



ENSEMBLE, CULTIVONS  
TA VRAIE NATURE !

# Bac Pro CGEVV en apprentissage

## Conduite et Gestion Entreprise Viti-Vinicole



Accessible à partir de la classe de 1<sup>ère</sup>

Le Landreau

### Modalités et délais d'accès

- Après 2<sup>nde</sup> ou CAP pour une rentrée en 1<sup>ère</sup> en septembre (selon positionnement)
- Sur dossier après entretien d'inscription avec le chef d'établissement ou son représentant,
- Après avis favorable du conseil de classe,

### Pré-requis

- L'apprenti doit avoir trouvé son maître d'apprentissage,
- Possibilité d'offres d'apprentissage sur notre site internet.

### Durée

- Sur 2 ans (1<sup>ère</sup> et Terminale) ou 1 an (Terminale)

### Rythme de l'alternance

- 19 sem. en centre de formation,
- 28 sem. en entreprise,
- 5 sem. de congés payés par an,
- 35h/sem.

### Modalités d'évaluation

- CCF + Examen final,
- Obtention du Bac Professionnel.

### Coût de la formation

- Formation gratuite pour le jeune,
- Une partie des frais d'hébergement et de restauration reste à charge pour le jeune.
- Formation financée par les OPCO. (Prise en charge spécifique pour les entreprises du secteur public).

### Rémunération

L'apprenti, comme tout salarié, reçoit un salaire déterminé en pourcentage du SMIC. Le montant, qui varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de l'avancement dans le contrat, est fixé par décret.

### Perspectives après cette formation

- BTS,
- Certificats de Spécialisation,
- Vie active.

### Accessibilité handicap



Si situation d'handicap nous contacter

### Objectifs de cette formation

Le Bac Pro CGEVV, diplôme de niveau IV.

- Il vous confère la capacité professionnelle agricole et vous permet donc de vous installer en tant qu'exploitant viticole. Le responsable d'exploitation viticole est amené à gérer le développement de son exploitation, organiser son fonctionnement, gérer la production, la transformation et la commercialisation de ses produits dans une logique d'agriculture durable.

### La formation en entreprise

Activités réalisées par l'apprenti

- Conduire la production viticole : maîtriser les techniques de production de la vigne et le processus de vinification, réaliser les travaux du sol et sur le végétal – depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges, utiliser les machines et matériels agricoles, veilles à leur entretien,
- Conduire les travaux de cave : participer à la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production,
- Piloter l'entreprise, prendre des décisions: réaliser des opérations de gestion et d'administration, organiser le travail et encadrer les personnels,
- Concourir à la vente des produits et services.

### La formation en UFA

Contenus de la formation

- C1 - Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
- C2 - Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
- C3 - Développer sa motricité
- C4 - Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
- C5 - Réaliser des choix dans le cadre d'un système vitivinicole
- C6 - Piloter une entreprise vitivinicole
- C7 - Conduire la production viticole
- C8 - Conduire les travaux de cave
- C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- C11 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

### 1<sup>ère</sup> et terminale Bac Professionnel

#### Modules d'enseignement Généraux :

- Matières Littéraires (Français, Histoire Géographie, Documentation, Education Socio Culturelle)
- Langue Vivante - Anglais
- Education physique et sportive
- Sciences (Mathématiques, Physique Chimie, Biologie, Informatique)

#### Modules d'enseignement Professionnels :

- Sciences Economiques Sociales de Gestion
- Sciences et Techniques des Equipements
- Agronomie
- Viticulture et Œnologie
- Sciences et techniques professionnelles  
MAP : mise en œuvre œnotourisme et initiation microbrasserie

Le mercredi après-midi est consacré à des temps de remise à niveau en matières générales dans le cadre du mixage FI/apprentissage

### Méthodes pédagogiques

- Partage d'expériences
- Apports de connaissances
- Mise en situation pratiques
- Visites
- Accompagnement personnalisé



Tél. 02 40 06 43 33 - Fax : 02 40 06 46 15 - Email : contact@briace.org - www.briace.org

CONTACT APPRENTISSAGE : Jessica Robbe - jessica.robbe@briace.org