

# **BAC PRO**

## **Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole**

1<sup>ère</sup> session 2019



Ce bac pro permet d'acquérir une qualification sur la conduite globale d'une exploitation viticole. L'option vigne et vin permet d'assurer la conduite d'un vignoble et de maîtriser les processus d'élaboration du vin. Au programme de la formation : bases scientifiques, implantation et conduite d'un vignoble, processus d'élaboration et d'élevage des vins, choix et utilisation des équipements, vin et terroir... Gestionnaire, l'exploitant agricole prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements... Il sait comment négocier ses achats et ses ventes. Selon la taille de son exploitation, il peut employer un ou plusieurs salariés.

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.

### **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.

### Métier(s) accessible(s) :

- agriculteur(trice) : chef d'exploitation, exploitant(e) agricole
- arboriculteur(trice)
- caviste : employé(e) de chai
- conducteur(trice) de machines agricoles
- ouvrier(ère) viticole
- viticulteur(trice) : vigneron

### **Accès à la formation**

Après la 3e, seconde professionnelle Productions végétales - Agroéquipement

### **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**

Modules d'enseignement	Horaire annuel
<b><u>Enseignement général</u></b>	
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	308h
Langue et culture étrangères	98h
Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi	112h
Culture scientifique et technologique	208h
<b><u>Enseignement professionnel</u></b>	
Entreprise et territoire	56h
Environnements socio-économique et réglementaire de l'entreprise	70h
Gestion de l'entreprise vitivinicole	112h
Conduite d'un processus viticole	140h
Conduite d'un processus vinicole	140h
Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	84h
Module d'adaptation professionnelle	56h
Activités pluridisciplinaires	112h

### **Descriptif des 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.

14 à 16 semaines de stages individuels en milieu professionnel dont 12 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 14 à 16 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 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde**

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1
  - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
  - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
  - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

**E2 : Langue et culture étrangères**

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

**E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA**

- Développer sa motricité, coeff. 1

**E4 : Culture scientifique et technologique**

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
  - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
  - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

**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

**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).

### **Statistiques**

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 26 candidats inscrits, 26 présentés, 20 admis (soit 76.92% de réussite).

### **Poursuites 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 connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

### **Où se former**

- 11 Carcassonne**  
LEGTA Charlemagne (*Public*)
- 11 Narbonne**  
CFA Agricole de l'Aude **A**
- 30 Rodilhan**  
LEGTA Marie Durand (*Public*)
- 34 Pézenas**  
Lycée agricole privé Bonne Terre (*Privé sous contrat*)

**A** Formation en apprentissage

### **Pour en savoir plus**

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

Sur internet : [www.portea.fr](http://www.portea.fr)

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