



## BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CONDUITE ET GESTION DE L'EXPLOITATION VITIVINICOLE

### > FORMATION

- Diplôme de niveau IV
- 3 ans de formation en apprentissage (alternance CFA et entreprise) (1 an pour les titulaires d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel)
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire
- Examen en contrôle continu (CCF) et épreuves terminales.

### > POUR QUI ?

Elèves de 3<sup>ème</sup>  
(Générale, DP3, DP6, enseignement agricole)  
Elèves de 2<sup>ème</sup> et 1<sup>ère</sup>  
(Générale, technologique ou professionnelle)  
Titulaires d'un CAP(A)

Motivé pour travailler à l'extérieur  
Passionné par la conduite d'une culture spécifique et pérenne  
Intéressé par l'élaboration de différentes gammes de vins  
Ayant un bon sens relationnel.

### > CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 30 ans
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Entrée directement en 1<sup>ère</sup> pour les élèves de 2<sup>ème</sup> et 1<sup>ère</sup> (Générale et techno, professionnelle) ou les titulaires d'un CAP(A)
- Entretien fortement recommandé.

### > ET APRÈS ?

#### VIE ACTIVE

Employé viticole ou reprise d'une exploitation.

#### POURSUITE D'ÉTUDE

Certificat de Spécialisation (commerce des vins, viticulture biologique, machinisme)  
BTSA puis licence professionnelle.



# CONTENU DE LA FORMATION

## Modalités de l'apprentissage

Alternance (semaines par an) : 26 ou 27 en entreprise, 20 ou 21 en CFA  
 Temps de travail : 35 heures par semaine, 5 semaines de congés par an  
 Salaire de l'apprenti : pourcentage du SMIC selon âge et niveau de formation

## Modules d'enseignement général (20h hebdomadaire)

MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	Français, Education socio culturelle, Histoire, Géographie, Documentation
MG2 : Langue et culture étrangère	Anglais ou Allemand
MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et entretien de soi	Education physique et sportive
MG4 : Culture scientifique et technologique	Mathématiques, Informatique, Physique-Chimie, Biologie, Ecologie

## Modules d'enseignement professionnel (15h hebdomadaire)

MP1 : Entreprise et territoire	Durabilité de l'exploitation viticole Filière vitivinicole Gestion Economie Viticulture et travaux viticoles Œnologie
MP2 : Environnement socioéconomique et réglementaire de l'entreprise	
MP3 : Gestion d'entreprise vitivinicole	
MP4 : Conduite d'un processus viticole	
MP5 : Conduite d'un processus vinicole	
MP6 : Choix, mise en oeuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	
MAP : Module d'adaptation professionnelle	

## Complément de formation

Individualisation et activités pluridisciplinaires

# ÉPREUVES D'EXAMEN

Epreuves – Modules associés (coeff)	Epreuves ponctuelles terminales (coeff)	Nombre de CCF* (coeff)
E1 – MG1 (4)	Ecrit Français 2h (2) Ecrit histoire géographie 2h (1)	3 (1) /
E2 – MG2 (1)	/	2 (1)
E3 – MG3 (1)	/	3 (1)
E4 – MG4 (4)	Ecrit Mathématiques 2h (1,5)	3 (2,5)
E5 – MP4, 5 (2)	Choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole 2h30 (2)	/
E6 – MP1 (3)	Dossier écrit + Oral 25 minutes (3)	/
E7 – MP2, 3, 4, 5, 6 + MAP (5)	/	5 (5)

\* Contrôles Certificatifs en cours de Formation en classe de 1ère et Terminale.