

Lycée agricole et viticole

Ouvrez le champ des possibles

Cosne sur Loire



Bac Professionnel CGEVV

Conduite et gestion de l'entreprise Vitivinicole

Le Baccalauréat Professionnel CGEVV se situe dans la continuité de la seconde professionnelle Productions spécialité Vigne et vin.

Admission sans dérogation

Les élèves accèdent à un bac pro CGEVV après une 2^{de} professionnelle agricole productions.

Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions. L'admission en classe de première après une seconde générale est possible sous conditions.

Objectifs

Maîtriser les techniques de productions et le processus de vinification, en fonction des sols et des climats, et en gérant l'utilisation et l'entretien d'un parc de machines agricoles.

Identifier les modes de consommation et les attentes du client, adapter sa communication et mener une négociation.

Le Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole délivre la CAPACITE PROFESSIONNELLE et permet entre autres l'installation en agriculture.

- 40 % du temps de formation est consacré aux matières générales,
- 60 % aux matières techniques et professionnelles.

Les compétences acquises sont appréciées également par les autres professionnels du secteur : chais, caves coopératives, négociants, enseignes d'approvisionnement, appui technique...

Visionner les métiers liés au bac pro CGEVV : <https://www.epleanevers.educagri.fr/lycee-viticole-et-agricole-site-de-cosneloire/nos-formations/>



Poursuite d'études :
B.T.S. Agricole « viticulture-œnologie » ou en « technico-commercial boissons, vins et spiritueux », puis Licence professionnelle et Diplôme National d'Œnologue.

Insertion professionnelle en tant que responsable d'exploitation, maître de chai ou ouvrier viticole hautement qualifié.



Erasmus+



Enseignements communs

Horaire disciplinaire hebdomadaire (indicatif)	
Français	2 h
Anglais	1.75 h
EPS	2 h
Education socioculturelle	1.5 h
Histoire-Géographie	1.5h
Mathématiques	2 h
Biologie Ecologie	1.25 h
Physique-Chimie	1.25 h
Documentation	1h
TIM – Technologies, Informatique, Multimédia	1h

Enseignements Professionnels

Horaire disciplinaire hebdomadaire (indicatif)	
Economie de l'entreprise	1 h
Economie et Politique Agricole	1.5 h
Gestion d'une exploitation	2 h
Vin et Terroir	2 h
Bases scientifiques et technologiques	2 h
Choix et utilisation des équipements	1.5 h
Implantation et conduite d'un vignoble	1.5 h

Tous les élèves passent la qualification intermédiaire BEPA Travaux de la vigne et du vin (Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles) via un contrôle continu en Seconde Professionnelle et en Première.

Le Bac Pro est ensuite obtenu pour :

- 50% par la voie du contrôle continu réparti sur les classes de Première et de Terminale,
- 50 % lors des épreuves terminales, à la fin de l'année de terminale, dont la soutenance du rapport de stage.
 - ❖ E1 - Français (écrit),
 - ❖ E1 - Histoire-géographie (écrit),
 - ❖ E4- Culture Scientifique et Technologique : Mathématiques (écrit)
 - ❖ E5 – Choix Techniques CGEVV (écrit),
 - ❖ E6- Pilotage de l'entreprise CGEVV
 - ❖ Viticulture/Œnologie (écrit),

Renseignements & Inscriptions

66 Rue Jean Monnet 58200 Cosne/Loire - 03 86 26 67 67- www.epleanevers.educagri.fr

Secrétariat : 03 86 26 67 67 - CPE : Mme DEROUX – Responsable de site : Mme FLEURY

Le bac Pro CGEVV est organisé autour de 6 axes

- Enseignement général
- Enseignement professionnel
- MAP** : Commerce
- EIE * : Méthodologie, préparation aux épreuves orales
- Semaine filière
- Stage individuel en exploitation (16 semaines, dont 4 pendant les vacances scolaires)

*Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement
** Module d'adaptation professionnel

Découverte de la viticulture via un Voyage d'étude en France ou à l'étranger.



Les élèves participent aux étapes de la production, des travaux de la vigne à l'élaboration des vins. Ils ont l'opportunité de faire des choix stratégiques et élaborent ainsi la "cuvée des élèves" qui est un support pédagogique complet (parfois travail des vignes, et toujours vinification, jusqu'à la commercialisation).

Cette cuvée est préparée dès la classe de seconde et est produite une fois au cours des 3 années de scolarité.