



BAC PROFESSIONNEL

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP ou un BEP ou avoir suivi une 2nde avec un avis favorable pour le passage en 1^{ère} du conseil de classe.

Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

DUREE ESTIMÉE entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation :

Début de formation **01/09/2025**

POSSIBILITES DE VALIDER UN OU DES BLOCS DE COMPETENCES : Non

Découvrir la fiche métier et les blocs de compétences d'une formation :
https://www.francecompetences.fr/recherche_certificationprofessionnelle/

ÉQUIVALENCES : possible si examen de même niveau déjà acquis

PASSERELLES : possibles entres nos formations.

DURÉE DE FORMATION : 2 ans (en 1 an si Bac déjà obtenu)

TARIFS : Toutes nos formations sont gratuites (financement par l'Etat ou les OPCO).

RÉMUNERATION ET FINANCEMENTS : Se référer à la plaquette entreprise

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une autonomie et une expérience dans des situations professionnelles variées,
- Suivre un cycle scientifique et technologique orienté vers la viticulture, l'œnologie, les sciences de la nature, l'environnement, l'agronomie, l'agro-alimentaire,
- Me former en étant rémunéré, me préparer à la vie active grâce à une formation en adéquation avec les besoins des entreprises du secteur,
- Être opérationnel à l'issue du cursus afin de m'insérer dans la vie active rapidement

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation professionnelle permettant d'acquérir un diplôme national, recherché par les professionnels de la filière, dans un établissement public habilité pour le contrôle continu en cours de formation,
- Sous forme d'alternance de 20 puis 21 semaines par an en UFA et 32 puis 31 semaines par an en entreprise.

LES PLUS DE LA FORMATION

- Module d'adaptation professionnelle « Vins doux Naturels »
- Module accompagnement au projet personnel et professionnel
- Module Agriculture Biologique.
- Formation pluridisciplinaire.
- Suivi et soutien individuel personnalisé en UFA et en entreprise.
- Accompagnement renforcé pour la préparation à l'examen.

APRÈS MA RÉUSSITE A L'EXAMEN

Je pourrai exercer divers métiers tels que

- Caviste,
- Ouvrier viticole,
- Tractoriste,
- Chef de chantier

Je pourrai aussi poursuivre mes études en BTSA Viticulture Œnologie ou en BTSA Technico-commercial en vins et spiritueux afin de devenir responsable de cave, régisseur de domaine, responsable commercial, technicien viticole...

Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

MODULES	1 ^{ère}	T ^{erm}
Biologie	2h	2h
Chimie	2h	2h
Informatique	2h	
Mathématiques	2h	2h
Documentation	1h	
Histoire-Géo	2h	2h
Français	2h	3h
ESC	3h	2h
EIE	1h	2h
Anglais	2h	2h
EPS	2h	2h
EIE	1h	
Viticulture MP4	3h	5h
Cœnologie MP5	4h	4h
SESG MP1		2h
Agroéquipement MP6	1h	2h
SESG MP3	1h	2h
SESG MP2	3h	
MAP	1h	1h

DÉLIVRANCE DU DIPLOME :

L'examen se passe pour moitié en CCF et pour moitié en épreuve terminale nationale. Il est nécessaire d'avoir au moins 10 de moyenne générale à l'examen pour obtenir le diplôme.

Une session de rattrapage, nommée épreuve de contrôle, est organisée pour les candidats ayant obtenu plus de 8 et moins de 10 de moyenne générale à l'examen s'ils ont obtenu plus de 10 à l'épreuve 7 (MP2, 3, 4 et 5).



UNITÉ DE FORMATION D'APPRENTIS D'ORANGE

LYCÉE AGRICOLE PIERRE LE ROY DE BOISEAUMARIÉ
2260 Route du grès – 84100 ORANGE
Standard : 04.90.51.48.00



ACCESSIBILITE

Public en situation RQTH

CAPACITÉS DE CERTIFICATION

Capacités générales
C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène
C2- Débattre à l'ère de la mondialisation
C2.1- Analyser l'information
C2.2- Élaborer une pensée construite
C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé
C3- Développer son identité culturelle
C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune
C3.2- Positionner son PROJET Professionnel
C3.3- Communiquer avec le monde
C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles
C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire
C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif
C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif
Capacités professionnelles
C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole
C6- Piloter une entreprise vitivinicole
C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte
C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise
C7- Conduire la production viticole
C7.1- Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles
C7.2- Réaliser des opérations de conduite du vignoble
C8- Conduire les travaux de cave
C8.1- Réaliser une vinification
C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins
C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
C9.1- Organiser le travail
C9.2- Gérer la main d'œuvre
C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière
C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise
C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise
C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire
C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

VOS CONTACTS

SÉCRETARIAT UFA

Catherine BROSSE

ufa.orange@educagri.fr

Tel 04.90.51.48.19

COORDONNATEUR PÉDAGOGIQUE

ufa.orange@educagri.fr

RESPONSABLE UFA

Frédéric HERRADA

frederic.herrada@educagri.fr

RÉFÉRENTE HANDICAP

Stéphanie PETRE

stephanie.petre@educagri.fr