

BAC PRO CGEA

Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole Option Vigne et Vin

Le Bac Pro Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin est ouvert aux jeunes sortant de 3ème ou âgés de 16 ans ou titulaire d'un CAPA, BEPA, titulaire d'un Bac Pro autres options ou d'un Bac Général. Durant 2 ou 3 ans, la formation se déroule entre le lycée et des semaines en entreprise avec un maître de stage. Cette formation technique permet d'acquérir de l'autonomie, et de pouvoir prendre des responsabilités et des initiatives au sein d'une exploitation viticole. A son issue vous pouvez poursuivre vos études vers une spécialisation renforçant votre projet professionnel (Certificat de Spécialisation) ou en vous orientant vers un BTSA de la filière vigne et vin (production et commercialisation), ou vous pouvez intégrer directement le monde professionnel.

Pré-requis

- Avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année d'inscription ou - Avoir terminé son cycle secondaire (sortie de 3ème) - Sortir de 3ème de l'enseignement agricole ou de DIMA

Objectifs

- Permettre l'apprentissage et la maîtrise de compétences professionnelles grâce aux stages - Permettre l'insertion professionnelle immédiate après le diplôme - Acquérir le niveau requis pour l'obtention des aides à l'installation - Etre capable de gérer une exploitation - Développer les capacités d'autonomie, d'initiative, de responsabilité - Passer la certification du BEPA Travaux de la Vigne et du Vin (à l'issue de la 2ème année de formation) - Formation à la conduite de chariots élévateurs à Conducteurs Portés (avec délivrance d'une attestation)

Contenu

- Enseignement généraux : Français, mathématiques, informatique, activités sportives et biologie du corps, histoire-géo, économie, éducation socio culturelle - Enseignements Professionnels : économie de l'entreprise agricole, biologie, chimie, agronomie, viticulture, œnologie, agroéquipement - Module d'approfondissement professionnel - SST Sauveteur Secouriste au Travail - EIE : Enseignement à l'initiative de l'établissement. Ces enseignements pluridisciplinaires vont permettre la construction d'un projet personnel et professionnel à partir d'une approche globale de la filière viti-vinicole.

Infos pratiques

Période : Septembre - Juillet

Admission : Entretien individuel sur rendez-vous ou lors des journées portes ouvertes

Durée / Stage : 3 années de formation, entre 18 et 22 semaines de stage en entreprise extérieur (chez le maître de stage), sur l'exploitation viticole de l'établissement et en cave de la coopérative du Champagne Sanger.

Rémunération : Sans

Frais / Aides : Gratuit

Rejoignez nous

Suivez nous sur les réseaux sociaux



Contact

Site Oger : Lycée et Domaine 13 Rue d'Oger 51190 AVIZE

Site Mazagran : CFA et CFPPA 61 Avenue Mazagran 51190 AVIZE