

# 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*



### Organisation de la formation

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

### 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>nde</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>nde</sup> pro production / vigne et vin ou d'un CAPa MA support viticulture ; admission possible après une autre 2<sup>nde</sup> professionnelle ou une 2<sup>nde</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.



## Allocation versée par l'État pour les scolaires

50€/ semaine de stage en 2nde pro

75€/ semaine de stage en 1ère pro

100€/ semaine de stage en terminale pro

## 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



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

Liberté  
Égalité  
Fraternité

REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

## 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

