



# BAC PRO CGEA

## Vigne et vin

### Apprentissage

#### Des métiers variés et évolutifs

A l'issue du Baccalauréat Professionnel, le jeune peut exercer une activité dans le secteur viticole en tant qu'employé hautement qualifié ou de responsable (Chef de culture, Technicien de chai) dans les entreprises privées ou dans les caves coopératives. Il s'agit d'un secteur demandeur de salariés qualifiés.

#### Une rémunération et des aides

L'apprenti(e) perçoit une rémunération en pourcentage du SMIC.

		Convention collective de la Dordogne		
		1ère année	2ème année	3ème année
De 16 à moins de 18 ans	Taux % du SMIC	25%	37%	53%
De 18 à moins de 21 ans		41%	49%	65%
Plus de 21 ans		53%	61%	78%

Des aides du Conseil Régional sont versées à l'apprenti pour le transport, l'hébergement et la restauration.

#### Une formation en alternance

L'apprentissage est une voie de formation en alternance qui associe :

- Une formation pratique en entreprise.
- Un enseignement théorique et pratique dispensé au CFA.

Le site du CFA de Monbazillac dispose d'une salle de dessin, d'une salle informatique, d'un CDI et d'un plateau sportif. L'établissement dispose d'une exploitation support pédagogique.

De plus, restauration et hébergement sont possibles sur site. L'accueil de public en situation de handicap est assuré.

	Temps de formation		Congés payés
	CFA	Entreprise	
2 <sup>nd</sup> e professionnelle	18 semaines	29 semaines	5 semaines
Première BacPro	18 semaines	29 semaines	5 semaines
Terminale BacPro	18 semaines	29 semaines	5 semaines



**Un lieu :** Antenne du CFAA à Monbazillac — Domaine de la Brie  
 24240 MONBAZILLAC — Tel : 05.53.58.33.91 — Fax : 05.53.61.97.57  
 Email : monbazillac.cfaa@educagri.fr



# L'apprentissage, c'est se former en travaillant

## Qui peut s'inscrire ?

**En seconde professionnelle :** Les jeunes âgés de 15 à 30 ans issus d'une classe de 3<sup>ème</sup>.

**En première BacPro :** Les jeunes titulaires d'un CAP ou d'un BEP, sur entretien de motivation.

**En terminale BacPro :** Les jeunes titulaires d'un autre Bac peuvent passer le Bac Pro en 1 an.

L'entrée en formation est soumise à la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur.

## Objectifs de la formation

Le Baccalauréat Professionnel est un diplôme de formation professionnelle initiale se préparant par le biais d'un contrat d'apprentissage. L'alternance permet d'acquérir des compétences générales, scientifiques, technologiques et pratiques dans le domaine viticole (conduite et entretien du vignoble, vinification...).

## Contenu de la formation

⇒ 2 <sup>nde</sup> Professionnelle Productions Végétales :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseignement Général : 380 heures</li> <li>• Enseignement Professionnel : 250 heures</li> </ul>
⇒ 1 <sup>ère</sup> Bac Professionnel :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseignement Général : 360 heures</li> <li>• Enseignement Professionnel : 270 heures</li> </ul>
⇒ Terminale Bac Professionnel :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enseignement Général : 270 heures</li> <li>• Enseignement Professionnel : 360 heures</li> </ul>

## Délivrance du diplôme niveau IV du ministère de l'Agriculture

- ☞ Pour 50 % sous la forme de contrôle en cours de formation
- ☞ Pour 50 % sous la forme de contrôle terminal en fin de cycle.



## Poursuite d'études

A l'issue du BAC PRO le jeune ayant un bon dossier peut poursuivre une formation supérieure niveau III : Brevet de Technicien Supérieur. Il peut aussi préparer un Certificat de Spécialisation.



**EPLEFPA du Périgord - CFAA de la Dordogne**

Avenue Churchill—BP 37— 24660 COULOUNIEIX CHAMIERES

Tel : 05.53.02.61.35 — Fax : 05.53.02.61.36

Email : [cfa.perigueux@educagri.fr](mailto:cfa.perigueux@educagri.fr)

<http://www.perigord.educagri.fr>



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA FORÊT