BAC PRO

Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Métiers des Productions

Ce bac pro permet d'acquérir une qualification sur la conduite globale d'une exploitation viticoleLe cœur du métier de viticulteur est caractérisé par la relation de l'individu au vivant et sa capacité de maîtriser les cycles de productions végétales grâce à un sens aigu de l'observation et un goût certain pour les travaux manuels notamment en extérieur.
Il est tributaire des conditions climatiques, des maladies propres à la vigne et du marché, travaille souvent seul dans le cas des petites exploitations et recourt à de l'embauche saisonnière pour certains travaux.
Le chef d'exploitation est par nature un homme ou une femme qui doit s'adapter aux nombreuses activités dans lesquelles il est amené à pouvoir exercer et évoluer. Un viticulteur doit maîtriser les techniques de production et le processus de vinification, allié la connaissance des sols et du climat aux attentes des clients dont il doit connaître les modes de consommation. Il assure une veille importante sur les réseaux de distribution, les méthodes de publicité et les innovations.
Le viticulteur implante les nouvelles vignes, réalise tous les travaux du sol et sur le végétal depuis la taille en hiver jusqu'aux vendanges. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et encadre les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte.
Le vigneron assure en plus la conduite du processus de vinification, l'élaboration, l'assemblage, la conservation et la commercialisation de sa production.
Le maître de chai ou caviste organise les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins. Il intervient sous la responsabilité de l'œnologue, dès l'entrée du raisin à la cave jusqu'à sa mise en bouteille.
Les activités varient selon les différents travaux eux-mêmes soumis aux saisons : vendanges, tailles, relevages, travaux du sol et vinification.
Le titulaire de l'emploi qu'il soit responsable ou ouvrier viticole utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau. Le titulaire de l'emploi doit connaître les principaux produits de traitements et être capable d'étalonner un pulvérisateur à désherbage et à traitements. Il participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.
Dans les exploitations viticoles orientées vers la valorisation des produits, il concourt à la vente de services tels que l'accueil et le tourisme à la ferme

Débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut s'établir comme exploitant agricole car ce bac pro confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation.
La majorité des emplois se trouvent dans les exploitations viticoles ou les coopératives. Mais il existe quelques opportunités dans les organismes para-agricoles, chez les négociants ou en laboratoire d'œnologie.

Accès à la formation

Métier(s) accessible(s) :
- 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
- Maitre / Maîtresse de chai

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers productions

Qualités requises :
- Sens des responsabilités
- Esprit d'observation et d'initiative (autonomie, disponibilité, polyvalence)
- Rigueur dans les domaines d'hygiène et de sécurité - Endurance, bonne forme physique
- Esprit organisé

Programme

Classe de 2nde

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire-Géographie	1h
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h
E.P.S.	2h
Biologie-Ecologie	2h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h
TIM	1h
SESG/Gestion entreprise	2h30
Sces et tech. Vigne vin – pratiques encadrées	1h
Sces et tech. Vigne vin	3h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h30
Sc et tech professionnelle	1h30
Sc et tech professionnelle EIE	1h

BAC PRO

Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Classe de 1ère et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h45
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	1h15
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	3h30
STA/Productions végétales	0h30
Sciences et tech. Vigne vin pratiques encadrées	0h30
Sciences et tech. Vigne vin	4h45
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc. Et Techniques professionnelles	1h

Enseignements professionnels

Enseignements communs aux quatre options du Bac Pro CGEA: Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

- **Viticulture** : implantation, taille, entretien du sol, fertilisation, protection de la culture, suivi de l'état de la culture, suivi du chantier de récolte, renouvellement des cultures...
- **Agroéquipement** : choix, utilisation et entretien des matériels et équipements spécifiques à la production vitivinicole.
- **Vinification, œnologie** : contrôle de maturité de la récolte, transformation de la matière première, élevage du vin, suivi organoleptique, embouteillage.
- **Connaissance des terroirs**

Stage

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

15 à 17 semaines de stages individuels en milieu professionnel dont 13 sont prises sur la scolarité.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Parmi les 15 à 17 semaines de formation en milieu professionnel, au moins 8 doivent être effectuées dans une entreprise viticole ou vitivinicole support de l'épreuve E6. Au-delà de 8 semaines, la formation en milieu professionnel peut être réalisée dans une autre entreprise. Cela permet, par exemple, d'aborder le volet vinicole lorsque le stage principal se déroule dans une entreprise strictement viticole.

Les modules professionnels sont construits en étroite relation avec le référentiel professionnel et en cohérence avec les enseignements dispensés dans la classe de seconde professionnelle du champ "productions".

Examen

E1 : Approche scientifique et technologique

- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique, coeff. 1.25
- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre, coeff. 0.5
- Exploiter la modélisation d'un phénomène, coeff. 1.25

E2 : Culture humaniste

- Analyser l'information, coeff. 0.5
- Elaborer une pensée construite, coeff. 1
- Formuler un point de vue argumenté et nuancé, coeff. 1.5

E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel

- Exprimer ses aspirations dans une culture commune, coeff. 0.75
- Positionner son projet professionnel, coeff. 0.25
- Communiquer avec le monde, coeff. 1

E4 : Engagement dans un projet collectif

- Développer un mode de vie actif et solidaire, coeff. 1
- Mettre en œuvre un projet collectif, coeff. 0.5
- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif, coeff. 0.5

E5 : Choix Techniques

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole coeff. 2

E6 : Pilotage de l'entreprise

- Piloter une entreprise vitivinicole coeff.3

E7 : Pratiques professionnelles

- 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 œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 5

BAC PRO

Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Epreuve facultative : points > 10
Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)
  - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
  - Technologies végétales spécialité « agronomie et systèmes de culture » ou « protection des cultures »
  - Technico-commercial spécialité boissons, vins et spiritueux
  - Viticulture -œnologie
- Certificat de spécialisation
  - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
  - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
  - Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural

Pour connaitre les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Aude (11)
Carcassonne - Lycée général et technologique agricole Charlemagne (Public) ***I***
Narbonne – CFA agricole de l'Aude ***A***
Gard (30)
Rodilhan - Lycée général, technologique et professionnel agricole Marie Durand (Public) ***I***
Gers (32)
Riscle - Lycée professionnel agricole (Public) ***I***
Hérault (34)
Pézenas - Lycée d'enseignement agricole privé Bonne Terre (Privé) ***I***

I *formation initiale*
A *formation en apprentissage*

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ? Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse