



INTITULÉ DE LA FORMATION		<h1>BAC PROFESSIONNEL</h1> <h2>C.G.E.V.V.</h2> <h3>Conduite et Gestion d'une entreprise Viti-Vinicole En Contrat de Professionnalisation</h3>		
P R O F E S S I O N N E L L E	OBJECTIFS DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Acquérir une expérience professionnelle et une autonomie technique favorisant l'employabilité ♦ Acquérir une qualification, favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle ♦ Obtenir un poste à responsabilités 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Jeunes âgés de 16 à 25ans ♦ Salariés ♦ SI demandeur d'emploi de 26 ans pas de limite d'âge 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Après une classe de seconde ou CAP (ou CAPa) 	
		 <p>Si situation d'handicap nous contacter</p>	DÉBOUCHÉS	
			<ul style="list-style-type: none"> ♦ BTS ou autres spécialisations 	
	CONTENU			
	<p>Modules Généraux : (Selon le niveau)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MG1 (Français, Education Socio Culturelle, Histoire-Géographie, documentation) • MG2 (Anglais) • MG3 (Education Physique et Sportive) • MG4 (Culture Scientifique e Technologique : Mathématiques, Physique, Chimie, Biologie, Ecologie, Informatique) 	<p>Modules Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MP1 (Entreprise et Territoires) • MP2 (Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise) • MP3 (Gestion de L'Entreprise Viti-Vinicole) • MP4 (Conduite d'un processus Viticole) • MP5 (Conduite d'un processus Vinicole) • MP6 (Choix, mise en œuvre et maintenance de matériels vitivinicoles) • MAP (Module d'adaptation professionnelle) 		
	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	MODALITÉS D'ÉVALUATION DIPLOME ou TITRE délivré		
	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Partage d'expériences ♦ Apport de connaissances ♦ Mise en situation pratiques ♦ Visites ♦ Accompagnement personnalisé 	<ul style="list-style-type: none"> *Baccalauréat (niveau 4) *Validation du S.S.T. Sauveteur Secouriste du Travail (valable 2 ans) *Obtention du certificat Certiphyto (valable 5 ans) 		
	DURÉE	PÉRIODES	LIEU DE FORMATION	
	♦ Alternance	♦ Selon le calendrier établi par la MFR	MFR de St Yzans de Médoc 11 rue de Rigon 33 340 St Yzans de Médoc	
CONTACTS		FINANCEMENT et STATUTS		
<p>MFR de St Yzans de Médoc</p> <p>☎ 05.56.09.05.17</p> <p>✉ mfr.st-yzans-medoc@mfr.asso.fr</p>		<ul style="list-style-type: none"> ♦ Statut Salarié ♦ Aides Spécifiques 		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et Hébergement possibles sur le site + Navette Transport				