

Formation Viticole



Statut de la formation :

- Formation initiale
- Apprentissage
- Formation adulte

Publics concernés et prérequis :

Jeunes sortis de 3^{ème}
Pour les apprentis :
Être âgé de 16 à 30 ans ou 15 ans
en sortie d'une classe de 3^{ème}
Avoir signé un contrat
d'apprentissage
Accessible aux personnes en
situation de handicap
Possibilité de rentrer en 2^{ème} année si
niveau 3 (fin de 2^{nde}, CAP, BEP)

Modalités d'accès :

Positionnement en formation
sur dossier et entretien de motivation

Durée : 3 ans en alternance

35 h / semaine
1900 heures à la MFR en formation
initiale
2^{nde} : environ 15 semaines à la MFR
1^{ère} : environ 19 semaines à la MFR
Tle : environ 20 semaines à la MFR

Nombre de places :

30 places maximum
Retournée Septembre 2020 et tout au long de l'année

Responsable :

David CONDEMINE
david.condemine@mfr.asso.fr

Coût annuel 2020-2021 :

Formation initiale:
DP : de 1481€ à 1789€
Pension complète : de 2051 à 2489€

Apprentissage :

DP : de 490€ à 587€
Pension complète : de 547€ à 657€

NOUS CONSULTER

Vous êtes passionné par le milieu viticole ...

Bac pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole (CGEVV) Diplôme de niveau 4

Objectifs :

- Acquérir la maîtrise des techniques de production et du processus de vinification
- Acquérir la capacité professionnelle permettant des aides à l'installation
- Être capable de gérer une exploitation

Contenu de la formation :

- **Modules généraux** : français, documentation, éducation socio-culturelle, histoire-géographie, sciences économiques et sociales, langue vivante (anglais), EPS, maths, informatique, physique-chimie, biologie-écologie
- **Modules professionnels** : viticulture, œnologie, entreprise, économie filière, gestion, machinisme, module d'adaptation professionnelle (MAP) sur la viticulture biologique

Déroulement et modalités de la formation :

- Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques...
- Suivi de stage individuel
- Passeport à l'étranger de 2 semaines en immersion professionnelle
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique

Examens et certifications :

- Bac pro CGEVV / BEPA Travaux de la Vigne et du Vin en 1ère
- Certiphyto décideur en entreprise non soumise à agrément
- PIX, SST

Modalités d'évaluation :

- 50 % en contrôles en cours de formation (CCF)
- 50 % en épreuves terminales

Débouchés et passerelles :

- Responsable d'une exploitation viticole
- Salarié viticole ou vinicole
- BTS en 2 ans : Commerce des Vins ou Viticulture-Œnologie (niveau 5)
- Certificat de Spécialisation Tracteurs et Machines Agricoles en 1 an (niveau 4)

Suivi de l'action :

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation et contrat d'apprentissage / Convention de stage
- Emargement des apprentis
- Livret d'apprentissage ou carnet de liaison

Evaluation de l'action :

- Bilan de groupe et/ou individuel chaque fin de session MFR
- Bilan à chaud puis à froid après la formation

Compétences visées :

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
- Développer sa motricité
- Mettre en œuvre des savoirs et des savoir-faire scientifiques et techniques
- 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

Mise à jour 11/20 Version 1