



**FORMATION  
pour ADULTES**



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION



EPLEFPA  
de AMBOISE - CHAMBRAY-LES-TOURS  
LPA de AMBOISE  
Unité de Formation continue  
46 avenue Emile Gounin - BP 239  
37402 AMBOISE Cedex  
Tél. : 02.47.23.35.50  
Fax : 02.47.23.35.64

Contact :  
N° direct Formations pour Adultes :  
Tél. : 02 .47.23.35.61  
Fax : 02.47.23.35.68  
formation-pro-continue.amboise@educagri.fr

Site Internet : [www.epl-amboisechambray.fr](http://www.epl-amboisechambray.fr)

# Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti Vinicole

*du 30 Août 2018 au 14 juin 2019*

## • PUBLIC

- Salariés en CDD ou CDI
- Demandeurs d'emploi

## • DÉBOUCHÉS

- Installation comme chef d'exploitation viticole
- Salarié viticole à responsabilité

- en exploitation
- en coopérative
- en entreprise de négoce

Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen - Initiative pour l'Emploi des Jeunes (FSE-IEJ)



L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Pour être admis en Baccalauréat professionnel agricole vous devez :
  - Avoir 18 ans révolu
  - Etre titulaire d'un CAP, BEP ou diplôme équivalent ou avoir accompli une scolarité complète y conduisant

## PRESENTATION DE LA FORMATION

- La formation complète se déroule sur 10 mois de fin août à mi-juin et alternance entre :
  - **des périodes de formation en Centre** : de 910 h \* à 1100 h environ
  - **des périodes de stage pratique en entreprise viticole** : de 350 à 455 h  
(selon financeur)
- **Possibilité de réduction** de la durée en Centre à 910 h environ pour les titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au Bac, par la **Validation d'Acquis** des modules généraux. Dans ce cas, ils sont dispensés des 3 premières épreuves de l'examen. <sup>(2)</sup>
- Le Baccalauréat professionnel en formation pour adultes se compose de 15 modules :
  - **7 modules généraux et scientifiques**
  - **8 modules professionnels de spécialité** liés à l'économie de l'exploitation, la culture de la vigne et l'élaboration du vin

<b>Modules généraux et scientifiques - 190h <sup>(1)</sup></b>	
<i>Langue française</i>	Etre autonome pour s'informer et communiquer, dans ses activités de lecture et d'écriture
<i>Langue vivante - Anglais</i>	Communiquer en langue étrangère pour s'intégrer professionnellement et socialement
<i>Education socioculturelle et communication</i>	Enrichir sa relation à l'environnement culturel
<i>Monde contemporain</i>	Acquérir des repères géographiques, historiques et civiques
<i>Mathématiques et traitements des données</i>	Activités algébriques, numériques et statistiques Notions fondamentales d'analyse Utilisation d'outils informatiques
<i>Biologie - écologie</i>	Caractériser les écosystèmes Identifier l'impact des activités humaines sur l'environnement
<i>Chimie du vivant du sol et de l'environnement - Energétique</i>	Mobiliser ses connaissances scientifiques pour expliquer les phénomènes physiques et chimiques intervenant dans les activités agricoles

(1) Horaires annuels non contractuels

<b>Modules du secteur professionnel - 760 h <sup>(1)</sup></b>	
<b><i>Economie de l'entreprise : 270 h</i></b>	
<i>Pilotage de l'entreprise</i>	Analyser la conduite d'une exploitation et élaborer un diagnostic global dans une perspective de durabilité
<i>Environnement socio-économique et réglementaire</i>	Caractériser le secteur agricole et la mise en marché des produits : évolution, politiques publiques, place de l'entreprise agricole sur les marchés
<i>Gestion de l'entreprise agricole</i>	Comprendre le fonctionnement de l'entreprise agricole et raisonner les décisions : données comptables, diagnostic économique et financier, raisonner un projet, dimensions fiscale et juridique
<b><i>Viticulture - Œnologie - Equipements vitivinicoles : 490 h</i></b>	
<i>Bases scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production vitivinicole</i>	Aborder la parcelle comme agrosystème Relier le fonctionnement de la vigne avec le rendement et la qualité de récolte et porter un diagnostic sur les états du milieu cultivé Maîtriser la transformation du raisin en moût, la conduite de la vinification, l'élevage et la conservation du vin Maîtriser le conditionnement en respectant les critères de mise en marché
<i>Mise en œuvre de la production vitivinicole dans une perspective de durabilité</i>	Implanter un vignoble Organiser et mettre en œuvre un processus vitivinicole dans une situation donnée Gérer les polluants, effluents, déchets et sous produits de l'activité vitivinicole
<i>Optimiser le choix et l'utilisation des agroéquipements pour la vigne et le vin</i>	Choisir et utiliser les équipements vitivinicoles pour optimiser leurs performances Raisonner les caractéristiques des équipements de stockage
<i>Du terroir au marché mondial</i>	Analyser un terroir viticole Caractériser la production vitivinicole en France et dans le monde
<i>Module d'Adaptation Professionnelle « Viticulture Biologique »</i>	Comprendre la biodiversité Importance du travail du sol et des outils adaptés Les techniques viticoles Réglementation de l'AB adaptée à la viticulture
<b>Approfondissements spécifiques à l'établissement - 150 h</b>	
<i>Bases scientifiques appliquées</i>	Applications informatiques Biologie, Ecologie, Chimie liées à la vigne et au vin
<i>Expression</i>	Recherche documentaire Anglais professionnel
<i>Accompagnement des stagiaires</i>	Suivi des projets professionnels Appui individuel au rapport de stage

(1) Horaires annuels non contractuels

## EVALUATION

➤ L'examen comporte **6 épreuves** :

EPREUVES	Coefficient	Mode d'évaluation
<i>Expression, communication et monde contemporain</i> <sup>(2)</sup>	4	Contrôle continu
<i>Langue vivante</i> <sup>(2)</sup>	1	Contrôle continu
<i>Mathématiques, informatique et sciences</i> <sup>(2)</sup>	4	Contrôle continu
<i>Sciences appliquées et technique de la vigne et du vin, machinisme</i>	2	Contrôle continu
<i>Formation en milieu viticole</i> <i>Soutenance du rapport de stage</i>	3	Contrôle continu
<i>Pratique professionnelle (économie et technique)</i>	5	Contrôle continu

(2) Dispenses d'épreuves en cas de validation d'acquis

## FINANCEMENT

### ➤ Frais de formation

La prise en charge des frais de formation dépend de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi :
  - Conseil Régional
- Salarié en activité (CDI) ou en fin de CDD :
  - Organisme de Fonds d'Assurance Formation dans le cadre d'un Congé Individuel de Formation (CIF) : Fongecif, Fafsea, ...

*Pour les stagiaires indépendants, prendre contact avec le Centre de Formation*

### ➤ Rémunération

La rémunération dépend également de la situation du candidat à l'entrée en formation :

- Demandeur d'emploi :
  - Pôle Emploi
  - Conseil Régional (DOCAPOST)
- Salarié en activité CDI ou en fin de CDD :
  - Organisme de Fonds d'Assurance Formation (Fongecif, Fafsea, ...)

**Le financement de la formation (frais de formation et rémunération) sera étudié au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.**