

BAC PRO
CQEVV
Apprentissage

Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole



Débouchés

Responsable
d'entreprise viticole
Ouvrier viticole
Viticulteur
Maître de chai
Caviste

Conditions d'inscription Prérequis

- Être âgé de 16 à 30 ans (ou 15 ans en sortie d'une classe de 3^{ème})
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique
- Dossier de candidature



Compétences visées

Acquérir les compétences nécessaires à la conduite du vignoble et au processus d'élaboration et d'élevage des vins.
Obtenir la Capacité Professionnelle permettant des aides à l'installation.

Durée de la formation et délai d'accès

Diplôme de niveau 4 préparé en alternance en 3 ans (en 2 ans pour les titulaires d'un CAP ou équivalent) avec une rentrée en septembre.

L'apprenti est salarié d'une entreprise et rémunéré sur toute la durée du contrat (entreprise et centre).

En classe de seconde, environ

500 h en centre de formation (15 semaines)

1 107 h en entreprise (32 semaines + 5 semaines de congés payés)

En classe de première et terminale, environ

675 h par an au CFA (20 semaines)

932 h par an en entreprise (27 semaines + 5 semaines de congés payés)

Possibilité d'individualiser le parcours de formation en fonction des acquis.

Profil

- Intérêt pour la nature, le travail en extérieur et physique
- Rigueur et autonomie
- Goût pour le travail seul ou en équipe
- Capacités à s'adapter à la diversité des tâches
- Capacités à gérer une équipe

VITICULTURE / OENOLOGIE

Objectifs du BAC PRO CGEVV

Le titulaire du BAC PRO CGEVV, diplôme de niveau 4, est amené à occuper un poste de chef d'entreprise ou d'assurer la fonction de salarié hautement qualifié.

Situations professionnelles significatives

Pilotage stratégique de l'entreprise agricole et conduite des attentes sociétales du changement

- Réalisation d'un diagnostic de l'entreprise
- Elaboration d'une stratégie de production et de valorisation des produits
- Elaboration d'un dossier de projet de développement
- Adaptation ou changement de système de production et/ou de commercialisation

Préservation des sols et de la biodiversité des vignobles

- Utilisation des végétaux associés et de la faune auxiliaire présente sur le vignoble
- Mise en œuvre de techniques de préservation des sols et de l'eau

Conduite de la production viticole

- Taille de la vigne
- Protection intégrée du vignoble
- Travaux en vert mécanisés

Vinification et valorisation des vins

- Organisation du travail en cave lors de la vendange
- Contrôle et régulation des paramètres
- Dégustation du produit

Négociation et concertation

- Négociation commerciale d'un contrat de vente
- Concertation dans le cadre d'un projet collectif, d'entreprises, de filière ou de territoire

Organisation du travail et gestion des ressources et des relations humaines

- Encadrement d'une équipe
- Gestion des pointes de travail

Gestion et administration de l'entreprise

- Gestion de trésorerie
- Analyse des coûts de production et des marges
- Suivi administratif et réglementaire des déclarations

Modalités d'évaluation

/Capacités visées par le diplôme

La formation valide des blocs de compétences non dissociables, en contrôle en cours de formation et trois épreuves terminales. En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice de ses notes supérieures ou égales à 10/20 pendant 3 ans.

Capacités générales

C1 - Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel

- C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
- C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
- C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène

C2 - Débattre à l'ère de la mondialisation

- C2.1- Analyser l'information
- C2.2- Élaborer une pensée construite
- C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé

C3 - Développer son identité culturelle

- C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune
- C3.2- Positionner son projet professionnel
- C3.3- Communiquer avec le monde

C4 - Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

- C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire
- C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif
- C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

Capacités professionnelles

C5 - Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

- C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
- C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole

C6 - Piloter une entreprise vitivinicole

- C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte
- C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise

C7 - Conduire la production viticole

- C7.1- Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles
- C7.2- Réaliser des opérations de conduite du vignoble

C8 - Conduire les travaux de cave

- C8.1- Réaliser une vinification
- C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins

C9 - Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole

- C9.1- Organiser le travail
- C9.2- Gérer la main d'œuvre

C10 - Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

- C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière
- C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise

C11 - Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services

- C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise
- C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire

C12 - S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

- Être capable d'accueillir un client sur le domaine, un stand et valoriser ses propres produits.



Certificateur : Ministère de l'Agriculture
Code RNCP 38077
Date enregistrement : 01/01/2024

Modalités pédagogiques

- Cours en présentiel
- Travaux pratiques
- Visites pédagogiques

Financement de la formation

Pour les apprentis, la formation est prise en charge intégralement par l'OPCO du secteur (formation gratuite pour l'apprenti).

Pour les contrats de professionnalisation et tout autre financement, nous contacter.

Rémunération

L'apprenti perçoit un salaire versé par l'employeur qui dépend de son âge et de l'année de formation.

