



# BAC PRO VIGNE & VIN

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV)

PAR APPRENTISSAGE

## OBJECTIFS MÉTIER

### Devenir ouvrier qualifié ou chef d'exploitation

Selon les entreprises, travail en responsabilité ou sur les consignes du gestionnaire (directeur, propriétaire...). Travail en autonomie, seul ou en équipe à la vigne et au chai, réactif face aux difficultés, gestion d'équipe, force de proposition pour améliorer la qualité du produit final ou du fonctionnement de l'entreprise, organisation et gestion de l'entreprise

### CONDITIONS D'ACCÈS

16-30 ans, 15 ans sortant de 3<sup>ème</sup>  
+ de 30 ans si personne en situation de handicap (RQTH)  
Autre nous consulter

### STATUT

Apprenti avec couverture sociale  
Salaire compris entre 27 et 100 % du SMIC (Modulable selon convention collective)  
Carte d'étudiant des métiers délivrée

### ADMISSION

Contrat d'apprentissage  
Dossier d'admission du CFA-Positionnements  
Diplôme accessible par la VAE  
Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles.  
Aide à la recherche de contrat d'apprentissage  
Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.  
Entrées tout au long de l'année

### DURÉE

1850h sur trois ans en centre (500h en 2<sup>nde</sup> - 675h en 1<sup>ère</sup> et 675h terminale)  
2<sup>de</sup> professionnelle : productions, 1<sup>ère</sup> et Term Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole.  
Adaptation du parcours en fonction du niveau

### ALTERNANCE

1 semaine au CFA toutes les 3 semaines en moyenne  
- 2<sup>de</sup> 14 semaines au CFA et 33 semaines en entreprise/an  
- 1<sup>ère</sup> et terminale 19 semaines au CFA et 28 semaines en entreprise  
- 5 semaines de congés payés/an

### DIPLÔME

BAC PRO CGEVV (Niveau 4) par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.  
Délivrance possible du Certiphyto par équivalence  
Possibilité de VAA (Validation d'Acquis Académiques)

### POURSUITES D'ÉTUDES

BTSA en lien avec l'option ou autres

Pour toutes informations concernant les autres mesures ou les formations complémentaires, projets de formation individuelle ou d'entreprise, n'hésitez pas à consulter notre site internet <https://cdfacppa33.com>, rubriques entreprises, salariés, demandeurs d'emploi ou à contacter le 05.56.35.61.15

## FORMATION

**Objectif : Maîtriser les techniques et pratiques professionnelles : piloter et analyser le fonctionnement de l'entreprise, prendre des décisions, contribuer à son développement**

Maîtriser le processus de production (de l'installation de la vigne à l'élaboration du vin). Initiation à la conduite des engins et réglage des outils. Réaliser la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau. Respecter la sécurité et l'hygiène. Gérer les équipes. Contribuer aux démarches Qualité et agroécologie.

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Langue française, langages, compréhension du monde, culture et esprit critique.

Langue et situation socioprofessionnelle

Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives...

Culture scientifique et technologique

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Savoirs et savoir-faire scientifique et technique  
Choix techniques dans le cadre du système viticole  
Pilotage, gestion et de l'administration d'une entreprise viti-vinicole  
Conduite de la production viticole et des travaux de chai  
Oenotourisme

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

## LIEUX DE FORMATION

BLANQUEFORT : 05 56 35 61 10  
LIBOURNE-MONTAGNE : 05 57 40 03 09  
REIGNAC : 05 57 68 87 97 ou 05 57 42 66 22

## POUR EN SAVOIR PLUS

Service développement: 05.56.35.61.15/14  
ou [contact@formagri33.com](mailto:contact@formagri33.com)

Préinscription en ligne : <https://cdfacppa33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

## PREPA APPRENTISSAGE

#TUASDELAVENIR  
Aide à la recherche et à la signature du contrat d'apprentissage Public 16-29 ans  
Entrées et sorties permanentes  
Toute l'info sur [www.tuasdelavenir.fr](http://www.tuasdelavenir.fr)

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/  
Taux de satisfaction : <https://cdfacppa33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

## FORMATION GRATUITE

( hors frais annexes, hébergement, restauration, transport ...)

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Accès :

