



Vivaraiss 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

 [vivaraiss@cneap.fr](mailto:vivaraiss@cneap.fr)



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

**Référente pédagogique et Recrutement :**

Sonia DURAND >> [sonia.durand@cneap.fr](mailto:sonia.durand@cneap.fr)

**Référente administrative :**

Sandrine MONTAGNE >> [sandrine.montagne@cneap.fr](mailto:sandrine.montagne@cneap.fr)

**1365 h**

### 4 BLOCS CAPACITES GENERALES

700h en 1ère et 665 h en terminale

<b>C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel</b>	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
<b>C2- Débattre à l'ère de la mondialisation</b>	C2.1- Analyser l'information C2.2- Élaborer une pensée construite C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé
<b>C3- Développer son identité culturelle</b>	C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune C3.2- Positionner son projet professionnel C3.3- Communiquer avec le monde
<b>C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles</b>	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

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

### 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.

*Vivaraiss 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

\*

- Inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP 36002) depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2022
- Certificateur : Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire (MASA).

**TOUTES NOS FORMATIONS SUR**

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

# Bac Pro CGEVV\*

## >>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION 1<sup>ère</sup> Bac Pro CGEVV

### Admission de droit

- Si vous êtes issu d'une 2<sup>de</sup> 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 2<sup>de</sup> Professionnelle d'une autre famille de métier
- Si vous êtes issu d'un 2<sup>nde</sup> 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







#### DANS LE MÊME DOMAINE

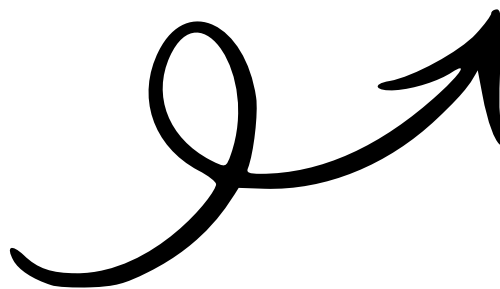
- BP REA
- CAP MA Vigne et Vins

#### ➔ DÉBOUCHÉS

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière viticole
- Vigneron manipulateur / Vigneronne manipulateur
- 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 Œnologie 2 ANS



*notes personnelles*