



Baccalauréat Professionnel

Conduite et Gestion de l'Entreprise

Viti-Vinicole

**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 CAPACITÉ 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, enseignants d'approvisionnement, appui technique...

Poursuites d'études

- BTSA Viticulture Œnologie
- BTSA 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 Diplômes

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^{ère} année d'un Bac Pro en 3 ans) s'effectue prioritairement après la 3^{ème} générale, technologique ou professionnelle. **Les candidatures sont saisies par le collège dans la procédure académique d'orientation et d'affectation de fin de 3^{ème}.** 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	2 h 00
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 Œnologie	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**	-	-



*SECTION EUROPÉENNE

- 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 engambeur), 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 commerce réparties en 6 périodes (saisonnalité de l'activité)