



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

Spécialité

CONDUITE et GESTION DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE (CGEVV)

DGER/SDPFE/BDET

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



BAC Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV)

Le baccalauréat professionnel "**conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole**" a été créé lors de la rénovation de la spécialité "**conduite et gestion de l'exploitation agricole**". Cette rénovation a été initiée pour mieux prendre en compte l'agroécologie dans la formation et la certification et pour intégrer les orientations relatives à la Loi d'Avenir pour l'agriculture.

- Arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité « conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole » du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance
- Arrêté du 27 février 2017 fixant la grille horaire de la spécialité « conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole » du baccalauréat professionnel pour la voie scolaire





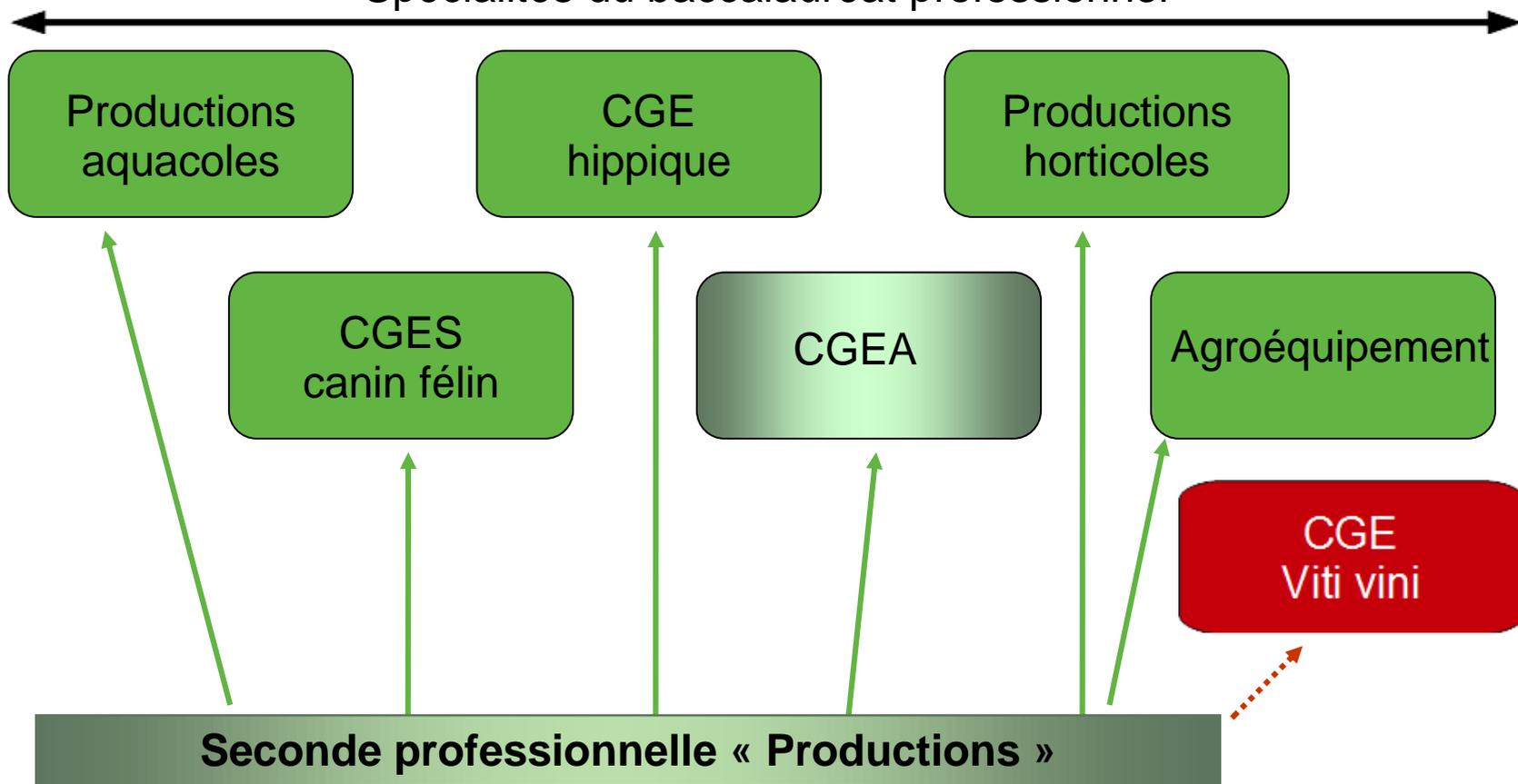
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Parcours de formation Champ professionnel Productions

Spécialités du baccalauréat professionnel





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Parcours CGEVV

**Baccalauréat
professionnel CGEVV**



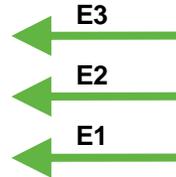
**Terminale
Professionnelle**

1^{ère} Professionnelle

**2^{de} Professionnelle
« Productions »**

Nouveau BEPA

**Travaux
de la vigne et du
vin**



Nouveau référentiel





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Organisation de la formation

Durée totale de la formation : 1680 h sur 2 ans (56 semaines)

- Enseignement général composé de 4 modules généraux = 798 h de cours et TP/TD
- Enseignement professionnel composé de 6 modules professionnels + 1 module d'adaptation professionnelle (MAP) = 658 h de cours et TP/TD
- Activités pluridisciplinaires affectées au domaine professionnel = 112 h élève
- Enseignement à l'initiative de l'établissement (EIE) = 112 h (pilote par l'établissement selon un projet pédagogique construit par l'équipe pédagogique de l'établissement et validé par le CA)

Stages

1 semaine de stage collectif - vise l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable

14 à 16 semaines de stages individuels en milieu professionnel dont 12 prises sur la scolarité





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Capacités professionnelles attestées par le diplôme du baccalauréat professionnel CGEVV

C5. Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

5.1. Réaliser des choix techniques dans un processus viticole

5.2. Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole

C6. Piloter une entreprise vitivinicole

6.1. Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte

6.2. Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise

C7. Conduire la production viticole

7.1. Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles

7.2. Réaliser des opérations de conduite du vignoble

C8. Conduire les travaux de cave

8.1. Réaliser une vinification

8.2. Réaliser des opérations d'élevage des vins





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Capacités professionnelles attestées par le diplôme du baccalauréat professionnel CGEVV (suite)

C9. Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole

9.1. Organiser le travail

9.2. Gérer la main d'œuvre

C10. Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte

10.1. Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière

10.2. Assurer la gestion administrative de l'entreprise

C11. Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise, de ses produits et services

11.1. Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise

11.2. Coopérer à des actions collectives sur le territoire

C12. S'adapter à des enjeux professionnels particuliers



Évaluation des candidats en CCF

Capacités professionnelles



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Capacité	Épreuves	Modalité	Coefficient
C5. Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole	E5 Choix techniques	EPT écrite	2
C6. Piloter une entreprise vitivinicole	E6 Pilotage de l'entreprise	EPT orale	3
C7. Conduire la production viticole	E7 Pratiques professionnelles	CCF	5
C8. Conduire les travaux de cave			
C9. Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole			
C10. Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte			
C11. Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services			
C12. S'adapter à des enjeux professionnels particuliers			





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Évaluation des candidats en CCF et hors CCF

Épreuve ponctuelle terminale E5, coefficient 2

Elle valide la capacité C5

Il s'agit d'une épreuve écrite

Elle a une durée de 2h30

La correction est effectuée par :
un enseignant de viticulture-oenologie





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Évaluation des candidats en CCF et hors CCF

Épreuve ponctuelle terminale E6, coefficient 3

Elle valide la capacité C6

Il s'agit d'une épreuve orale qui s'appuie sur un document écrit obligatoire rédigé par le candidat.

Elle a une durée de 25 minutes. Elle se déroule en deux temps :

- un exposé par le candidat
- un entretien avec les examinateurs

L'évaluation est réalisée à partir d'une grille critériée nationale

Les examinateurs sont :

- un enseignant de SESG
- un enseignant de viticulture-oenologie
- un professionnel du secteur





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Évaluation des candidats en CCF

Épreuve E7 en CCF, coef. 5

CCF n° 1 (coefficient 0,5) ; capacité C11

L'évaluation prend la forme d'un oral ou d'un écrit. Elle s'appuie, en partie, sur l'étude de cas concrets à partir de documents fournis par l'examineur

CCF n° 2 (coefficient 1) ; capacités C9, C10

L'évaluation prend la forme d'un écrit à partir d'un ou plusieurs cas concrets et de documents de gestion

CCF n° 3 (coefficient 1,5) ; capacité C7

L'évaluation prend la forme d'une pratique explicitée avec au moins une partie réalisée sur le terrain et un oral d'explicitation

CCF n° 4 (coefficient 1,5) ; capacité C8

L'évaluation prend la forme d'une pratique explicitée avec au moins une partie réalisée en cave et un oral d'explicitation

CCF n° 5 (coefficient 0,5) ; capacité C12

Les modalités d'évaluation sont laissées à l'initiative de l'équipe pédagogique en cohérence avec les objectifs du MAP proposé par l'établissement et validé par l'autorité académique





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Modules professionnels

MP1 : Entreprise et territoire	56h
MP2 : Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise	70h
MP3 : Gestion de l'entreprise vitivinicole	112h
MP4 : Conduite d'un processus viticole	140h
MP5 : Conduite d'un processus vinicole	140h
MP6 : Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles	84h
MAP : Module d'adaptation professionnelle	56h

Documents d'accompagnement consultables sur chloroFil





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Thématiques des activités pluridisciplinaires (112 h)

Thèmes indicatifs	Horaire	Modules
Caractérisation d'un terroir Études de cas concrets présentant divers modes d'organisation	63h	MP1
Vins français/vins du monde dont une partie analyses sensorielles Évolution des attentes du consommateur et conséquences sur l'élaboration du vin	14h	MP2
Raisonnement d'une décision Organisation de chantier Projet d'installation	14h	MP3
Mise en œuvre du matériel viticole Étude d'une chaîne de vinification Mise en œuvre du matériel de vinification Gestion et traitements des effluents, déchets, sous-produits de l'activité vitivinicole	21h	MP4 MP5 MP6



Grille horaire « CGEVV » pour les scolaires



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Enseignements obligatoires		Horaire 56 semaines				
Disciplines	seuil	TOTAL (avec pluri)	Classe entière	Groupe à effectif réduit	Activités pluri	Horaire hebdo. indicatif
Français	24	112,00	112,00			2,00
Documentation	24	28,00		28,00		0,50
Langue vivante	20	98,00	42,00	56,00		1,75
Histoire et géographie	24	84,00	84,00			1,50
Éducation socioculturelle	24	84,00	56,00	28,00		1,50
Éducation physique et sportive	24	112,00	112,00			2,00
Mathématiques	24	112,00	84,00	28,00		2,00
Informatique	16	28,00		28,00		0,50
Biologie - Écologie	24	70,00	42,00	28,00		1,25
Physique et Chimie	24	70,00	42,00	28,00		1,25
Sciences économiques, sociales et de gestion	24	252,00	168,00	28,00	56,00	3,50
Sciences et techniques des équipements / Agroéquipements	16	105,00	42,00	42,00	21,00	1,50
Agronomie	16	28,00	28,00			0,50
Viticulture et oenologie	16	329,00	168,00	126,00	35,00	5,25
Sciences et techniques professionnelles (MAP)	24	56,00	28,00	28,00		1,00
Non affecté (EIE)	24	112,00	112,00			2,00
TOTAL		1 680,00	1 120,00	448,00	112,00	30,00
dont activités pluridisciplinaires		112,00				2,00
Période en entreprise et stages		14 à 16 semaines de stages dont 12 prises sur la scolarité 1 semaine de pratique encadrée + 1 semaine de stage collectif				

