE  
COURS SUR LOIRE



03.86.26.67.67



Legta.cosne@educagri.fr



www.epleanevers.educagri.fr

