

**Baccalauréat professionnel CGEA
(Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole)
Support : Polyculture élevage
Niveau 4**

Public concerné, nombre	Les jeunes ayant suivi un cursus complet de 3 ^{ème} . Accessibilité au public en situation de handicap après étude du projet personnel. Effectif : 20 à 25 participants.
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau 3^{ème} minimum. • Intérêt pour les métiers de l'agriculture (productions animales/végétales) et du para-agricole. • Intérêt pour le travail en équipe et la communication et l'autonomie.
Modalités et délai d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Inscrit sur AFFELNET pour les jeunes sortant de 3^{ème}. • Evaluation initiale des compétences (entretien). • Délai d'accès : à la rentrée scolaire. • Accès possible (avec dérogation) en 1^{ère} après une 2^{nde} générale ou technologique
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>Pour des jeunes qui veulent développer un projet dans les domaines de l'agriculture et/ou du para agricole. Très autonome, le(la) titulaire du Bac Pro travaille seul(e) et en réseau avec l'appui d'associé(es), de salarié(es), d'agriculteur(trices), de technicien(nes) et de partenaires. Il dispose d'une forte capacité d'initiative. Il a le sens des responsabilités et la capacité à se remettre en cause. Il doit savoir écouter et dialoguer, savoir s'entourer d'experts pour le conseiller dans ses décisions et l'accompagner dans ses projets. Il peut déléguer certaines fonctions ou activités dont il garde la responsabilité. Il assume la responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des résultats de l'entreprise. • Du respect du code du travail. • Du respect de la réglementation liée à la préservation de l'environnement, à la santé publique et au bien-être animal.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire de ce bac professionnel est un responsable d'entreprise agricole ou un salarié qualifié. Le diplômé doit être capable de gérer des cycles de productions végétales et animales grâce à sa connaissance fine de l'agroécosystème. • Il peut être amené à gérer une équipe de salariés. Il doit non seulement savoir prendre des décisions mais aussi anticiper et s'adapter dans un contexte en rapide évolution. Enfin, en tant qu'entrepreneur, il est doté de capacités d'analyse et de pilotage et doit savoir innover.
Contenu de la formation	<p><u>La formation s'organise autour :</u></p> <p>D'un Enseignement général : Français – ESC – Documentation - Histoire/géographie/ EMC - Anglais - EPS - Biologie-Écologie - Sciences Physiques – Sciences Économiques Sociales et de Gestion -Mathématiques, TIM.</p> <p>D'un Enseignement professionnel : Biologie-écologie, physique-chimie, sciences économiques, sociales et de gestion, agronomie, zootechnie, modules d'adaptation professionnel, SST.</p> <p>⇒ Pour un total de 1850 heures sur les 3 années de formation.</p> <p>D'expériences professionnelles sur le lieu de stage : Les jeunes participent durant leur cursus à un stage de mobilité internationale de 3 semaines, dans le cadre du programme Erasmus +.</p>

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>

Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

	<p>De nombreux projets : Animations du territoire (concours de pointage, participation aux manifestations professionnelles locales et internationales, activités théâtrales, stages autres régions (Savoie et Haute-Savoie). Soit 1850 heures sur les 3 ans.</p>
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pédagogie de l’alternance liée au vécu en milieu professionnel. • Accompagnement (soutien à l’élaboration de support d’examen, visite et suivi...) • Apports de connaissances. • Travaux pratiques, Travaux dirigés, Travaux de groupes. • Visites et Interventions de professionnels (techniciens, représentants, chambre d’agriculture...). • Mises en situation professionnelle. • Utilisation de cas concrets. • Participation aux différentes actions menées avec les acteurs de la filière : organisation de festivités agricoles, salons, stands, concours de labours, concours de pointages. D’autres activités techniques font partie de la formation : soudure, mécanique. <p>Supports pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateaux techniques : Exploitations agricoles, supports de manipulations animales et agroéquipements. • Outils numériques : TBI, tablettes, ordinateurs, simulateur de conduite, documents professionnels... <p>Prise en compte des situations de handicap à l’aide du Référent handicap de la MFR.</p> <p>Lieux de stage possibles dans les domaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’élevage bovins allaitants (Entreprise agricole). • L’élevage bovins laitiers (Entreprise agricole). • L’élevage caprins (Entreprise agricole). • L’élevage porcins (Entreprise agricole). • L’élevage avicoles (Entreprise agricole). • L’élevage ovins (Entreprise agricole). <p>NB : Quel que soit le support de stage, les jeunes peuvent choisir un système traditionnel et/ou intensif et/ou bio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organismes de services para-agricoles (centres de sélection, vétérinaires, centres de gestion, chambre d’agriculture). • Commercialisation des produits agricoles et services (fromagerie, fruitière à Comté, coopérative agricole, boucherie).
<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Déroulement de la formation :</p> <p>Une formation par alternance sous statut scolaire qui associe 50% de théorie et 50% de pratique. Les jeunes acquièrent par leurs expériences des savoir-faire et des méthodes de raisonnement. Ils s’insèrent dans l’entreprise grâce à un accompagnement pendant les stages, ils maîtrisent les gestes professionnels.</p>

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l’Agriculture

SITE D’AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>

Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l’État.

