

## Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole

Le Bac Professionnel CGEVV permet d'acquérir la maîtrise des techniques de productions et du processus de vinification. Il forme des ouvriers hautement qualifiés et des responsables d'exploitation vitivinicole. Ce bac pro délivre la capacité professionnelle.

### CONTENU DE LA FORMATION

Pédagogie de projets avec un suivi individualisé

#### Socle commun

- Lettres, Langues vivantes, Histoire-Géo, Enseignement moral et civique, Documentation ;
- ESC, EPS ;
- TIM (Technologies, Informatique, Multimédia), Mathématiques, Bio-écologie, Physique-Chimie, Economie générale ;

#### Enseignements professionnels

- Viticulture - Oenologie
- Agroécologie
- Agroéquipement
- Economie d'entreprise

#### Enseignements spécifiques

- Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement (EIE)
- Pluridisciplinarité
- Module d'Adaptation Professionnelle (MAP) : «Diversification des modes de production et valorisation du produit»
- Semaines banalisées : Travaux Pratiques Encadrés (taille et travaux en vert), terroir, insertion, artistique, santé...

### STAGES

18 à 22 semaines de stage en entreprise dont 15 semaines sur la scolarité

- De 4 à 6 semaines en 2<sup>de</sup> pro
- De 14 à 16 semaines en 1<sup>ère</sup> et Term pro

Une partie de cette formation pratique professionnelle se déroulera sur le domaine (vignes et caves) d'Avize Viti Campus.

### EXAMEN

- Validation en classe de 1<sup>ère</sup> du BEPA
- Validation du Bac en terminale : Contrôles en cours de formation (50%), Epreuves Terminales (50%)

### DEBOUCHES

A Avize Viti Campus :

BTS VO (Viticulture-Oenologie) ou BTS TC (Technico-commercial)

CS TMA (Tracteurs et Machines Agricoles)

....

Entrée dans la vie active :

Reprise d'exploitation

Salarié viticole

...

### EN SAVOIR PLUS



[www.avizeviticampus.fr](http://www.avizeviticampus.fr)

13 rue d'Oger - 51190 AVIZE

 03.26.57.50.42

