



Baccalauréat Professionnel Agricole

Conduite et Gestion d'Entreprise VitiVinicole en apprentissage

Publics concernés

- Toute personne ayant entre 16 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap et aménagement possible de leurs conditions de formation.

Objectif de la formation

Le baccalauréat professionnel bac pro est un diplôme de niveau 4 qui se prépare en 3ans. Il permet surtout d'élargir ses connaissances et ses compétences autour de l'entreprise VitiVinicole et donc avoir plus de valeur sur le marché du travail.

Niveau d'entrée et pré-requis

- Sortant de 3ème, seconde, CAP ou CAP agricole

Modalité d'entrée

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Modalités d'organisation en CFA

- **Dates** : De septembre 2020 à juin 2023
- **Durée** : 1 850 heures en centre et 2 971 heures en entreprise (Possibilité d'individualiser le parcours en fonction du positionnement et ou des acquis).
- **Rythme** : 35 heures/semaine en centre et en entreprise
- **Lieu** : CFAA de la Dordogne : Antenne Monbazillac
- Formation gratuite

Domaines	Modules
MG1: Langue française, langages, éléments de culture humaniste et compréhension du monde (Français, documentation, ESC, histoire géographique)	Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique.
	Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel
	Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde.
	Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information-documentation.
MG2—Langue et culture étrangères	Dans des situations sociales et professionnelles: Comprendre la langue orale, s'exprimer à l'oral en interaction, s'exprimer à l'oral en continu, Comprendre la langue écrite, s'exprimer par écrit.
MG3— EPS	Acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué.
MG4—Culture scientifique et technologique (Mathématiques, physique chimie, biologie écologie, informatique)	Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.
MP1: Entreprise et territoire	Analyser le fonctionnement d'une entreprise vitivinicole dans son territoire.
MP2: Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise	Identifier les perspectives et développement de l'entreprise vitivinicole dans son environnement.
MP3: Gestion de l'entreprise vitivinicole	Raisonnement la gestion économique, financière et humaine de l'entreprise vitivinicole
MP4: Conduite d'un processus viticole	Gérer des ressources pour assurer une production viticole.
MP5: Conduite d'un processus vinicole	Conduire une vinification.
MP6: Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	Etre capable de raisonner le choix, la mise en œuvre et d'assurer la maintenance des matériels viticoles afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, agro-environnementales et réglementaires et en recherchant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.
Module d'adaptation professionnelle	Conduite de production viticole, agro-écologie et valorisation du vin.

Méthodes pédagogiques

- Intervenants extérieurs et visites d'entreprises
- Formation en face à face et formation en situation professionnelle
- Équipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Plateaux Techniques et locaux spécifiques

Agricoles, Viticoles, Aménagement Paysager et agroéquipement, salle informatique, CDR CDI

Modalités d'évaluation

Le diplôme s'obtient pour 50% lors des épreuves terminales, et pour 50% au cours de la formation.

Poursuite de parcours

- BTS
- Certificat de spécialisation

Modalités pratiques

- Le CFA est ouvert du Lundi au Jeudi de 8h20 à 12h20 et de 13h20 à 17h20 et le Vendredi de 8h20 à 14h00
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Aides

Aides pour l'entreprise :

Pour l'emploi d'un apprenti en situation de handicap

Aides financières pour les entreprises du secteur privé de moins de 250 salariés:

- 4125 € maximum la 1ère année d'exécution du contrat,
- 2000 € maximum la 2ème année d'exécution du contrat
- 1200 € maximum la 3ème année d'exécution du contrat

Pour toutes informations complémentaires contacter le CFA Dordogne

Aides pour l'apprenti :

Aide au permis (Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et Etat)

Rémunération

Rémunération*	1ère année	2ème année	3ème année
De 16 à 17 ans	27% : 415.64€	39% : 600.37€	55%:846.68€
De 18 à 21 ans	43% : 661.95€	51% : 785.10€	67%:1031.41€
De 21 à 25 ans	53% : 815.89€	61% : 939.05€	78%:1200.75€
26 ans et plus	100 % du SMIC : 1 539.42€		

* sur le taux du SMIC au 1er janvier 2020

Informations et inscriptions :

CFAA DE LA DORDOGNE
Antenne Monbazillac

La Brie

24240 Monbazillac

☎ 05.53.58.33.91

✉ cfa.dordogne@educagri.fr

🌐 www.perigord.educagri.fr

Nous suivre :

<https://www.facebook.com/lyceeagricoleperigueuxbergerac/>

Plan d'accès sur le site internet

