

Bac Pro CGEVV

Conduite et Gestion de
l'Entreprise Vitivinicole

Les Objectifs

- Acquérir des notions de viticulture, d'œnologie, de gestion et de conduite d'exploitation vitivinicole.
- Acquérir des compétences économiques et techniques d'une exploitation vitivinicole.
- Acquérir une qualification professionnelle de niveau IV.
- Connaître l'entreprise, son fonctionnement et son environnement naturel et socioéconomique.
- Gérer une exploitation viticole et maîtriser la vinification et la Distillation Charentaise.



- Formation initiale en alternance
- Formation professionnelle

Compétences développées

- Capacité d'autonomie, d'initiative et de responsabilité
- Compétences techniques en viticulture et œnologie
- Gestion et pilotage d'une exploitation vitivinicole

Conditions d'admission / Prérequis

- La formation se réalise en partenariat avec la Maison Familiale de Triac qui accueille les jeunes en seconde.
- Après une classe de 3ème ou après un CAPA
- Après une seconde générale ou professionnelle pour une réorientation
- Entretien d'admission et de motivation

Tarifs

Nous consulter

Lieu de formation



Institut de Richemont

12 route de l'ancien séminaire
16370 CHERVES-RICHEMONT
Tél 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr
mfr.richemont@mfr.asso.fr



Établissement d'enseignement privé
sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture

LE CONTENU EN ALTERNANCE

EN ENTREPRISE

1295 heures

La formation par alternance associe les mises en situations professionnelles en entreprise et une formation à l'Institut sur 2 ans :

- Par période de 2 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise
- Stages dans différentes exploitations (appellation Cognac et autres vignobles)

37 semaines minimum à temps plein en entreprise :

- 21 semaines de stage permanent en exploitation vitivinicole (Cognac, autres vignobles, entreprise familiale)
- 14 semaines de stage examen avec une analyse de l'exploitation vitivinicole hors appellation Cognac et hors milieu familial
- 2 semaines de stage en distillation en appellation Cognac

A L'INSTITUT

1208 heures

- Modules Généraux :
- Français, documentation, éducation socioculturelle
- Histoire – Géographie
- Langue vivante : Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Mathématiques, Informatique
- Biologie – Écologie
- Physique – Chimie

Modules Professionnels et Techniques :

- Pilotage de l'entreprise viticole et rapport de stage.
- Sciences économiques agricoles
- Gestion
- Viticulture
- Œnologie
- Machinisme

Module d'Adaptation Professionnelle :

- Distillation Charentaise



Conditions d'examen

- Passage du BEPA Travaux de la vigne en 1ère (si 2nde Productions)
- 50% Contrôle continu (CCF)
- 50% Epreuves terminales

Après la formation

Poursuite des études :

- BTS Viticulture Œnologie
- BTS Analyse, Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole
- BTS Technico-Commercial Vins et Spiritueux
- Certificats de Spécialisation (CS)

Vie active :

- Exploitant Vitivinicole
- Salarié d'entreprise Vitivinicole (coopérative)

“ Nos Plus ”



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises

Séjour d'intégration et voyages pédagogiques

Visites d'exploitation

Cadre de travail agréable avec restauration sur place et possibilité d'hébergement

Journée sportive

Partenariat avec les Grandes Maisons de Cognac, le Conservatoire du Vignoble Charentais