



BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITICOLE

**De la vigne au raisin, du raisin au vin...
...devenez un technicien et un gestionnaire
performant de votre territoire**

**(seconde professionnelle productions végétales,
agroéquipement "vigne et vin")**

Objectifs de la **FORMATION**

- Le Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole spécialité Vigne et Vin délivre la **CAPACITE PROFESSIONNELLE** et permet entre autres l'installation en agriculture.

L'organisation de la formation est donc largement axé sur : la connaissance de la vigne, des terroirs, des techniques de culture et de vinification... dans l'optique de **devenir un responsable d'exploitation**.

Ces compétences seront appréciées également par les autres professionnels du secteur : chais, caves coopératives, négociants, enseignes d'approvisionnement, appui technique...

Poursuites d'**ETUDES**

- BTSA Viticulture (œnologie)
- BSTA Technico Commercial Vins et Spiritueux
- BTSA Technologie Végétale
- BTSA Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation

Insertion **PROFESSIONNELLE**

Le bac professionnel délivre la capacité professionnelle et une reconnaissance au niveau **"ouvrier qualifié"** sur le marché de l'emploi.

Les titulaires du diplôme peuvent envisager leur installation en tant que chef ou salarié ou associé d'exploitation ; ils peuvent également s'insérer dans toutes les entreprises de service à la viticulture : approvisionnement, appui technique, caves coopératives,

Obtention des **DIPLOMES**

Tous les élèves passent la qualification intermédiaire BEPA Travaux de la vigne et du vin (Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles) : contrôle continu en Seconde Professionnelle et Première. Le Bac Pro est ensuite obtenu pour :

- 50% par la voie du contrôle continu** réparti sur les classes de Première et de Terminale,
- 50 % lors des épreuves terminales**, à la fin de l'année de terminale, dont la soutenance du rapport de stage.

Conditions d'**ADMISSION**

L'admission en seconde professionnelle (1^{re} année d'un Bac Pro en 3 ans) s'effectue prioritairement après la 3^e générale, technologique ou professionnelle.

Les candidatures sont saisies par le collège dans la procédure académique d'orientation et d'affectation de fin de 3^e.

L'admission en classe de première après une seconde générale ou un CAP est possible sous conditions (rencontre indispensable avec l'établissement).



Horaires de FORMATION

DISCIPLINE	2 ^{de} professionnelle	1 ^{re} et Terminale Bac Pro
Français	2 h 00	2 h 00
Anglais	2 h 00	1 h 45
Histoire géographie	1 h 00	1 h 30
Documentation	-	0 h 30
Education socioculturelle	1 h 00	1 h 30
EPS	2 h 00	2 h 00
Mathématiques	2 h 00	2 h 00
Informatique	1 h 00	0 h 30
Physique chimie	1 h 00	1 h 15
Biologie-Ecologie	2 h 00	1 h 15
Sciences économiques, sociales et de gestion	1 h 00	1 h 30
Gestion de l'entreprise	1 h 30	2 h 00
Sciences et techniques des équipements	1 h 30	1 h 30
Agronomie	1 h 30	1 h 00
Viticulture oenologie	4 h 30	5 h 15
Complément sciences et techniques (MAP)	1 h 00	1 h 00
Activités pluridisciplinaires	1 h 00	2 h 00
A l'initiative de l'établissement	3 h 00	2 h 00
SECTION EUROPÉENNE* (mention sur diplôme du Bac)		
Anglais		1 h 00
Mathématiques en Anglais		0 h 30
Physique Chimie en Anglais		0 h 30
UNITÉ FACULTATIVE : Engagement citoyen**	-	-
UNITÉ FACULTATIVE : Mobilité***	-	-

* Evaluation en contrôle continu : la note est prise en compte comme une option et la mention euro est notée sur le document officiel du bac

• Meilleure maîtrise de la langue et ouverture à l'international

** Valoriser l'engagement et l'implication de l'élève en milieu associatif dans ou en dehors de l'établissement

*** Favoriser la mobilité à l'international

L'horaire non affecté est consacré à des modules et enseignements thématiques spécifiques de l'établissement :

• "Du raisin au jus", "Service du vin et sommellerie", "Recherche de stage", "Analyse sensorielle", **Attestation valant CACES** (chariot élévateur, tracteur et enjambeur),

Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).....

• **des heures de mise à niveau** : méthodologie, aide personnalisée

• **possibilité d'organiser un voyage d'étude** : connaissance d'un autre vignoble en France (ex. : Roussillon, Champagne, Alsace, ...) ou à l'étranger.

FORMATION en milieu professionnel

22 semaines de stage individuel en entreprise au cours des 3 années de formation.

En seconde professionnelle :

- 4 à 6 semaines de stage en entreprise (exploitation viticole principalement)
- 1 semaine de travaux pratiques renforcés : vendange et vinification, taille, mise en bouteille, ... au Domaine viticole de l'établissement
- 1 semaine de stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable.

En première et terminale :

- 14 à 16 semaines de stage réparties en 6 périodes (saisonnalité de l'activité).

