

Bac Professionnel Agricole

Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole

FORMATION

Lieu : CFA Avize Viti Campus

Période de formation : Septembre à juin/juillet (selon l'année de formation)

Durée : 2 à 3 ans en alternance CFA/entreprise . 700h centre/an soit 21 à 22 semaines, le reste en formation en entreprise (44% du temps de présence au CFA et 56% en entreprise).

Alternance : Une semaine sur deux au CFA (et en entreprise également)

Mode de validation : Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Agriculture

Débouchés : Ouvrier hautement qualifié, exploitant viticole ou vinicole, responsable d'une exploitation viticole ou vinicole ou poursuite d'étude (BTS, CS TMA, CS CV, CS TC, CS AB...)

OBJECTIFS

Permettre l'apprentissage et la maîtrise de compétences professionnelles grâce à l'alternance

Permettre l'insertion professionnelle immédiate après le diplôme grâce à l'alternance

Acquérir le niveau requis pour l'obtention des aides à l'installation

Etre capable de gérer une exploitation

Développer les capacités d'autonomie, d'initiative, de responsabilité

Ouvrir l'accès à un diplôme de niveau supérieur : BTS en 2 ans

Ouvrir l'accès à un diplôme de spécialisation : Certificat de Spécialisation Tracteurs et Machines Agricoles, Certificat de Spécialisation Technicien de Cave et le Certificat de Spécialisation en commercialisation des vins en 1 an

CONTENU

Enseignement Généraux :

Français, Mathématiques, Informatique, Activités Sportives et Biologie du corps,

Histoire-Géographie, Économie générale, Éducation Socio-Culturelle, Anglais, Physique-Chimie

Enseignements Professionnels :

Économie de l'entreprise agricole, Gestion, Biologie végétale, Viticulture, Oenologie, Agroéquipements

Module d'approfondissement professionnel : découverte des modalités de conduite de production et de commercialisation d'une région viti-vinicole européenne.

Formations complémentaires: Concours de taille de la Corporation des vignerons de Champagne (en 2nde professionnelle)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

Travaux pratiques (au Domaine d'Avize Viti Campus et à la coopérative Sanger)

Accompagnements et parcours personnalisés

Évaluation : 50% en contrôle continu et 50% en épreuves terminales

PUBLIC CIBLÉ ET PRÉ-REQUIS

Avoir 16 ans et moins de 30 ans au moment de la signature du contrat

Avoir terminé son cycle secondaire (sortie de 3^{ème}) et avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'inscription en 2nde pro.

Sortir de CAPa et avoir 16 ans et moins de 30 ans avant le 31 Décembre de l'année d'inscription

INFOS PRATIQUES

Admission permanente : Entretien individuel sur rendez-vous ou lors des journées portes ouvertes

Frais de scolarité : gratuit

Rémunération : % du SMIC selon l'âge et l'année de formation - 5 semaines de congés payés/an

Intendance : Possibilité d'hébergement en chambre individuelle et restauration sur place

Aides : Soutien à la recherche d'une entreprise d'accueil par le développeur. Accompagnement social et au handicap, aide au premier équipement et au permis de conduire.

INDICATEURS DE LA SESSION PRECEDENTE (2019-2020)

Taux de réussite aux examens : 82%

Taux d'insertion professionnelle : 5/10 (source : site inserjeunes)

Taux de satisfaction : 7/10

Taux de rupture : 4%

CONTACT AU CFA

Mme. Sabine MULLER

sabine.muller@avizeviticampus.fr

03.26.57.97.49

EN SAVOIR PLUS

61 Avenue de Mazagran - 51190 AVIZE

 03.26.57.97.49

@avizeviticampus



www.avizeviticampus.fr

