



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 Corine Lamarque, la faisabilité, selon le handicap corine.lamarque@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 oeuvre 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-Oenologie 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.

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

30 places maximum (rentrée 2022 + tout au long de l'année).

RESPONSABLE FORMATION

David CONDEMINE
david.condemine@mfr.asso.fr

COÛT ANNUEL 2022-2023

Formation initiale

Demi-pension - de 1605€ à 1856€

Pension complète - de 2369€ à 2704€

Apprentissage

Demi-pension - de 572€ à 632€

Pension complète - de 674€ à 746€

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