



Baccalauréat Professionnel Agricole

Conduite et Gestion d'Entreprise VitiVinicole en Apprentissage

RNCP 29259

Publics concernés

- Toute personne ayant entre 16 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Le Baccalauréat Professionnel est un diplôme de niveau 4 qui se prépare en 3 ans. Il permet d'exercer les fonctions d'ouvrier qualifié ou chef d'exploitation., de travailler seul ou en équipe à la vigne et au chai et de savoir conduire la production vitivinicole.

Débouchés

Niveau d'entrée et pré-requis

- Sortant de seconde agricole, ou CAP agricole

Modalité d'entrée

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Modalités d'organisation en CFA

Période : De septembre 2024 à juin 2027

Durée et rythme : 1850 heures en centre et 2971 heures en entreprise (Possibilité d'individualiser le parcours en fonction du positionnement et/ou des acquis).

Rythme : 35 heures/semaines en centre et en entreprise

Lieu : CFAA de la Dordogne : Antenne Monbazillac. Formation gratuite

Contenu de la formation : BAC PRO CGEVV

Domaines	Intitulé des modules
MG1 : Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information-documentation
MG2 : Débattre à l'ère de la mondialisation	Dans des situations sociales et professionnelles : Comprendre la langue orale, s'exprimer à l'oral en interaction, s'exprimer à l'oral en continu, comprendre la langue écrite, s'exprimer par écrit
MG3 : Développer son identité culturelle	Acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué
MG4 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.
MP1 : Entreprise et territoire	Analyser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire
MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise	Identifier les perspectives et développement de l'entreprise vitivinicole dans son environnement
MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole	Raisonnement la gestion économique, financière et humaine de l'entreprise vitivinicole
MP4 : Conduite d'un processus viticole	Gérer des ressources pour assurer une production viticole
MP5 : Conduite d'un processus vinicole	Conduire une vinification
MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	Être capable de raisonner le choix, la mise en œuvre et d'assurer la maintenance des matériels viticoles afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, agro-environnementales et réglementaires et en recherchant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité
Module d'adaptation professionnelle	Conduite de production viticol, agro-écologie et valorisation du vin

Rémunération à titre indicatif

Rémunération	2ème année	3ème année
De 16 à 17 ans	39%	55 %
De 18 à 21 ans	57%	67 %
De 21 à 25 ans	61%	78 %
26 ans et plus	100 % du SMIC	

Méthodes pédagogiques

- Intervenants extérieurs et visites d'entreprises
- Formation en face à face et formation en situation professionnelle
- Équipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Plateaux Techniques et locaux spécifiques

- Locaux accessibles PMR
- Plateaux, viticoles, agroéquipement, salle informatique, centre d'auto-formation, CDI

Modalités d'évaluation

Le diplôme s'obtient pour 50 % lors des épreuves terminales, et pour 50 % au cours de la formation.

Poursuite de parcours

BTS, certificat de spécialisation

Modalités pratiques

- Le CFA est ouvert du Lundi au jeudi de 8h20 à 12h20 et de 13h20 à 17h20 et le Vendredi de 8h20 à 16h00
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Aides

Aides pour l'entreprise pour tout contrat signé avant le 31/12/2024:

Aides financières pour les entreprises du secteur privé de moins de 250 salariés :

- 6000 € maximum la première année d'exécution du contrat.
- Aides spécifiques pour l'emploi d'un apprenti en situation de handicap.

Aides pour l'apprenti :

- Aide au permis (Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et Etat)
- Aide à la restauration et à l'hébergement (OPCO)



Informations et inscriptions :

CFAA DE LA DORDOGNE

Antenne Monbazillac
1869 route du Château
24240 MONBAZILLAC
Contact : Mirentchu Lanslot
05.53.58.33.91
monbazillac.cfaa@educagri.fr
Antenne de Périgueux
Avenue Churchill
24660 COULOUNIEUX-CHAMIERES
cfa.perigueux@educagri.fr
www.perigord.educagri.fr
Plan d'accès et indicateurs de résultats sur le site internet

Mise à jour le 27/03/2024