

FORMATION BAC PROFESSIONNEL

Conduite et Gestion de l'Exploitation Viti-Vinicole

C.G.E.V.V.



Durée de formation

Formation sur 3 ans en alternance stage/ école

Objectifs

Acquérir une qualification diplômante de responsable d'exploitation visant à l'installation, ou de salarié hautement qualifié.

Conditions d'admission

Elèves issus de 3^{ème} générale, de 3^{ème} technologique ou de C.A.P.A.

Débouchés

Responsable d'exploitation viticole, responsable de caves, responsable de vignoble, salarié d'organismes para-agricoles, poursuite d'études (B.T.S., licence, D.U.T.)

Etablissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture



Contenu de la formation

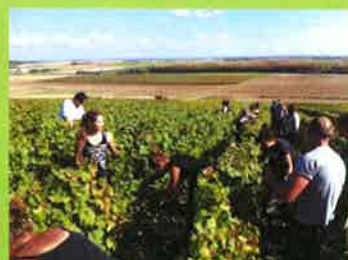
Examen en C.C.F. (50%) et épreuves terminales (50%)



2nde Professionnelle (24 semaines de stage / 17 semaines de formation)

Modules généraux: français, E.S.C., histoire-géographie, SESG, économie, anglais, E.P.S., biologie, mathématiques, physique-chimie, informatique.

Modules professionnels vigne et vin: viticulture, œnologie, machinisme, TP labo.



1^{ère} Bac Pro (19 semaines de stage / 18 semaines de formation)

Modules généraux: français, ESC, histoire-géographie, comptabilité, anglais, E.P.S., mathématiques, informatique, biologie/écologie , physique-chimie.

Modules professionnels vigne et vin: viticulture, œnologie, machinisme, économie de la filière, MAP viticulture biologique

Terminale Bac Pro (18 semaines de stage / 19 semaines de formation)

Modules généraux: français, ESC, histoire-géographie, comptabilité, anglais, E.P.S., mathématiques, biologie/ écologie , physique-chimie.

Modules professionnels vigne et vin: viticulture, œnologie, Agro équipement viti-vinicole.

Concours de taille,
Concours de greffage,
CACES, S.S.T., stage ERASMUS+

