

# 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



3 ans



Taux de réussite:  
En cours



Taux d'insertion:  
En cours



Taux de  
satisfaction:  
En cours

## Principaux métiers visés

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



## 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 vignoble :*

- produire autrement
- découverte des vignobles
- méthodologie



**Ouverture : sept. 2024**

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

**Ouverture 1<sup>ère</sup> : 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*

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

2 ans

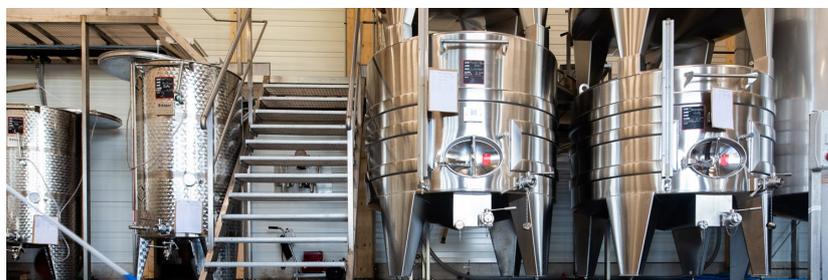
## Les + de la formation :

### 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<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*

## 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
- 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](mailto:legta.cosne@educagri.fr)



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