

# BAC PRO CONDUITE ET GESTION D'ENTREPRISE VITI-VINICOLE

FORMATION EN APPRENTISSAGE



***Vous avez le goût d'entreprendre et êtes attirés par les métiers liés à la production, à la transformation et la commercialisation des vins de qualité.***

## Objectifs

Le Bac Professionnel CGEVV permet d'acquérir la maîtrise des techniques de productions et du processus de vinification.

Il forme des ouvriers hautement qualifiés pour obtenir des postes à responsabilité dans une exploitation viti-vinicole en formant aux métiers de la viticulture de demain: Agro-écologie, viticulture biologique, utilisation du numérique...

## Débouchés

Le Bac Pro CGEVV, formation de niveau 4, permet une entrée directe dans la vie active:

- Reprise d'une entreprise viti-vinicole
- Poste de salarié hautement qualifié

Une poursuite d'études est également possible:

- BTSa Technico-Commercial
- BTSa Viticulture-Œnologie
- Certificat de Spécialisation

## Statistiques Réussite examens et Taux Insertion

Etant donnée l'ouverture de cette formation en sept.2023, ces données seront disponibles à partir de 2025.

## Public concerné

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAPa, BEP, ou plus) ou avoir suivi la 1ère année du cursus (2nde professionnelle)

## Diplôme

Bac Pro Conduite et Gestion d'Entreprise Viti-Vinicole: Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

## Conditions d'admission

Sous réserve de places disponibles

Avoir entre 16 et 29 ans.

Etablir un contrat d'apprentissage avec une exploitation viticole pour une durée de 2 ans.

## Durée

Durée totale Formation: 1365 heures en centre de formation sur 29 semaines, le temps restant en entreprise. 2 ans de formation en Alternance.

## Coût de formation

Coût variable selon IDCC de l'entreprise: *détail sur <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>*

Mais coût pris en charge à 100% par les Opérateurs de Compétences concernés.

## Dates

Septembre 2024— Juillet 2026

## Rémunération

Formation rémunérée selon l'âge et l'année de contrat.

## Lieu de formation

**UFA Sud de l'Aisne**  
**Lycée Agricole de Crézancy**  
**2 Rue de l'église**  
**02650 CREZANCY**

UFA Sud de l'Aisne - 2 rue de l'église - 02650 CREZANCY Tél.: 03.23.71.50.83

Site web : [aumont-crezancy-verdilly.fr](http://aumont-crezancy-verdilly.fr)

Contact: Anne-Sophie Delerue: [anne-sophie.delerue@educagri.fr](mailto:anne-sophie.delerue@educagri.fr)



## Programme / Modalités Pédagogiques

Le Bac Pro GCEVV comporte les enseignements suivants pour un total de 1365 heures de formation en Centre.

Module		Durée en centre
<b>MP3</b>	Gestion de l'entreprise Vitivinicole	99
<b>MP2</b>	Environnement socio-économique et règlementaire de l'entreprise	11
<b>MG3</b>	Développer son identité culturelle	230
<b>MG1</b>	Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	257
<b>MG2</b>	Débattre à l'heure de la mondialisation	191
<b>MG4</b>	Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	216
<b>MP1</b>	Entreprise et territoire	75
<b>MP4</b>	Conduite d'un processus viticole	67
<b>MP5</b>	Conduite d'un processus vinicole	85
<b>MP6</b>	Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	33
<b>MAP</b>	Module d'Adaptation Professionnelle	56
	Pluridisciplinarité	45

## Modalités d'évaluation

Contrôle continu en cours de formation (CCF) : 50% de la note.

Epreuves terminales : 50% de la note

## Notre structure d'accueil et de formation

### Des structures professionnelles au service de la formation

Les apprenants disposent de salles de cours, salles informatiques et d'un « plateau technique » dédiés à la formation et aux travaux pratiques.

- 3,7 Ha en AOC Champagne (viticulture durable et viticulture biologique),
- Cave vinicole (pressoir et cuverie)
- Salle laboratoire, salle de dégustation et espace de vente
- Atelier micro-vinification
- Simulateur de conduite, parcelle pédagogique de conduite d'enjambeur.

### Notre UFA est située près de Château-Thierry, au sein du lycée Agricole de Crézancy

Accessible par le train depuis Paris, Reims, Chalons en Champagne, par la RN3, par le bus ou navette, depuis Château-Thierry ou depuis Dormans.

Restauration possible sur site

Possibilité d'hébergement sur Site (avec entrée possible dès le dimanche soir sur réservation) dans la limite des places disponibles.

Accueil des personnes en situation de handicap ou en difficulté, adaptation possible, nous contacter.



Apprentissage  
UFA Sud de l'Aisne • CRÉZANCY