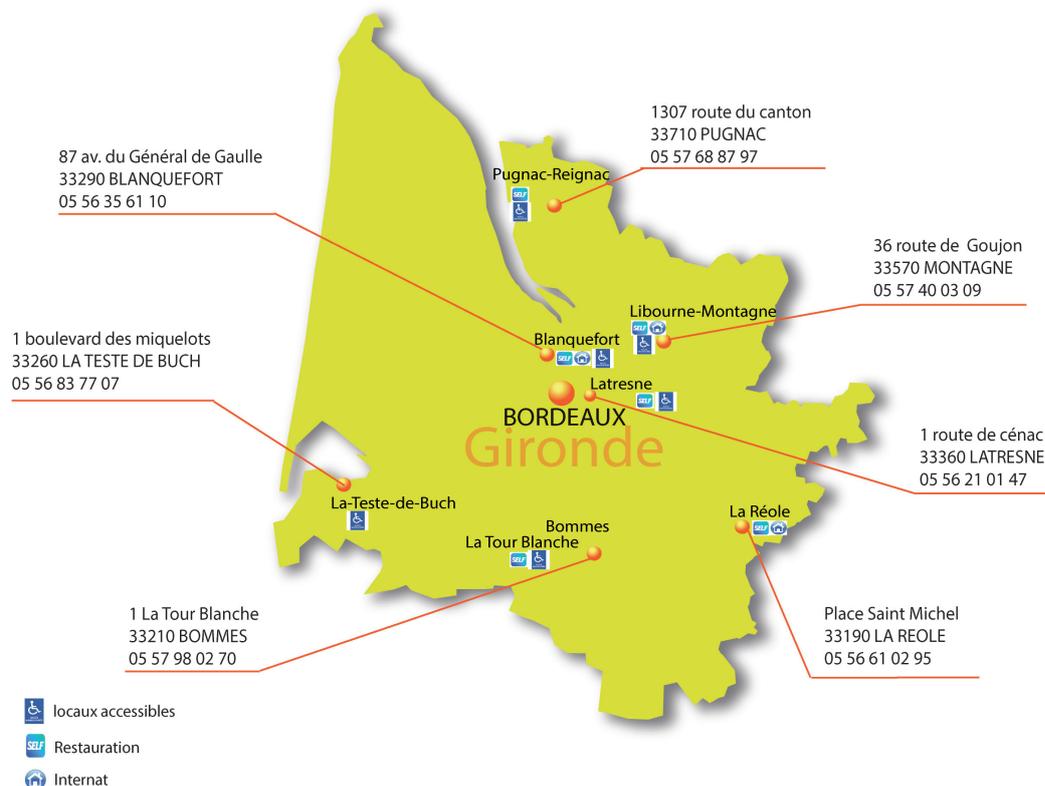
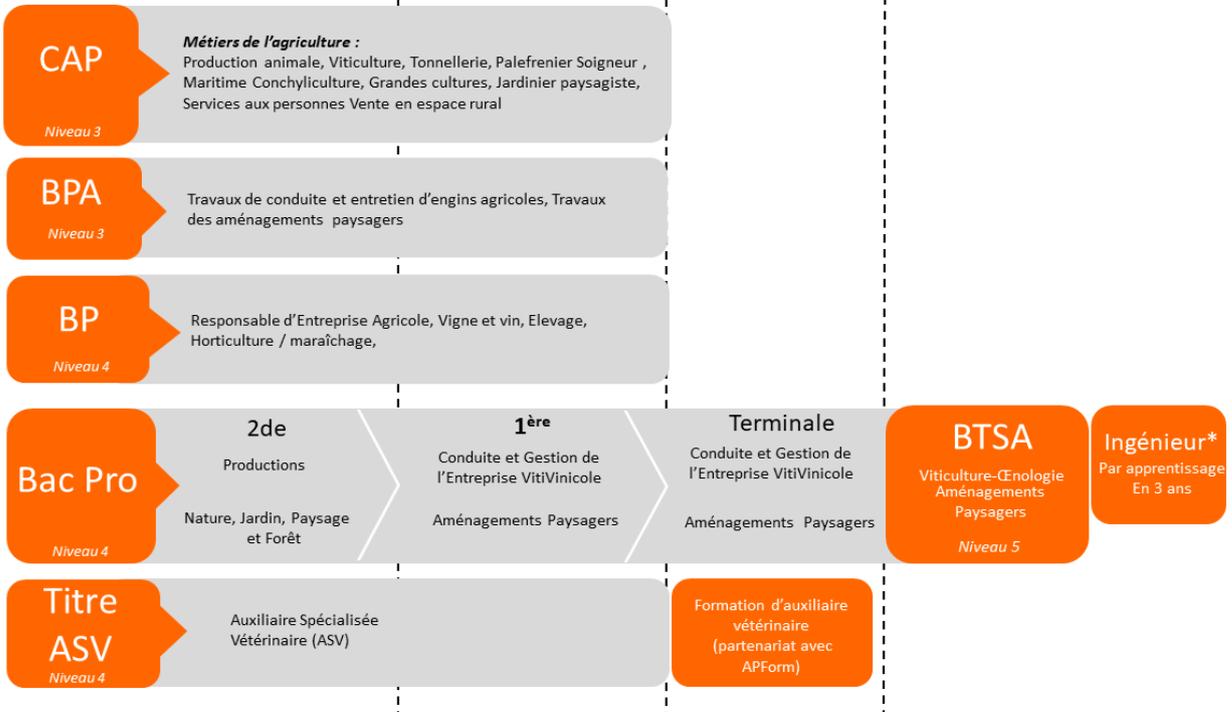
1an

2 ans

3 ans

Etudes supérieures

Préparation à l'apprentissage



L'établissement adhère au CRFH ( Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.  
Référénte départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73