



Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

Niveau 4

Formation scolaire

Apprentissage

> Préparation à la vie active par une qualification professionnelle

Viticulteur(-trice), chef(-fe) d'exploitation, salarié(-e) viticole, directeur(-trice) technique vitivinicole...

> Poursuite d'études

CS Commercialisation des vins / BTSA Viticulture-Œnologie
BTSA Technico-Commercial

Spécificités de la formation

- ✔ Possibilité d'**individualisation de parcours**
- ✔ Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la **VAA**)
- ✔ La délivrance du **Brevet de secourisme au travail (SST)**
- ✔ La délivrance de l'**Attestation de Conduite des Engins en Sécurité (ACES)**
- ✔ L'obtention du "**CERTIPHYTO**"
- ✔ Pour la voie scolaire, l'implication dans **des chantiers école** permettant la réalisation concrète de travaux de la vigne ou du chai
- ✔ **Une exploitation viticole** disposant d'un chai et d'un point de vente

pisani49.fr ←

La réussite se cultive ici.

Pour en savoir plus :



ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE



EdgardPisani
Montreuil-Bellay

Membre de :

Génération GRAND'
Les métiers du vivant, l'esprit GRAND' ouvert



© Florent Vannier

Contenu de la formation

Le cycle de formation, sur 3 ans (2550 h en voie scolaire et 2220 h en apprentissage), est réparti entre enseignement général et enseignement professionnel.

> Des enseignements généraux

Français, mathématiques, histoire-géographie, anglais, agronomie, biologie, physique-chimie, éducation physique et sportive, documentation, éducation socioculturelle, informatique.

> Des enseignements professionnels

- Conduite d'un processus viticole
- Conduite d'un processus vinicole
- Gestion de l'entreprise vitivinicole
- Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
- Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles



Des aides à l'hébergement, à la restauration et au premier équipement sont accordées par les organismes financeurs de l'apprentissage (OPCO).

- Pour la voie scolaire, des bourses peuvent être accordées aux élèves
- Possibilité d'internat (accueil possible dès le dimanche soir)
- Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.

Validation du diplôme

L'examen est une combinaison de 2 types d'évaluations :

- Le contrôle en cours de formation (CCF) : épreuves organisées par l'établissement et réparties sur les 2 années (1^{re} et terminale)
- Le contrôle terminal : 4 épreuves écrites et une épreuve orale

> Modalités de formation

La classe de seconde ne se fait qu'en formation scolaire.

6

SEMAINES

de stages en seconde
L'apprentissage débute en première

Pour la voie scolaire

14

à 16

SEMAINES

de stages en 1^{re}
et terminale

Pour l'apprentissage

2

JOURS

par semaine
en entreprise

Conditions d'admission et inscription

Entrée en seconde

Les élèves de 3^{ème} expriment leurs vœux d'orientation via leur collège. Ils sont ensuite examinés par une commission d'affectation (AFFELNET).

Entrée en première

- Les élèves titulaires du CAP sur examen de dossier
- Les élèves issus des classes de 2^{de} (générale ou professionnelle) selon examen du dossier

Spécificités de l'apprentissage

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus *
- Retirer le dossier de candidature auprès du secrétariat du CFAA 49
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Rentrée en septembre et sur demande
- Prise en charge des coûts de formation par les organismes financeurs de l'apprentissage

→ pisani49.fr

RNCP 38077 - Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Date d'échéance de l'enregistrement : 01-01-2029



Lycée Edgard Pisani
BP 10007 - Route de Méron
49260 Montreuil-Bellay
T. +33 (0)2 41 40 19 20
lpa.montreuil-bellay@educagri.fr
Assistante formation
Marie-Line BOURNEL

CFAA 49
BP 10007 - Route de Méron
49260 Montreuil-Bellay
T. : +33 (0)2 41 40 19 28
cfa.maine-et-loire@educagri.fr
Assistante formation
Anne BOURGET

*pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers