



Vivarais Formation :
Votre passerelle
vers l'emploi.



PROCHAINE SESSION :
septembre 2026 à juin 2028

Délai d'accès minimum
15 jours avant date de
démarrage selon nos conditions
générales de vente

CONTACTEZ-NOUS
AU 04 75 07 14 50

 vivarais@cneap.fr




PORTE OUVERTES :
SAMEDI 6 DÉCEMBRE- 9H/12H
SAMEDI 31 JANVIER- 9H/16H



LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 38881118400026
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région
Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).



en cours d'habilitation

ouverture rentrée septembre 2026

1ère et terminale

2 ANS

Baccalauréat Professionnel

Conduite et Gestion de l'entreprise VitiVinicole

Objectifs et attendus à l'issue de la formation :

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- Piloter une entreprise vitivinicole
- Conduire la production viticole
- Conduire les travaux de cave
- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- Mettre en oeuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Une formation en apprentissage*

En alternance

2 semaines en centre de formation/ 2 semaines en entreprise :

Exploitation viticole ou vitinicole, cave coopérative, négoce

Accompagnement dans la recherche d'entreprises



Rémunérée

un salaire pendant toute la durée de la formation.
en fonction de votre âge et de l'année de formation.



Prise en charge

Aucun frais pédagogique à votre charge.
Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de
l'entreprise.

* être éligible au **Contrat d'apprentissage** : **avoir plus de 16 ans et moins de 30 ans**, ou une RQTH.
pour tout autre statut nous contacter

TOUTES NOS FORMATIONS SUR WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM

Référente pédagogique et Recrutement :

Sonia DURAND >> sonia.durand@cneap.fr

Référente administrative :

Sandrine MONTAGNE>>sandrine.montagne@cneap.fr

1365 h

700h en 1ère et 665 h en terminale

4 BLOCS CAPACITES GENERALES

C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel	C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène
C2- Débattre à l'ère de la mondialisation	C2.1- Analyser l'information C2.2- Élaborer une pensée construite C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé
C3- Développer son identité culturelle	C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune C3.2- Positionner son projet professionnel C3.3- Communiquer avec le monde
C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles	C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif

8 BLOCS CAPACITES PROFESSIONNELLES

C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole
C6- Piloter une entreprise vitivinicole	C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise
C7- Conduire la production viticole	C7.1- Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles C7.2- Réaliser des opérations de conduite du vignoble
C8- Conduire les travaux de cave	C8.1- Réaliser une vinification C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins
C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole	C9.1- Organiser le travail C9.2- Gérer la main d'œuvre
C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte	C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise
C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services	C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire
C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers	

EVALUATION / VALIDATION

7 épreuves obligatoires et 2 optionnelles.
évaluation en CCF et épreuves terminales

AU PROGRAMME :

Matières générales: Biologie-écologie, Physique -chimie, TIM, mathématiques, documentation, histoire-géographie, enseignement moral et civique, français, éducation socio culturelle, langue vivante anglais, EPS.

Matières professionnelles et techniques: viticulture, œnologie, agronomie, gestion, économie d'entreprise et droit, terroir, filière, sciences et techniques des équipements.

Bac Pro CGEVV*

Vivarais Formation :
Votre passerelle
vers l'emploi.

MODALITES / DELAI D'ACCES

- **Réunion d'information**
- **Dossier de candidature**, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.
- **Entretien individuel**
 - Etude du dossier et possibles tests de positionnement
 - Motivation
 - Mobilité géographique

>>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION

1^{ère} Bac Pro CGEVV

Admission de droit

- Si vous êtes issu d'une 2de Professionnelle production vigne et vins
- Si vous êtes titulaire d'un Baccalauréat ou d'un diplôme de niveau 4

Admission sur avis favorable du conseil de classe :

- Si vous êtes issu d'une 2de Professionnelle d'une autre famille de métier
- Si vous êtes issu d'un 2^{nde} GT
- Si vous êtes titulaire d'un CAPA, CAP, BEPA, BEP ou d'un diplôme de niveau 3 du même domaine ou d'un domaine cohérent

Si vous êtes issu d'un autre cursus ou pour une admission en terminale nous contacter afin d'évaluer la faisabilité.

- **Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**

>>> MODALITÉS DE FORMATION ET FINANCIERES

- **Effectif minimum : 12 apprenants**
- **Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6**
- Demande d'habilitation en cours auprès de la DRAAF.
- **Participation aux charges périphériques : 190 € pour les 2 ans**

Pour les stagiaires de la Formation Professionnelle Continue cout de 16 €/h.

Autres financements possible : Région, France Travail, Compte personnel de formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle

- *
- Inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP 36002) depuis le 1^{er} septembre 2022
 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire (MASA).

TOUTES NOS FORMATIONS SUR

[WWW.VIVARAIS-
FORMATION.COM](http://WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM)





DANS LE MÊME DOMAIN

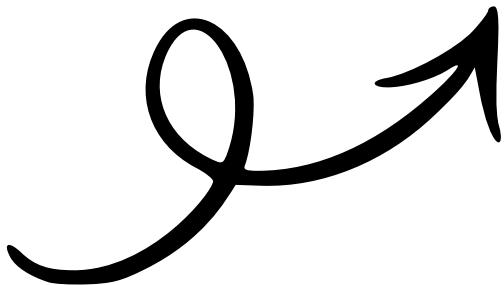
- BP REA
- CAP MA Vigne et Vins

► DÉBOUCHÉS

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière viticole
- Vigneron manipulant / Vigneronne manipulant
- Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Caviste
- Aide Caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Maître / Maîtresse de chai

► POURSUITE D'ÉTUDES

- BTSA Analyse Conduite et Stratégie d'entreprise Agricole en 2 ANS
- BTSA Technico-commercial Vins Bières et Spiritueux en 2 ANS
- BTSA Viticulture Oenologie 2 ANS



notes personnelles