

### Formation continue adulte (de 10 à 22 mois)

#### Formation continue en Apprentissage

(personne de moins de 30 ans)

#### Ou en Contrat de professionnalisation

70 à 80 % en **ENTREPRISE**

- 52 jours de formation par an et 80 % en entreprise (formation en 10 mois) pour un adulte ayant une formation de niveau IV (bac) ou plus.

- 15 semaines par an de formation et le reste en entreprise (formation en 22 mois pour un adulte ayant un BEP, CAP ou sans diplôme)

#### Métiers et objectifs visés

- Devenir un salarié hautement qualifié, maîtrisant les techniques de base en viticulture et les travaux au chai. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et peut encadrer les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte.
- Etre un futur chef d'exploitation. Ce diplôme reconnu de niveau IV permet de pouvoir s'installer et d'obtenir certaines aides à l'installation.
- Acquérir une expérience professionnelle, une autonomie technique en viticulture et dans l'élaboration du vin (œnologie) : atouts essentiels recherchés par les employeurs actuels.
- Préparer un diplôme reconnu de niveau IV permettant de poursuivre des études en BTS Viticulture – œnologie ou BTS Commerce des vins et spiritueux.

#### Diplôme visé

Bac pro CGEVV : Diplôme de niveau 4 (anciennement IV) du Ministère Chargé de l'Agriculture.

#### Conditions d'admission

Les candidats doivent justifier lors de l'entrée en formation :

- formation en 10 – 12 mois : doit être en possession d'un diplôme de Niveau IV ou plus
- formation en 22 – 24 mois : toute personne sans diplôme ou en possession d'un CAPa ou BEPA.

# Programme de formation

## Contenu de la formation

- **Formation en 10 – 12 mois** : l'adulte est exempt des matières générales par l'obtention d'un diplôme de Niveau IV (bac ou plus).

Le contenu de la formation est essentiellement basé sur les modules professionnels

- **Formation en 22 – 24 mois** : formation globale avec des matières générales et techniques.

## Modules généraux

- MG1 : Français, Education Socio-Culturelle, Histoire-Géographie, Documentation
- MG2 : Langue et culture étrangères (Anglais)
- MG3 : Education Physique et Sportive.
- MG4 : Culture scientifique et technologique (maths, physique, chimie, biologie, Ecologie, Informatique)

## Examen/Obtention du diplôme

Les candidats sont évalués :

- en contrôle continu (50 % en Contrôles en Cours de Formation (CCF) au cours des deux années de formation.

- et 50 % en épreuves terminales à la fin de la deuxième année.

## Modules professionnels

- MP1 : Entreprise et territoires
- MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise.
- MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole.
- MP4 : Conduite d'un processus viticole (culture de la vigne).
- MP5 : Conduite d'un processus vinicole (œnologie).
- MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance de matériels vitivinicoles.
- MAP : Module d'adaptation professionnelle (CACES Chariot élévateur, mini-pelle et télescopique).



### Obtention du « Certiphyto »

Le « certiphyto » est obtenu pour 5 ans dès l'obtention du BAC PRO CGEVV (utilisation des produits phytosanitaires)



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

