

# Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole



Diplôme de Niveau 4  
RNCP 38077

**Lycée agricole et  
viticole de Cosne/Loire**

## Principaux métiers visés

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



Formation  
Scolaire ou en  
apprentissage



3 ans



Taux de réussite:  
100 %



Taux d'insertion :  
100 %

Taux d'abandon :  
0 %



Taux de  
satisfaction:  
*En cours*

## Modalités pédagogiques    Voie scolaire    OU    Apprentissage



### Seconde professionnelle Productions Spécialité Vigne et Vin

1 an

6 semaines de stage en exploitation viticole

1 semaine de travaux pratiques renforcés

#### EIE Vignobles :

- produire autrement
- découverte des vignobles
- méthodologie

### 1<sup>ère</sup> et terminale professionnelle CGEVV

2 ans

14 à 16 semaines de stage

50 % enseignements professionnels

Par an :

- 18 ou 19 semaines en centre
- 32 semaines en entreprise
- 5 semaines de congés payés

MAP Commercialisation des vins

*Examen : 50 % en cours de formation  
50 % épreuves terminales*

## Les + 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

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



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'admission

- 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*

### Allocation versée par l'État pour les scolaires

50 €/semaine de stage en 2<sup>nde</sup> pro  
75 €/semaine de stage en 1<sup>ère</sup> pro  
100 €/semaine de stage en terminale pro

### Rémunération (apprentis)

En fonction de votre statut, après validation par le financeur

### Débouchés

- insertion professionnelle (postes nombreux et variés)
- poursuite d'étude possible, en BTS notamment (viticulture-oenologie, technico-commercial dans le domaine du vin, ACS'Agri ...)



### CONTACTS

**LEGTA de Nevers – Cosne – Site de Cosne**  
66 rue Jean Monnet – BP 132 – 58206 Cosne Cours sur Loire  
03 86 26 67 67  
[legta.cosne@educagri.fr](mailto:legta.cosne@educagri.fr)



[epleanevers.educagri.fr](http://epleanevers.educagri.fr)