

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



Diplôme de Niveau 4
RNCP 38077

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



Formation
Scolaire ou en
apprentissage

Principaux métiers visés

- responsable d'exploitation viticole
- ouvrier/ouvrière viticole
- caviste
- ouvrier / ouvrière de chai



3 ans

Modalités pédagogiques Voie scolaire OU Apprentissage



Taux de réussite:
En cours

**Seconde professionnelle
Productions
Spécialité Vigne et Vin**

1 an



6 semaines de stage en
exploitation viticole
1 semaine de travaux
pratiques renforcés



Ouverture : sept. 2024

15 semaines en centre
32 semaines en
entreprise
5 semaines de congés
payés

EIE vignoble : - produire autrement
- découverte des vignobles
- méthodologie



Taux d'insertion:
En cours

**1^{ère} et terminale
professionnelle
CGEVV**

2 ans

14 à 16 semaines de
stage

50 % enseignements
professionnels

Section européenne

Ouverture 1^{ère} : sept. 2024

Par an :

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

MAP Commercialisation

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



Taux de
satisfaction:
En cours

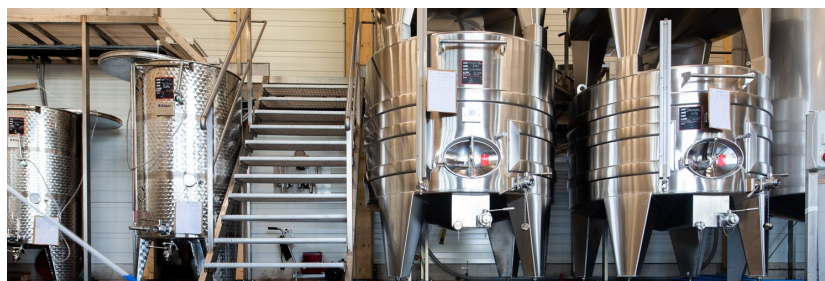
Les + de la formation :

Travaux pratiques au domaine des Athénées :

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

« Cuvée des élèves » de la conception à la commercialisation

Simulateurs de conduite d'enjambeur et de taille



Contenu de la formation

Modules généraux

Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel
L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation
Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles
Actions et engagements collectifs dans des situations sociales

Modules professionnels

Entreprise et territoire
Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
Gestion de l'entreprise viti-vinicole
Conduite d'un processus viticole
Conduite d'un processus vinicole
Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels viti-vinicoles
Module d'Adaptation Professionnelle



Modalités d'admission

- en 2^{nde} professionnelle : à l'issue de la 3^{ème}, après avis favorable du conseil de classe, via la procédure Affelnet
- en 1^{ère}, à l'issue d'une 2^{nde} pro production / vigne et vin ou d'un CAPa MA support viticulture ; admission possible après une autre 2^{nde} professionnelle ou une 2^{nde} 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

Allocation versée par l'État pour les scolaires

50 €/semaine de stage en 2^{nde} pro
75 €/semaine de stage en 1^{ère} pro
100 €/semaine de stage en terminale pro

Rémunération (apprentis)

En fonction de votre statut, après validation par le financeur

Débouchés

- insertion professionnelle
- 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/Loire

66, rue Jean Monnet – BP 132 – 58 206 Cosne Cours sur Loire
03 86 26 67 67

legta.cosne@educagri.fr



epleanevers.educagri.fr