

BAC PRO

FORMATION INITIALE SCOLAIRE

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**CGEVV**

FORMATION EN APPRENTISSAGE

Conduite et Gestion  
de l'Entreprise Viti-  
Vinicole

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
LES METIERS GRANDEUR NATURE



**Des capacités pour exercer une large gamme de métiers**

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière Viticole
- Vigneron Manipulant / Vigneronne manipulant
- Régisseur d'exploitation Viticole
- Responsable d'exploitation viticole Caviste
- Caviste
- Aide caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Maître / Maîtresse de Chai

**Pré-requis**

- Être sensible à la d'agroécologie
- Être sensible au secteur viti-vinicole
- Disposer d'aptitudes aux travaux physiques et en cave
- Disposer d'aptitudes à la communication interpersonnelle

**Conditions d'accès :**

- Être titulaire d'un CAPa, CAP
- Ou avoir suivi l'intégralité de la classe de Seconde Générale et Technologique
- Ou avoir suivi l'intégralité d'une Seconde professionnelle
- Autre diplôme niveau 4 ou + (Double compétence)
- Pour la formation en apprentissage avoir un contrat d'apprentissage

**Examen**

- Diplôme du Ministère de l'Agriculture –
- Obtention du diplôme en Contrôles en Cours de Formation (CCF) 50%, répartis selon un plan d'évaluation prévisionnel validé par les autorités académiques et 50% d'épreuves ponctuelles terminales
- Baccalauréat Professionnel ou Blocs de compétences N° RNCP : 29259

**Poursuites d'études et Post BAC**

- BTSa Viticulture Œnologie
- BTSa Technico-Commercial Vins et Spiritueux
- Création d'entreprise viti-vinicole

**Un tremplin pour...**

Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans les métiers transverses liés à la Vigne et au vin.

**Quelques chiffres** <sup>(1)</sup> – 94 % de réussite à l'examen

**Tarifs**

**Formation Initiale :**  
De 578 à 728 Euros / Trimestre (sur 3 ans)

**Formation Apprentissage :**  
De 215 à 430 Euros / Trimestre (sur 3 ans)

Uniquement pour la restauration et l'hébergement / pas de frais de scolarité.  
Détails sur l'onglet Tarifications du site MFR Richerenches.

**Formation accessible pour les PSH**   
Nous consulter

**Modalités pédagogiques**

- Les modalités de formation sont en présentielle, distancielle (en cas de confinement), expérientielle (période en milieu professionnel)
- Les méthodes pédagogiques sont inductives (Travail d'alternance, travaux pratiques en entreprise) et déductives
- Les moyens pédagogiques sont constitués de vidéoprojecteurs dans les salles de cours, d'une salle informatique de 20 PC
- Formations SST, PIX, Gestes et Postures

**DUREE ET DELAI D'ACCES**

**« A LA FORMATION »**

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en alternance
- 18 semaines de cours par an
- 22 à 23 semaines de stage

**NIVEAU 4** du cadre européen des certifications

**STATUTS**

- Ministère de l'Agriculture
  - Apprentissage jusqu'à 30 ans
- (Formation payante à charge de l'employeur, participation financière pour l'hébergement, la restauration et l'animation)

**RYTHME D'ALTERNANCE**

- 1 semaine à la MFR
- 1 semaine en entreprise
- Mobilité : ERAMUS + « Hongrie »

**LA FORMATION EN ENTREPRISE**

**TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL**

- Stage Principale : Domaine Viticole
- Stage Ponctuelle :
- Cave Particulière
- Cave Coopérative
- Négociant
- Laboratoire d'analyse
- Etc...

**ACTIVITES REALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE**

- Opérations manuelles et mécanisées dans le vignoble
- Activités manuelles et mécaniques de vinification et d'élevage des vins
- Activités de dégustation et de valorisation des vins et de commercialisation



**LA FORMATION EN MFR**

**Blocs de compétences :**

**BLOC DE COMPETENCE**

Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

**BLOC DE COMPETENCE**

Piloter une entreprise vitivinicole

**BLOC DE COMPETENCE**

Conduire la production viticole

**BLOC DE COMPETENCE**

Conduire les travaux de cave

**BLOC DE COMPETENCE**

Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole et réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

**BLOC DE COMPETENCE**

Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services et S'adapter à des enjeux professionnels particuliers



**MFR – CFA RICHERENCHES**

« Enclave des Papes »  
85, Chemin des Abeillers  
84600 RICHERENCHES  
TÉL : 04-90-28-00-21

Courriel : mfr.richerenches@mfr.asso.fr  
Site internet : www.mfr-richerenches.org

(1)Détails et mise à jour sur site internet