

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance
—MFR-CFA CHALONNES-SUR-LOIRE—

Bac Pro CGE Viti-Vinicole

DUREE

Pour les candidats de la Formation Initiale :
- 3 ans (2nde, 1ère, Terminale), 55 semaines à la MFR-CFA (1925 heures)
- 2ans (1ère, Terminale) pour les candidats ayant un niveau 3, 37 semaines à la MFR-CFA (1295 heures)

Pour les candidats en Formation Continue :
- 10 mois (l'année de Terminale uniquement) 12 semaines à la MFR-CFA (420 heures)

Quel que soit le statut :
- délai d'accès – inscription jusqu'au 31 août et rentrée début septembre

RYTHME DE L'ALTERNANCE

- 1 session à la MFR-CFA (3 ou 5 jours)
- 2 à 3 semaines en entreprise

STATUTS

- Scolaire Ministère de l'Agriculture - Apprentissage de 16 ans jusqu'à 30 ans (prise en charge de la formation et d'une partie des frais d'hébergement et de restauration par les OPCO)
- Contrat de Professionnalisation

Vers quels métiers ?

- Viticulteur(rice) chef(fe) d'exploitation
- Ouvrier/ouvrière viticole
- Vigneron(ne) manipulant
- Régisseur(euse) d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Maitre de chai/ouvrier de chai

Prérequis, modalités d'accès

- Issu d'une classe de 3ème générale ou technologique pour une entrée en 2nde , ou avoir un diplôme de niveau 3 pour une entrée en 1ère
- Ou être titulaire d'un diplôme ou titre de niveau 3 ou de niveau supérieur
- Après un entretien de positionnement
- Pour les salariés, avoir signé un contrat de professionnalisation avec l'employeur

Examen

- Bac Professionnel (Bac Pro)
Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole (CGEVV)
- Diplôme du Ministère de l'Agriculture
- RNCP 38077 - ROME A1413 – A1405
- Niveau 4

Poursuite d'études

- BTS viticulture œnologie
- Autres formations de niveau 5

Chiffres clés

- 89% de réussite session juin 2026
- 30% de poursuite d'étude
- 0% d'abandon de formation

Tarifs

- Nous consulter pour toutes les conditions tarifaires (*détails et mise à jour sur site internet*)

Accessibilité handicap

Bâtiments aux normes PMR
Formation accessible selon le handicap, après étude de faisabilité auprès de notre référente handicap

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- L'activité de cette formation s'exerce au sein d'entreprise de production viticole

ACTIVITES REALISEES PAR LE STAGIAIRE/APPRENTI

- Maîtriser les techniques de production de la vigne et le processus de vinification
- Connaitre les sols et le climat
- Veiller aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation
- Assurer une veille importante sur les réseaux de distribution, et les innovations
- Réaliser tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges.
- Vérifier l'entretien du matériel, enregistrer les opérations
- Utiliser des machines agricoles de toute nature et veiller à leur entretien et procéder aux réparations

LA FORMATION EN MFR-CFA

CONTENUS DE LA FORMATION

Capacités générales

C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
C2- Débattre à l'ère de la mondialisation
C3- Développer son identité culturelle
C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

Capacités professionnelles

C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
C6- Piloter une entreprise vitivinicole
C7- Conduire la production viticole
C8- Conduire les travaux de cave
C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise
C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise
C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

MOBILITE

- Séjour de découverte professionnelle organisé en fin de cycle dans un pays européen
- Possibilité de réaliser des périodes de stages professionnels dans des entreprises européennes partenaires : Erasmus + (consulter le référent mobilité de l'établissement)

MODALITES D'EVALUATION

- 16 épreuves en cours de formation (CCF), dont 5 épreuves professionnelles, et
- 5 épreuves terminales : 3 épreuves écrites de matières générales, 1 épreuve écrite et 1 oral pour les matières professionnelles.

Pour les candidats titulaires d'un niveau 4 ou supérieur, seules les épreuves professionnelles sont à passer.

MFR-CFA CHALONNES
www.mfr-chalonnes.org
10 Avenue du 8 Mai 1945,
49290 CHALONNES SUR LOIRE
Tél : 02 41 78 02 07
mfr.chalonnes-loire@mfr.asso.fr

Version mise à jour le 24/09/2026