► Contrat d'apprentissage

CATEGORIE D'AGE	1 ^{ère} ANNEE	2 ^{ème} ANNEE	3 ^{ème} ANNEE
Avant 18 ans	27 % du SMIC	39 % du SMIC	55 % du SMIC
De 18 à 20 ans	43 % du SMIC	51 % du SMIC	67 % du SMIC
De 21 à 25 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	78 % du SMIC
26 ans et +	100 % du SMIC	100 % du SMIC	100 % du SMIC

Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur.

Les taux peuvent être plus élevés en fonction des conventions collectives.

► Aide unique aux employeurs

Elle s'adresse :

- aux employeurs de moins de 250 salariés ;
- pour la préparation d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau inférieur ou égal au bac.

► Montant de l'aide

- 5 000 € versés la 1^{re} année, quelle que soit la durée du contrat.
- 6 000 € versés la 1^{re} année, quelle que soit la durée du contrat pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



Poursuites d'études

(BTSA)

Brevet Technicien Agricole
viticulture-œnologie.

(BTSA)

Brevet Technicien Agricole
Technico-commercial en vins et spiritueux.

(BTSA)

Brevet Technicien Agricole ACSE
(Analyse, conduite et stratégie de
l'entreprise agricole).



*Etablissement en capacité
d'accueillir des publics en
situation de handicap.*



Référent handicap :
cfa.beaune@educagri.fr



Indicateurs
de performance



► Sur notre site :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

► En scannant le QR code

Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION
D'APPRENTIS (CFA)**

EPLEFPA de Beaune

Personne à contacter :
Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 26 34 29

@ cfa.beaune@educagri.fr

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

6, avenue du Parc
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

*Administration chargée de la politique
agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.*



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.

Membre du réseau
**LES
CAMPUS
DU
VIVANT**
Bourgogne Franche-Comté

L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.

BEAUNE
VITI  **AGRO**
CAMPUS



COFINANCÉ
PAR L'UNION
EUROPÉENNE

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

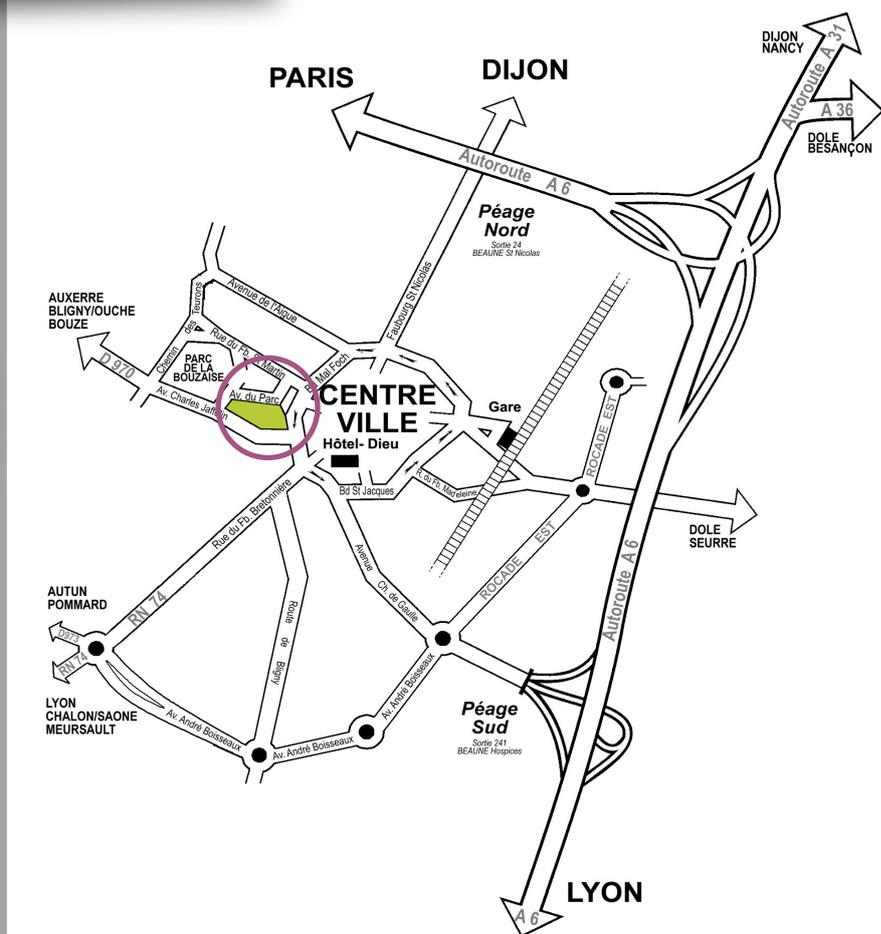
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



PLAN D'ACCÈS



BEAUNE
VITI X AGRO
CAMPUS



L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

- Bus scolaires

Points d'arrêts :
parking des Buttes - St Nicolas
www.beaunecotesetsud.com

- Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

- Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville
<https://www.sncf.com/fr/gares/beau-ne/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

ACCÈS HANDICAP

