

Conduite et Gestion de l'Entreprise

Vitivinicole

Le Baccalauréat Professionnel CGE Vitivinicole est un diplôme professionnel qui s'adresse à des candidats investis dans la conduite du vignoble et qui vous permet :

- D'obtenir le statut de chef d'exploitation avec la **Capacité Professionnelle Agricole** pour pouvoir vous installer.
- L'entrée dans la vie active puisque vous pouvez accéder à des emplois de salarié(e) agricole en exploitation, en organismes agricoles...
- La poursuite d'études supérieures (BTSA...).

Le contenu de la formation prend appui sur le pilotage de l'entreprise viti-vinicole et l'analyse technico-économique.



❖ Programme de la formation

Le programme pédagogique traite de viticulture (travail du sol, protection phytosanitaire, choix des cépages, récolte...) et d'œnologie (vinifications, interventions chimiques,...). Il contient les modules suivants :

Module		Intitulé
Modules généraux	MG1	Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel (Épreuve E1)
	MG2	L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation actuel (Épreuve E2)
	MG3	Développer son identité culturelle (Épreuve E3)
	MG4	Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales (Épreuve E4)
Modules professionnels	MP1	Entreprise et territoire
	MP2	Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
	MP3	Gestion de l'entreprise vitivinicole
	MP4	Conduite d'un processus viticole
	MP5	Conduite d'un processus vinicole
	MP6	Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles

❖ Dispense d'épreuves

Si vous possédez un diplôme équivalent ou supérieur au BAC, vous pouvez être dispensé(e) des modules d'enseignements généraux et donc des épreuves E1, E2, E3 et E4.

Les candidats par correspondance qui doivent passer les modules généraux peuvent toutefois être dispensés de la partie pratique de l'épreuve E4 qui concerne l'Éducation Physique et Sportive (EPS).

❖ Stage

Lorsque vous passez pour la première fois le Bac. Pro. CGEA « Vitivinicole », Vous devez obligatoirement effectuer un stage d'une durée de 14 à 16 semaines pour les apprenants en formation initiale et 8 à 10 semaines pour apprenants en formation continue professionnelle au sein d'une exploitation viti-vinicole. Nous vous conseillons de faire la durée maximale.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à demander conseil auprès de l'équipe pédagogique du CNEAC, car souvent, chaque situation est un cas particulier.

Remarque : cette durée de stage est à répartir de façon fractionnée ou non sur un an ou deux ans comme vous le désirez en fonction de votre situation professionnelle. Toutefois, il est obligatoire de rester au moins 4 semaines dans une même structure.

❖ Épreuves d'examen

L'examen est composé par une série d'épreuves finales orales, écrites et pratique (EPS) où l'importance des connaissances techniques et professionnelles tient une place essentielle. 3 à 7 épreuves sont prévues avec 20 coefficients (10 pour les modules généraux et 10 pour les modules professionnels).

Épreuves		Modalité	Coef.	Nature
E1	Approches scientifique et technologique	Écrit 2 heures	3	Épreuve croisant : mathématiques, biologie, écologie, physique et chimie
E2	Culture humaniste	2 Évaluations écrites Histoire / Géographie Français 2 h chacune	3	Histoire/géographie - Mobilisation de connaissances dans un des 4 thèmes du référentiel - Analyse de documents Français - Compréhension d'un texte littéraire - Production d'une argumentation écrite
E3	Inscription dans le monde culturel et professionnel	Oral 30 minutes	2	- 10 minutes de présentation de son projet professionnel avec support en français - 10 minutes d'échanges sur la présentation - 3 minutes de présentation de son projet professionnel en langue étrangère - 7 minutes d'entretien en langue étrangère
E4	Engagement dans un projet collectif	Situation dévaluation pratique 1 (pratique EPS) de 1 h 55 Situation d'évaluation 2 Oral 25 minutes	2	Pratique : le candidat choisit parmi une courte liste de 3 APSA celle dans laquelle il pense avoir le plus de chances de performer. Oral : présentation orale d'un dossier sur la mise en œuvre d'un projet collectif (10 minutes de présentation et 15 minutes d'échanges avec le jury). <i>Vous pouvez être dispensé(e) de la pratique sur présentation d'une dispense d'EPS.</i>
E5	Choix techniques	Écrit 2h30	2	L'épreuve écrite est construite sous la forme d'une ou plusieurs études de cas.
E6	Pilotage de l'entreprise (rapport de stage)	Exposé 5 mn Entretien 20 mn	3	Épreuve de synthèse qui s'appuie sur l'étude de l'exploitation du lieu de stage. Le candidat produit un dossier écrit de 15 pages max. (sans annexe) et une fiche synthétique de 2 pages max.
E7	Pratique professionnelle (fiches techniques)	Préparation 15 mn Exposé 10 mn Entretien 15 mn	5	L'épreuve a pour support 4 fiches techniques établies par le candidat sur la production vitivinicole (chacune est limitée à 2 pages max.). Le jury soumet une question en lien avec son dossier. Le candidat a 25 mn de préparation et la présente en 10 mn suivi par des questions exploratoires pendant 15 mn.

❖ Modalités de délivrance du Bac

Le diplôme est délivré aux candidats qui ont obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves affectées de leurs coefficients.

→ Épreuve de contrôle

Une épreuve dite « de contrôle » est organisée pour les candidats qui ont obtenu :

- une note moyenne générale comprise entre 8 et 10 aux épreuves,
- et une note supérieure ou égale à 10 à l'épreuve E7.

Le candidat est déclaré admis si la moyenne entre la note obtenue à l'épreuve de contrôle et la moyenne générale est supérieure ou égale à 10.

❖ Conditions et modalités de redoublement

Un(e) candidat(e) ajourné(e) à l'examen peut conserver à sa demande, le bénéfice des notes supérieures ou égales à 10 sur 20. Ces notes sont valables cinq ans à compter de leur date d'obtention.

Une épreuve dont la note est inférieure à 10 sur 20 ne peut pas être conservée et doit être obligatoirement repassée.