



Baccalauréat
Professionnel

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

NIVEAU 4

Apprentissage

"La terre, le cœur
de nos métiers"

Montreuil-Bellay

Les établissements agricoles publics de Maine-et-Loire



www.eap49.educagri.fr



Conditions d'admission

- Les jeunes de 16 à 25 ans.

Préinscription à partir de janvier

Comment s'inscrire

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès du secrétariat du site de formation ou sur le site internet :

www.cfaa49-edgard-pisani.com

Après avoir retourné votre dossier complété auprès du secrétariat apprentissage Montreuil-Bellay concerné, vous serez convoqué pour une demi-journée de validation de projet.
Votre inscription ne sera définitive qu'après signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur concerné.

Recherche du contrat d'apprentissage

Le CFAA 49 vous accompagne dans la recherche du contrat d'apprentissage. Notre chargée de développement se tient à votre disposition.

Contactez le centre au 02 41 40 19 28

 CFA A 49 **Edgard Pisani**

 Site Montreuil-Bellay



BP 10007, Route de Meron
49260 Montreuil Bellay
Tél. 02 41 40 19 28
Fax 02 41 38 85 76
cfa.maine-et-loire@educagri.fr
www.cfaa49-edgard-pisani.com



Bac Pro

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

Métiers Visés

- Viticulteur
- Chef d'exploitation
- Salarié viticole
- Directeur technique vitivinicole



Conditions d'exercice

L'activité peut s'exercer dans :

- une exploitation viticole
- un groupement d'exploitations viticoles
- une société de négoce
- une cave coopérative
- ou une pépinière viticole.

Il exerce ses activités à titre individuel ou collectivement avec des associés (SCEA, EARL, GAEC...), en tant que locataire et/ou propriétaire des installations. Selon la taille de l'exploitation, il travaille seul, **sous la responsabilité du directeur technique et/ou encadre le personnel de la vigne**. Il travaille principalement à l'extérieur, en toutes saisons. Il est **autonome** dans l'organisation de ses journées, **en étroite collaboration avec l'oenologue**. Ses horaires sont variables surtout en période de forte activité.

Contenu de la formation

Enseignements professionnels

- Viticulture / oenologie
- Commercialisation des vins
- Sciences et techniques professionnelles
- Sciences économiques
- Agronomie
- Agroéquipement
- CACES
- SST

Enseignements généraux

- Français
- Education socio-culturelle
- Langue vivante (anglais)
- Histoire-géographie
- Education physique et sportive
- Mathématiques
- Informatique et Documentation
- Biologie-écologie
- Physique-chimie



Durée

Le Bac Professionnel en apprentissage **peut se dérouler sur 2 années** après :

- Une année de 2^{nde} Vigne et Vin
- Un diplôme de niveau V (CAPA, BPA)
- Une 2^{nde} générale ou technologique (après étude du dossier)

Le contrat de formation individualisée (durée, modalité, contenu) prend en compte les acquis des candidats.

Des cours spécifiques de soutien peuvent être proposés aux apprentis pour leur permettre de combler leurs lacunes et suivre plus facilement la formation.

Moyens pédagogiques

- Des applications pratiques sur notre domaine viticole
- Formation qui alterne des périodes au centre et en entreprise
- Intervenants professionnels spécialisés
- Équipements et matériels professionnels

Conditions d'obtention du diplôme

L'examen est une combinaison de 2 types d'évaluations :

- **Le contrôle en cours de formation** (CCF) organisé par l'établissement et réparties sur les 2 années (1^{ère} et terminale).
- **Le contrôle terminale** : 4 épreuves écrites et une épreuve orale (soutenance d'un rapport rédigé à partir des périodes en entreprise).

Ce système d'évaluation nécessite et valorise un travail régulier de l'apprenti.

Présentation au BEPA Travaux de la vigne et du vin en fin de classe de première.

Poursuite de formation

- BTS Viticulture-Oenologie
- BTS Technico-Commercial Vins et spiritueux
- Certificat de Spécialisation en commercialisation des vins
- Et autres spécialisations accessibles avec un niveau IV.



« La terre, le coeur de nos métiers »