

Formation en Apprentissage ou en formation initiale en 2 ou 3 ans



*Formation en alternance  
sous statut d'apprenti ou  
de stagiaire*

- **17 à 18 semaines en formation par an (30-35 % à la MFR)**

- **20 semaines par an dans une exploitation viticole, sous le statut d'apprenti de stagiaire (65 - 70 % en entreprise)**

De plus en plus reconnue par les entreprises, l'alternance a de véritables atouts pour tout élève qui souhaite acquérir de l'expérience, des compétences techniques, de l'autonomie et entrer sur le marché du travail plus rapidement ou s'installer.

### 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 :

- D'une année complète en 3<sup>ème</sup> (entrée en seconde professionnelle)
- Soit de la possession d'un CAPa ou d'un diplôme ou titre de même niveau ou d'un niveau supérieur.
- Soit d'avoir suivi un cycle complet conduisant à l'obtention du brevet d'études professionnelles agricoles (BEPA) ou une scolarité complète de classe de seconde.

# Programme de formation

## 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)

## 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)

## Examen/Obtention du diplôme

Les candidats sont évalués :

- en contrôle continu (50 % en Contrôles en Cours de Formation (CCF) au cours des deux dernières de formation.
- et 50 % en épreuves terminales à la fin de la deuxième année



### Obtention du « Certiphyto »

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