





BAC PRO CGEVV

POURQUOI UN STAGIAIRE DANS MON ENTREPRISE?

Pour cette formation, le contrat de professionnalisation est un **contrat de travail en alternance**, à durée déterminée de 24 mois, qui permet aux jeunes de 16 à 25 ans quelque soit leur niveau de formation, aux demandeurs d'emploi de 26 ans ou plus inscrit à pôle-emploi, aux bénéficiaires de minimas sociaux (RSA, ASS, AAH...) ou aux personnes sortant d'un CUI d'acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme.

Le stagiaire, qui devient un salarié de l'entreprise, acquiert une formation théorique à l'UFA pendant 20 et 21 semaines par an. Le reste du temps, durant sa présence en entreprise, il se forme tout en travaillant sous la responsabilité de son tuteur afin d'acquérir une formation professionnelle pratique.

ACTIVITÉS EFFECTUÉES PAR LE STAGIAIRE SUR L'ENTREPRISE

Activités œnologiques

- Récolte
- Vinifications
- Clarifications et stabilisations
- Élevages des vins
- Conditionnement
- Nettoyage et entretien du matériel et locaux

Activités viticoles

- Taille d'hiver
- Opérations en vert
- Protection du vignoble
 - Entretien du sol
 - Fertilisation
 - Plantation

INCIDENCES FINANCIÈRES POUR L'ENTREPRISE

L'entreprise bénéficie de plusieurs aides :

- **Pôle-emploi**: Aide Forfaitaire à l'Employeur (AFE) de 2000€ pour l'embauche d'un demandeur d'emploi de 26 ans et plus versée en 2 fois. L'aide est attribuée sous réserve que l'enveloppe financière allouée à ce dispositif de Pôle emploi ne soit pas épuisée.
- Etat : Aide de 2000€ pour l'embauche d'un demandeur d'emploi de 45 ans et plus versée en 2 fois qui peut se cumuler avec l'AFE.
- Agefiph : Aide de 4000€ pour l'embauche d'une personne reconnue travailleur handicapé.

L'entreprise bénéficie d'exonérations :

- Exonération de certaines charges patronales et salariales, selon l'effectif de l'entreprise.
- Se renseigner auprès de l'URSSAF pour plus de précisions.

Le stagiaire salarié perçoit une **rémunération** dont le montant varie selon son âge et ses diplômes.

	Moins de 21 ans	De 21 à 25 ans	26 ans et plus
Titulaire d'un Bac Pro ou d'un diplôme de l'enseignement supérieur	65% SMIC	80% SMIC	100% SMIC
Autres cas	55% SMIC	70% SMIC	100% SMIC

Garanties de compétence professionnelle du tuteur en fonction du niveau du diplôme préparé par le stagiaire

Sont réputées remplir la condition de compétence professionnelle exigée d'un tuteur :

- > 1° Les personnes titulaires d'un diplôme ou d'un titre relevant du domaine professionnel correspondant à la finalité du diplôme ou du titre préparé par le stagiaire et d'un niveau au moins équivalent, justifiant de deux années d'exercice d'une activité professionnelle en relation avec la qualification visée par le diplôme ou le titre préparé.
- 2° Les personnes justifiant de trois années d'exercice d'une activité professionnelle en relation avec la qualification visée par le diplôme ou le titre préparé par le stagiaire et d'un niveau minimal de qualification déterminé par la commission départementale de l'emploi et de l'insertion.
- > 3° Les personnes possédant une expérience professionnelle de trois ans en rapport avec le diplôme ou le titre préparé par le stagiaire après avis du recteur, du directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt ou du directeur régional de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale.

Particularités du contrat de professionnalisation

Le contrat de professionnalisation est un contrat de formation en alternance. C'est un contrat de travail de type particulier à durée déterminée de 6 à 24 mois, conclu entre une entreprise et un stagiaire.

Le stagiaire acquiert une formation professionnelle durant sa présence en entreprise, sous la responsabilité d'un tuteur, et acquiert à l'UFA du Lycée Viticole une formation théorique et technologique durant 11 à 21 semaines par an. Le contrat peut être résilié durant la période d'essai d'un mois, au-delà seulement par accord des parties ou suite à un jugement du tribunal des prud'hommes.

Secteur d'activité de l'entreprise et type d'emploi préparé

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein d'une exploitation viticole.

Type d'emplois accessibles : Viticulteur ; Ouvrier ; Vigneron manipulant ; Régisseur d'exploitation viticole ; Responsable d'exploitation viticole ; Caviste ; Aide Caviste ; Ouvrier de chai ; Maitre de chai

Codes NSF Formacodes Codes ROME

211 : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures

21053: Viticulture

A1405 : Arboriculture et viticulture A1413 : Fermentation de boissons

alcoolisées

Droits et devoirs de chacune des parties

Le stagiaire s'engage à :

- Travailler et se former dans l'entreprise d'accueil.
- Respecter le règlement intérieur de l'établissement et de l'entreprise d'accueil.
- Suivre avec assiduité la formation dispensée à l'UFA.
- Se présenter aux épreuves sanctionnant la formation.

L'employeur s'engage à :

- Verser un salaire mensuel au stagiaire, même lors de sa présence à l'UFA
- Assurer l'appui d'un tuteur chargé d'accueillir, d'aider, d'informer, de former l'apprenti et d'assurer toutes les obligations en termes de santé et sécurité au travail.
- Assurer l'assiduité du stagiaire en formation sur le site du Lycée Viticole en partenariat avec l'UFA (retenue sur salaire de l'apprenti en cas d'absence injustifiée, avertissements selon propositions, aucune retenue en entreprise lorsque des cours sont prévus en UFA...).
- Présenter le stagiaire aux épreuves sanctionnant la formation.

Pour plus d'informations sur les démarches administratives, contacter :

Mme Cathy BARDELLI-DUFOUR

Secrétaire du CFPPA de Vaucluse BP 274 84208 CARPENTRAS CEDEX catherine.dufour01@educagri.fr tel. 04.90.60.80.90







