



INTITULÉ DE LA FORMATION		<h1 style="margin: 0;">BAC PROFESSIONNEL</h1> <h2 style="margin: 0;">C.G.E.V.V.</h2> <h3 style="margin: 0;">Conduite et Gestion d'une entreprise Viti-Vinicole En Contrat d'apprentissage</h3>		
A P P R E N T I S S A G 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 30ans ♦ Salariés <div style="text-align: center;">  </div> <p>Si situation d'handicap nous contacter</p>	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Après une classe de seconde ou CAP (ou CAPA) 	
				DÉBOUCHÉS
				<ul style="list-style-type: none"> ♦ BTS ou autres spécialisations
	CONTENU			
	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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		
MFR de St Yzans de Médoc ☎ 05.56.09.05.17 📧 mfr.st-yzans-medoc@mfr.asso.fr		<ul style="list-style-type: none"> ♦ Statut Salarié ♦ Aides Spécifiques 		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et Hébergement possibles sur le site + Navette Transport				