



# Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole



Devenir  
responsable  
d'entreprise viticole  
ouvrier viticole  
viticulteur  
maître de chai  
caviste

## Conditions d'inscription Prérequis

- Etre âgé de 16 à 30 ans (ou 15 ans en sortie d'une classe de 3<sup>ème</sup>)
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique

## 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

Diplôme préparé en alternance en 3 ans (en 2 ans pour les titulaires d'un CAP ou équivalent).

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

### En seconde environ

525 h au CFA  
(15 semaines)  
1 120 h en entreprise  
(32 semaines + 5 semaines de congés payés)

### En première et terminale environ

665 h par an au CFA  
(19 semaines)  
980 h par an en entreprise  
(28 semaines plus 5 semaines de congés payés)

## Poursuites d'études

BTSA viticulture-œnologie.

BTSA Technico-commercial en vins et spiritueux.

BTSA ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole).

VITICULTURE / ŒNOLOGIE

## Seconde

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Langue française, culture humaniste (Français, Histoire-Géographie, Education socio-culturelle)
- Langue et culture étrangère (Anglais)
- Education physique et sportive
- Culture scientifique et technologique (Mathématiques, Physique-chimie, Informatique)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Contexte de l'acte de production (Economie de filière)
- Les êtres vivants dans leur environnement (Biologie-écologie)
- Mise en œuvre des opérations techniques vigne et vin (Viticulture, Œnologie, Agroéquipement)

## Première et terminale

- Langue française, culture humaniste (Français, Histoire-Géographie, Education socio-culturelle)
- Langue et culture étrangère (Anglais)
- Education physique et sportive
- Culture scientifique et technologique (Mathématiques, Physique-chimie, Informatique)

- Pilotage de l'entreprise (Economie)
- Environnement socioéconomique et réglementaire de l'entreprise
- Gestion de l'entreprise
- Conduite d'un processus viticole (viticulture, agronomie)
- Conduite d'un processus vinicole (œnologie)
- Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles (Agroéquipement)
- Module d'adaptation professionnelle

## Taux de rémunération

CATEGORIE D'AGE	1 <sup>ère</sup> ANNEE	2 <sup>ème</sup> ANNEE	3 <sup>ème</sup> 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

- 4 125 € maximum pour la 1<sup>re</sup> année d'exécution du contrat ;
- 2 000 € maximum pour la 2<sup>e</sup> année d'exécution du contrat ;
- 1 200 € maximum pour la 3<sup>e</sup> année d'exécution du contrat.

## Modalités d'évaluation

Validation par des contrôles en cours de formation et des épreuves terminales.



## Indicateurs

	2017	2018	2019
Réussite aux examens	63 %	53 %	85 %
Taux de rupture	13 %	12 %	8 %

# Contacts & Renseignements



## CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS VITICOLE

EPLEFPA de Beaune

☎ Accueil 00 33 (0)3 80 26 34 29

@ cfa.beaune@educagri.fr

🌐 <http://www.cfa.lavitibeaune.com>

6, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX