

**BAC PRO**  
**CQEVV**  
Apprentissage

# Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole



## Débouchés

Responsable  
d'entreprise viticole  
Ouvrier viticole  
Viticulteur  
Maître de chai  
Caviste

↳ Etablissement en capacité  
d'accueillir des publics en  
situation de handicap.

## 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
- Dossier de candidature

## 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	En première et terminale environ
525 h au CFA (15 semaines)	665 h par an au CFA (19 semaines)
1 120 h en entreprise (32 semaines + 5 semaines de congés payés)	980 h par an en entreprise (28 semaines plus 5 semaines de congés payés)

## Modalités pédagogiques

Cours en présentiel • Travaux pratiques • Visites pédagogiques

## 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 GENERAUX

- 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

### ► Contrat d'apprentissage

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.

En cas d'échec à l'examen, le candidat conserve le bénéfice de ses notes supérieures ou égales à 10/20 pendant 3 ans.



## Indicateurs de performance

### ► Sur notre site :

<https://lavitibeane.com/epl/cfpa-cfa/indicateurs-de-performance>

### ► En scannant le QR code



# 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.lavitibeane.com>

6, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

# BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



## Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA)

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.

Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.  
Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



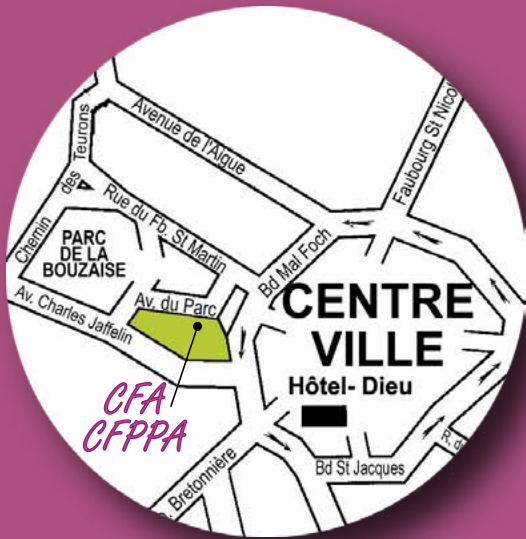
## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

L'établissement de Beaune, ancré dans son territoire depuis le XIXème siècle, est aujourd'hui un établissement de référence dans les métiers de la viticulture et de la commercialisation des vins et spiritueux.

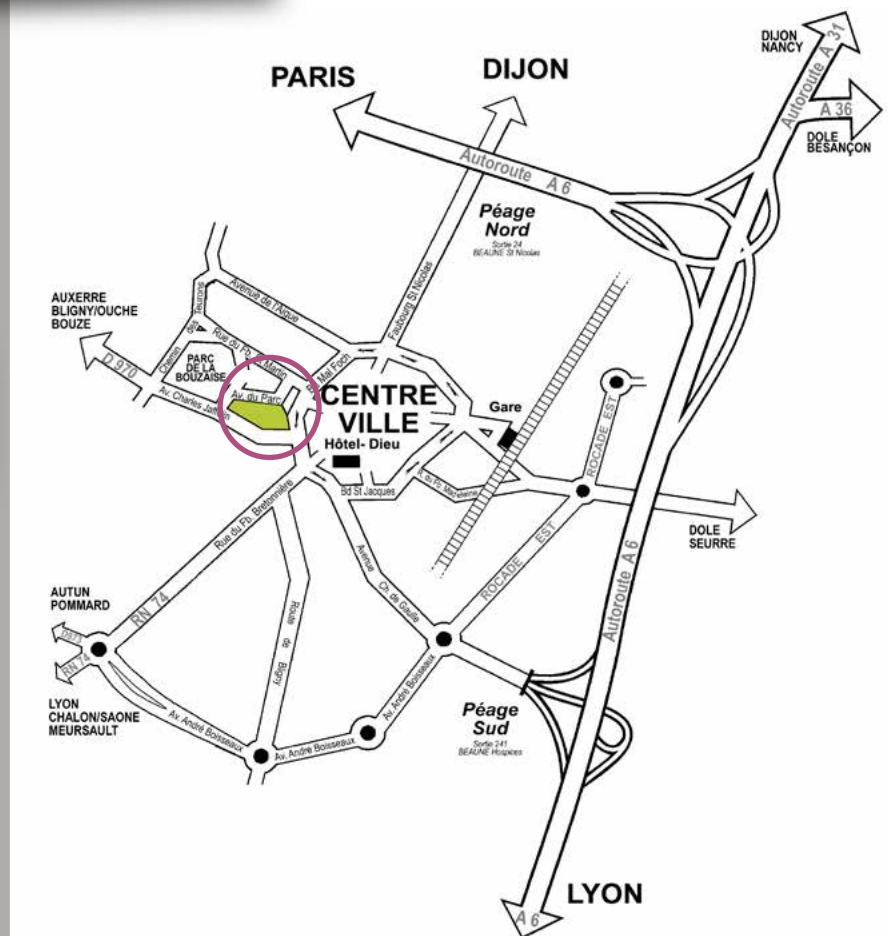
Il s'adapte perpétuellement afin de répondre au mieux aux besoins des jeunes, des parents, des professionnels et des territoires. Pour cela, il a entamé depuis 2017 une nouvelle phase de modernisation de ses installations avec des investissements du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté, et travaille au développement de l'innovation pédagogique et au développement du numérique éducatif et des nouvelles technologies.  
Le projet d'établissement réécrit en 2019, est un outil de pilotage permettant de répondre aux attentes du territoire et des usagers. Établissement d'excellence délivrant des enseignements de qualité, à l'écoute des projets professionnels des apprenants, et préparant à des carrières professionnelles sur le territoire et à l'international.



## PLAN D'ACCES



BEAUNE  
**VITI** X **AGRO**  
CAMPUS



## L'HEBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs.
- la semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCES A L'ETABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

à 20 mn à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/-beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCES HANDICAP

