

# Bac pro Conduite et Gestion d'une Entreprise Viniviticoile



**BAC PROA Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole (BAC PROA CGEV)**

(Bac)



## Code titre / diplôme

40321113

## Code RNCP

38077

## Date d'enregistrement RNCP

27/09/2023

## Certificateur

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

## Cadre européen de la certification

Reconnu par l'Etat de niveau 4 (cadre européen des certifications)

## Éligible VAE

Oui

## Sanction de la formation/Diplôme préparé

Baccalauréat professionnel agricole (BAC PROA)

Formation en apprentissage



## Publics et objectifs

• **voie d'accès:** Formation proposée en mixité des publics apprenants et scolaires

• **Objectifs:** La formation permet de découvrir les métiers de la

vigne et du vin, de la production à la commercialisation

Elle apprend à gérer et entretenir le vignoble, à suivre les étapes

de vinification et à contrôler la qualité des vins

Elle forme à la gestion d'une exploitation viticole et à la mise en

œuvre de la stratégie commerciale

Elle permet de valoriser les produits et de développer les ventes,

en magasin ou à l'export

Elle développe des compétences en organisation du travail, suivi

des résultats et gestion des stocks

Elle apprend à travailler en équipe et à encadrer des collaborateurs sur l'exploitation

Elle prépare à s'intégrer dans une exploitation viticole ou à poursuivre des études en BTSA ou autres formations spécialisées



## CAMPUS Provence Verte

### Coordonnées

125 Chemin de Prugnon  
83470 - Saint-Maximin-la-Sainte-Baume  
04 94 86 52 93  
st-maximin@cneap.fr  
<https://www.campus-provence-verte.fr>

### Contacts

#### Contact de la formation

Tina SOSTER  
tina.soster@cneap.fr  
07 81 68 53 81

#### Référent handicap

Tina SOSTER  
tina.soster@cneap.fr  
07 81 68 53 81



(siège régional)  
4, rue de l'Oratoire  
69330 CALUIRE ET CUIRE  
contact@akteap.cneap.fr  
[www.akteap.fr](http://www.akteap.fr)

Association loi 1901

N° SIRET: 50304921500026

N° UAI: 0693764S

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 84 69 17362 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



## Dates et cycle de la formation

- **Année d'entrée dans le cycle:** Première
- **Date de début:** 01/09/2026
- **Date de fin:** 30/06/2028
- **Durée du contrat:** Un contrat d'apprentissage peut démarrer au plus tôt 3 mois avant le début de la formation et aller jusqu'à 2 mois après la date de fin de la formation.
- **Aménagement PSH durée de la formation:** Adaptations pédagogiques et aménagements spécifiques possible pour les personnes en situation de handicap (PSH).



## Rythme et durée

- **Rythme en centre:** 1 semaine
- **Rythme en entreprise:** 1 semaine
- **Commentaire rythme:** En moyenne 2 semaines de cours par mois d'octobre à début juin.
- **Durée en années:** 2
- **Durée en heures de formation:** 1350
- **Durée en heures en entreprise (minimum):** 1890



## Prérequis

- **Public:** De 16 à 29 ans révolus.  
Certains publics peuvent entrer au-delà de 29 ans : les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les travailleurs handicapés (sans limite d'âge), les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise. Nous consulter pour une étude personnalisée.
- **Conditions d'entrée:** Avoir validé une seconde , ou être titulaire d'un CAP(a).  
Goût marqué pour la viticulture et le travail en extérieur  
Rigueur et soin dans les travaux manuels et mécanisés  
Bonne condition physique  
Sens de l'observation et de l'analyse (état sanitaire, maturité, qualité du vin)  
Esprit d'équipe et sens des responsabilités  
Intérêt pour la biologie, l'agronomie et la technique œnologique  
Organisation et autonomie dans la conduite des chantiers  
Curiosité pour la commercialisation et la gestion d'entreprise



## Entreprises d'accueil

Domaines viticoles (familiaux ou d'exploitation complète, avec production, vinification et vente directe)  
Châteaux viticoles intégrant la commercialisation des vins et la gestion de l'exploitation  
Caves particulières assurant la conduite du vignoble et la vinification sur place  
Exploitations viticoles d'enseignement ou expérimentales (structure pédagogique complète)  
Caves coopératives, à condition que l'apprenti puisse alterner entre le travail à la vigne, la cave et le service administratif ou commercial (par convention avec la coopérative)  
CUMA



# Architecture et contenu de la formation

**Bloc de compétence 1 :** Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

**Bloc de compétence 2 :** Débattre à l'ère de la mondialisation

**Bloc de compétence 3 :** Développer son identité culturelle

**Bloc de compétence 4 :** Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

**Bloc de compétence 5 :** Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

**Bloc de compétence 6 :** Piloter une entreprise vitivinicole

**Bloc de compétence 7 :** Conduire la production viticole

**Bloc de compétence 8 :** Conduire les travaux de cave

**Bloc de compétence 9 :** Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

**Bloc de compétence 10 :** Mettre en oeuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

**Bloc de compétence 11 :** S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences: Non



## Modalités d'évaluation et sanction de la formation

- **Modalités d'évaluation:** Contrôles en Cours de Formation (CCF) combiné avec des examens ponctuels
- **Crédits ECTS:** Non
- **Equivalences:** Tout diplôme de niveau Bac pro minimum permet la dispense des modules communs



## Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance. L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé. Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire. A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).



## Après la formation

• **Passerelles:** Bac Pro Agroéquipement (si forte appétence pour la mécanique et la conduite d'engins agricoles).  
Bac Pro Technicien Conseil-Vente en produits alimentaires ou vins et spiritueux, s'il souhaite se spécialiser dans la vente.

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole (CGEA), si le projet s'élargit à d'autres productions agricoles.

• **Suites de parcours:**

CS Pilotage de Machines Agricoles

BTSa Technico-Commercial option Vins, Bières et Spiritueux

BTSa Viticulture-oenologie

Licences professionnelles dans les domaines du commerce des vins, de la gestion d'exploitation ou de l'oénotourisme

• **Débouchés professionnels:** Viticulteur/vigneron

Responsable de cave

Commercial en produits viticoles

Chef de culture

Technico-commercial export vin

Attaché commercial en vins

Responsable de caveau



## Modalités et délai d'admission

- **Modalité de recrutement principale:** Dossier
- **Autres modalités de recrutement:**
- **Personnalisation sur positionnement:** Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.



## Modalités financières

Pour l'apprenti :

En conformité avec l'article L6211-1 (Code du travail), la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.

Pour l'employeur :

Pour les employeurs privés, la formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil; en application des niveaux de prise en charge par France Compétences et selon les barèmes de la branche. Un reste à charge peut être demandé à l'employeur.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est prise en charge par ces derniers.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation peut être prise en charge par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Coût : nous consulter



## Les + de la formation

### Engagements et partenariats:

Exploitation agricole du Campus Provence Verte

### Restauration: Oui

- Détails:

Cantine

- Accessibilité PSH de la restauration: Oui

### Hébergement: Oui

- Détails:

Internat

- Accessibilité PSH de l'hébergement: Oui

### Matériel / Équipement:

Viticulture

Arboriculture

Horticulture

Maraîchage

Grandes cultures

Élevage de bovins, ovins, caprins, volailles

Atelier mécanique

Matériels agricoles

Fromagerie

Légumerie

- Accessibilité PSH du matériel et de l'équipement: Achat possible de matériel et équipement spécialisé pour les personnes en situation de handicap.

Pour plus d'information : nous contacter.



## Rémunération

- Rémunération de l'apprenti: L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et l'année dans le cycle de formation, hors exceptions (convention collective de l'employeur, antériorité...)

- Aides prises en charges par l'établissement:

- Aides à l'acquisition d'équipements pédagogiques (sous conditions).
- Aide pour l'hébergement (si internat proposé par l'établissement).
- Aide pour la restauration (si solution de restauration collective proposée par l'établissement)
- Aide au financement du permis de conduire de 500€ pour les apprentis majeurs  
Plus d'infos : <https://www.1jeune1solution.gouv.fr/>



## Accès et accessibilité P.S.H

- Accès par transport:

-

- Accessibilité P.S.H des locaux: Oui totale