	<p>Ils appréhendent différentes méthodes de travail auprès des entreprises agricoles et ou organismes para-agricoles.</p> <p><u>Capacités générales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles. • Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle. • Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques. <p><u>Capacités Professionnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système de production. • Piloter une entreprise agricole. • Assurer la conduite technique des productions. • Gérer le travail dans l'entreprise agricole. • Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte. • Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise, de ses produits et services. • S'adapter à des enjeux professionnels particuliers. • Réaliser une activité professionnelle, s'intégrer dans un environnement socio culturel dans le cadre du stage ERASMUS +. (pays d'accueil Belgique) 															
Modalités d'acquisition de la certification (si formation certifiante ou diplômante)	<p>Une formation de niveau IV qui se déroule en 3 ans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attestation de capacités à l'issue de la classe de 1^{ère}, validée par la DRAAF. • Examen du BAC PRO CGEA, en 1^{ère} et Terminale : 50 % en CCF, 50 % en Epreuves Terminales. 															
Durée	<ul style="list-style-type: none"> • Durée totale : 3 ans (1850 heures à la MFR). • Durée hebdomadaire : 35 heures. • Aménagement selon résultats du positionnement et situation de handicap. 															
Dates	Septembre 2023 – Juin 2026 selon calendrier d'alternance.															
Lieu(x)	MFR Amange : 4 rue des Vergers 39700 AMANGE															
Coût par participant	<p>Possibilité de pension ou demi-pension à la MFR. Possibilité de bénéficier des bourses d'études nationales et départementales.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">TARIFS</th> </tr> <tr> <th>Classes</th> <th>Pension</th> <th>Demi-pension</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seconde</td> <td>1 962 Euros</td> <td>1 242 Euros</td> </tr> <tr> <td>Première</td> <td>2 196 Euros</td> <td>1 386 Euros</td> </tr> <tr> <td>Terminale</td> <td>2 313 Euros</td> <td>1 458 Euros</td> </tr> </tbody> </table>	TARIFS			Classes	Pension	Demi-pension	Seconde	1 962 Euros	1 242 Euros	Première	2 196 Euros	1 386 Euros	Terminale	2 313 Euros	1 458 Euros
TARIFS																
Classes	Pension	Demi-pension														
Seconde	1 962 Euros	1 242 Euros														
Première	2 196 Euros	1 386 Euros														
Terminale	2 313 Euros	1 458 Euros														

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>
Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

<p>Responsable de l'action, Contact</p>	<p>Responsable de l'action : SICARD Sébastien, THOUILLY Delphine, EMERY Pauline. Pour toute information, contacter le secrétariat : mfr.amange@mfr.asso.fr 03 84 70 61 28</p>
<p>Formateurs, animateurs et intervenants</p>	<p>Profils des formateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BTSA « Productions Animales, Agroéquipements, ACSE (analyse et conduite de systèmes d'exploitation). • Double actif (Exploitant agricole, expert assurance). • Licence sciences humaines et sociales ; AES ; sciences de l'éducation ; arts et lettres spécialité anglais. • Master éducation et enseignement. • Maîtrise STAPS ; biologie et écosystème. • Master 2 sciences du langage. • Déclaration d'enseignement pour niveau 4 en mathématiques et physique-chimie. • Détenteurs de la qualification pédagogique (ou en cours d'obtention). • Formateur SSTA (sauveteur secouriste travail en agriculture). • Formateur CACES. • Formateur Certi-phyto. • Référent mobilité internationale (programme Erasmus +).
<p>Suivi de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un responsable assure le lien entre l'apprenant, sa famille et son maître de stage. • Il est chargé d'effectuer le temps d'accueil en début et un bilan en fin de session. • L'équipe pédagogique assure le suivi des devoirs d'alternance, du dossier et des différents travaux à réaliser par l'apprenant. • Tout au long de la formation, un suivi est assuré par le biais du carnet de liaison et des visites des formateurs sur le lieu de stage. A chaque fin de stage, une attestation doit être délivrée. • Cahier de texte numérique (iENT) accessible aux familles et aux apprenants pour les cours et devoirs. • Classe virtuelle sur Skype en cas de mise à distance du groupe. • Accompagnement du jeune dans son projet professionnel.
<p>Evaluation de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bilans hebdomadaires, semestriels et bilan final. • Acquisition des compétences : Evaluations formatives, certificatives et terminales. • Taux de réussite au BAC pro CGEA (session juin 2023) : 73.3 % • Enquêtes de satisfaction à « chaud » et à 3 mois.
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insertion professionnelle : 80 % des sortants de la session juin 2021. BTSA, Contrat de spécialisation (CS), agriculteur-ice, salarié-e agricole dans OPA.