



BAC PRO CGEVV



NIV.
IV

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITI-VINICOLE

PUBLIC CONCERNÉ

- Accessible après une 3^{ème}
- Possibilité de rentrer en 2^{ème} année si niv. 3
- Avoir minimum 15 ans (avant le 31 décembre de l'année en cours), maximum 30 ans
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier, avec notre référente handicap Marie-Pierre MICHAUD, la faisabilité, selon le handicap marie-pierre.michaud@mfr.asso.fr

OBJECTIFS

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

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 oeuvre 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

CONTENU

- **Modules généraux** : français, documentation, éducation socioculturelle, 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

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

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





BAC PRO CGEVV

NIV.
IV

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITI-VINICOLE

EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- Bac pro CGEVV
- Certiphyto décideur en entreprise non soumise à agrément
- PIX, SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

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

ÉVALUATION DE L'ACTION

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

MODALITÉS D'ACCÈS

- Positionnement en formation sur dossier et entretien de motivation

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

3 ans en alternance

35h/semaine, 1900h à la MFR en formation initiale

2nde : environ 17 semaines à la MFR

1^{ère} : environ 18 semaines à la MFR

T^{le} : environ 19 semaines à la MFR

NOMBRE DE PLACES

25 places maximum (rentrée 2023 + tout au long de l'année)

RESPONSABLE FORMATION

David CONDEMINE

david.condemine@mfr.asso.fr

COÛT ANNUEL 2023-2024

Formation initiale

Demi-pension - de 1653€ à 1912€

Pension complète - de 2440€ à 2785€

Apprentissage

Demi-pension - de 589€ à 651€

Pension complète - de 694€ à 768€

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP

5, rue de la Corvée de Mailly

21200 RUFFEY-LES-BEAUNE

03 80 26 61 44 • mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

www.mfr-grandchamp.fr