

Formation pour Adultes

Baccalauréat Professionnel

Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti Vinicole

Du 29 Août 2019 au 12 juin 2020
Au LPA Amboise

Public

Salarié en CDD ou en CDI
Demandeurs d'emploi

Débouchés

Exploitant viticole (installation)
Salarié viticole à responsabilité
dans une exploitation, une coopérative, un négoce, ...

Conditions d'admission

Pour être admis en Baccalauréat professionnel agricole vous devez :

- 1/ Avoir 18 ans révolu
- 2/ Etre titulaire d'un CAP, BEP ou diplôme équivalent ou avoir accompli une scolarité complète y conduisant

Durée de la Formation

La formation complète se déroule sur 10 mois de fin août à mi-juin et alterne entre des :

- ⇒ périodes de formation en Centre : de 910 h ⁽¹⁾ à 1100 h
- ⇒ périodes de stage pratique en entreprise viticole : de 350 à 455 h (selon financeur)

⁽¹⁾ Possibilité de réduction de la durée en Centre à 910 h pour les titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au Bac, par la Validation d'Acquis des capacités générales. Dans ce cas, ils sont dispensés des 3 premières épreuves de l'examen. ⁽²⁾

Financement

Frais de Formation

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

- 1/ Demandeur d'emploi = Conseil Régional
- 2/ Salarié en activité (CDI) ou en fin de CDD = CPF Projet de transition professionnelle - FONGECIF
- 3/ Pour les stagiaires indépendants, prendre contact avec le Centre de Formation

Rémunération

La rémunération sera étudiée au cas par cas avec les organismes compétents en fonction des différents critères d'attribution.

Evaluation

Les candidats sont évalués en contrôle continu (CCF) au cours de la formation sur l'acquisition de compétences professionnelles.

Pour obtenir le diplôme « Bac Pro CGEVV », la moyenne de l'ensemble des 6 épreuves doit être supérieure à 10/20. (voir ci-contre)

Contact

Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole de Amboise - Chambray-Lès-Tours
Lycée Professionnel Agricole de Amboise - **Unité de Formation continue**

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex
Tél. : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Courriel : formation-pro-continue.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr

Présentation de la Formation

La formation est assurée :

- ⇒ Par des formateurs vacataires du secteur viticole : vignerons, conseillers techniques indépendants ou salariés de Chambres d'Agricultures, animateurs de différents organismes de la filière viticole, enseignants (*voir liste ci jointe*)
- ⇒ À travers des cours théoriques en salle, des études de cas concrets (visites d'entreprises), des mises en situation sur l'exploitation viticole du LPA Amboise (travaux pratiques manuels et mécanisés dans les vignes et au chai). Les stagiaires ont accès également à 1 Centre de Documentation et d'Information, 1 Centre de Ressources et des salles informatiques.

Le Baccalauréat professionnel en formation continue est composé : ⁽³⁾ horaires annuels non contractuels

Blocs de compétences générales	Contenu
C1 : 86 h ⁽³⁾ - Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles	Français / Education Socio Culturelle / Histoire Géographie
C2 : 22 h ⁽³⁾ - Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle	Anglais
C4 : 82 h ⁽³⁾ - Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques	Maths / Biologie / Physique Chimie / Informatique
Blocs de compétences professionnelles	Contenu
C7 : 190 h ⁽³⁾ Conduire la production viticole	Assurer une production viticole tout en permettant une gestion durable des ressources communes Mettre en œuvre des opérations techniques au vignoble dans le cadre d'un itinéraire technique Choisir et utiliser les matériels vitivinicoles dans un contexte donné
C8 : 148 h ⁽³⁾ Conduire les travaux de cave	Proposer un itinéraire d'élaboration d'un vin Mettre en œuvre des opérations techniques en cave dans le cadre d'un processus de vinification
C5 : 78 h ⁽³⁾ Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	Être capable de raisonner des choix techniques, leurs mises en œuvre et d'assurer la maintenance des matériels vitivinicoles afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, environnementales, réglementaires, d'hygiène et de sécurité.
C6 : 128 h ⁽³⁾ Piloter une entreprise vitivinicole	Analyser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire Analyser un Terroir, Analyser une entreprise viticole
C9 : 12 h ⁽³⁾ Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole	Appréhender les modalités de la gestion du travail et des ressources humaines d'une entreprise vitivinicole
C10 : 142 h ⁽³⁾ Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte	Raisonner la gestion économique, financière et humaine de l'entreprise vitivinicole Repérer les dimensions fiscales et juridiques de l'entreprise vitivinicole Appréhender le projet d'installation Prendre en compte l'organisation administrative de l'entreprise vitivinicole
C11 : 156 h ⁽³⁾ Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services	Situer l'entreprise vitivinicole dans l'environnement économique et réglementaire Repérer les attentes sociétales vis-à-vis de la viticulture et des vins Identifier un territoire et ses acteurs Analyser des pratiques de valorisation, de diversification et de commercialisation de la production vitivinicole
C12 : 56 h ⁽³⁾ S'adapter à des enjeux agro écologiques	Connaître la réglementation en Agriculture Biologique - Favoriser la biodiversité en milieu viticole - Appliquer les techniques viticoles et œnologiques appropriées - Découvrir la viticulture en biodynamie

L'examen comporte **6 épreuves** qui sont évaluées en **contrôle continu** : ⁽²⁾ Dispenses d'épreuves en cas de validation d'acquis

Epreuves Capacités Générales ⁽²⁾	Type d'Epreuve	Coef	Epreuves Capacités Professionnelles	Type d'Epreuve	Coef
C1 : Langue Française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	Ecrit (3)	4	C5 : Choix Techniques	Ecrit (2) Dossier + Oral (1)	2
C2 : Langue vivante	Ecrit et Oral (2)	1	C6 : Pilotage d'une entreprise (rapport de stage)	Dossier + Oral (1)	3
C4 : Culture scientifique et technologique	Pratique Ecrit (4)	4	C7, C8, C9, C10, C11, C12 : Pratiques professionnelles (gestion, administratif et technique)	Ecrit (2) Pratique Oral (2)	5