



## BAC Technologique STAV

domaine "Transformation des produits alimentaires"

## Sciences et Technologies de l'Agronomie & du Vivant

**Un enseignement appliqué et diversifié... pour poursuivre  
des études dans le domaine des sciences du vivant**

### Objectifs de la formation

**Le baccalauréat technologique S.T.A.V "Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant" est un diplôme qui permet :**

- d'acquérir les bases nécessaires à la poursuite d'études supérieures : BTS ou DUT en particulier mais également classes préparatoires réservées,
- d'aborder concrètement des compétences professionnelles en laboratoire, production et transformation.

Le domaine "transformation" est appliqué à la fabrication fromagère et à l'élaboration du vin, observées et pratiquées au Domaine de l'établissement.

### Poursuites d'études

**Des formations technologiques (BTS, BTSA, DUT) dans des domaines variés :**

- Transformation (Sciences et Technologies des Aliments, Analyses biochimiques et biotechnologiques...)
- Production (Viticulture-œnologie, Productions animales, Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation)
- Technico-commercial (Produits Alimentaires, Boissons Vins et Spiritueux, ...)
- Aménagement (Gestion et Maîtrise de l'Eau, Protection de la Nature, Gestion Forestière)

**Ou des formations longues :**

- Classes préparatoires Post Bac Technologique (CPGE Vétérinaire, CPGE Agronomie...)
- Concours du secteur paramédical (infirmière, orthophoniste...)
- Universitaires (licence de biologie...)

### Obtention du diplôme

**Le diplôme est obtenu avec une moyenne générale de 10 à l'issue de l'ensemble des épreuves :**

- 2 épreuves anticipées en classe de première : français écrit, français oral
- 4 épreuves terminales : philosophie, 2 enseignements de spécialités et le grand oral
- des épreuves certificatives ponctuelles tout au long des deux années de 1<sup>re</sup> et Terminale
- la moyenne des résultats de l'évaluation tout au long des deux années de 1<sup>re</sup> et Terminale

Soit un total de 60% en épreuves terminales, et 40% en épreuves du contrôle continu.



### Conditions d'admission

Après une classe de 2<sup>de</sup> Générale ou une autre classe de 1<sup>re</sup> Générale ou Technologique.

## Horaires de formation



DISCIPLINE	HORAIRES	
	Première	Terminale
<b>ENSEIGNEMENTS COMMUNS</b>		
Français	3 h 30	-
Philosophie	-	2 h 00
LV1 Anglais ou Allemand	2 h 00	2 h 00
LV2 Anglais ou Allemand ou Espagnol	1 h 30	1 h 30
Histoire-Géographie	1 h 30	1 h 30
Education socioculturelle	1 h 00	1 h 00
EPS	2 h 00	2 h 00
Mathématiques	3 h 00	3 h 00
Informatique	0 h 30	0 h 30
Education Morale et Civique	0 h 30	0 h 30
Accompagnement personnalisé	2 h 00	2 h 00
A l'initiative de l'établissement (vie de classe)	0 h 30	0 h 30
Activités pluridisciplinaires	2 h 30	2 h 30
<b>ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉS</b>		
Gestion des ressources et de l'alimentation (Biologie-Ecologie / Alimentation / Physique-chimie / Equipements)	6 h 45	6 h 45
Territoires et Sociétés (Gestion / ESC / Transformation alimentaire)	5 h 30	4 h 30
<b>ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS</b>		
Pratiques Physiques et Sportives	3 h 00	3 h 00
<b>SECTION EUROPÉENNE* (mention sur diplôme du BAC)</b>		
Anglais	1 h 00	1 h 00
Mathématiques en Anglais	0 h 30	0 h 30
Physique Chimie en Anglais	0 h 30	0 h 30
<b>UNITÉ FACULTATIVE</b> Engagement citoyen	-	-

### \*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

## Formation en milieu professionnel

- 5 semaines en entreprise (cave viticole, laiterie, boulangerie, laboratoire...)
- 1 semaine à la fromagerie du Lycée
- 3 semaines de stage collectif : stage territoire, santé et développement durable, transformation alimentaire (fromagerie, cave viticole, ...)
- visites d'entreprises (exploitations agricoles, coopératives laitières ou viticoles, industries agro alimentaires...)