



# Bac Professionnel

## Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole

### VOIE SCOLAIRE

**J'ai effectué** une 2<sup>nde</sup> avec un avis favorable du conseil de classe pour le passage en 1<sup>ère</sup>.

### Je souhaite

- Acquérir une autonomie et une expérience dans des situations professionnelles variées,
- Suivre un cycle scientifique et professionnel orienté vers l'économie et la gestion, la viticulture, l'œnologie, l'environnement et l'agronomie,
- Me préparer à la vie active grâce à une formation en adéquation avec les besoins des entreprises du secteur viti-vinicole.
- Être opérationnel à l'issue du cursus scolaire afin de m'insérer dans la vie active rapidement.

**Je vais suivre pendant 2 ans** une formation en première puis en terminale professionnelle me permettant d'acquérir un diplôme national, recherché par les professionnels de la filière viti-vinicole

### Je vais bénéficier des plus de la formation :

- Un stage collectif développement durable, santé et sécurité au travail.
- 12 semaines de stage en entreprise viticole, en France ou à l'étranger
- Un module analyse d'un terroir.
- Participation à des journées professionnelles (concours des vins, journée de démonstration de matériel...)
- Un apprentissage des gestes techniques sur l'exploitation pédagogique (suivi des chantiers de vendanges, taille, plantations...)
- Une approche de la viticulture et des vinifications biologiques.
- Validation du certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques » (CERTIPHYTO)
- Du contrôle en cours de formation qui représente 50 % de la note de l'examen final du baccalauréat

*Après ma réussite à l'examen, je peux exercer divers métiers tels que caviste, ouvrier viticole, tractoriste, chef d'exploitation.*

*Je peux aussi poursuivre mes études en BTSA Viticulture Œnologie ou en BTSA Technico-commercial en vins et spiritueux afin de devenir responsable de cave, régisseur de domaine, responsable commercial ou bien technicien viticole...*

## Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

MODULES	1 <sup>ère</sup>	Term
Biologie		
Chimie		
Informatique		
Mathématiques		
Documentation		
Histoire-Géo		
Français		
ESC		
EIE		
Anglais		
EPS		
EIE		
Viticulture MP4		
Oenologie MP5		
SESG MP1		
Agroéquipement MP6		
SESG MP3		
SESG MP2		
MAP		

### DELIVRANCE DU DIPLOME :

L'examen se passe pour moitié en CCF et pour moitié en épreuve terminale nationale. Il est nécessaire d'avoir au moins 10 de moyenne générale à l'examen pour obtenir le diplôme.

Une session de rattrapage, nommée épreuve de contrôle, est organisée pour les candidats ayant obtenu plus de 8 et moins de 10 de moyenne générale à l'examen s'ils ont obtenu plus de 10 à l'épreuve 7 (MP2, 3, 4 et 5).



**OPTION  
BOXE**

**LYCÉE AGRICOLE PIERRE LE ROY  
DE BOISEAUMARIE**  
2260 Route du grès – 84100 ORANGE  
Standard : 04.90.51.48.00  
Site : [www.eplorange.com](http://www.eplorange.com)



**ACCESSIBILITE**  
Public en situation RQTH

## CAPACITES DE CERTIFICATION

Capacités générales
<b>C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel</b>
C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène
<b>C2- Débattre à l'ère de la mondialisation</b>
C2.1- Analyser l'information
C2.2- Élaborer une pensée construite
C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé
<b>C3- Développer son identité culturelle</b>
C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune
C3.2- Positionner son PROJET Professionnel
C3.3- Communiquer avec le monde
<b>C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles</b>
C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire
C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif
C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif
Capacités professionnelles
<b>C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole</b>
C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole
<b>C6- Piloter une entreprise vitivinicole</b>
C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte
C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise
<b>C7- Conduire la production viticole</b>
C7.1- Mettre en place des actions de préservation ou d'amélioration des sols et de la biodiversité des vignobles
C7.2- Réaliser des opérations de conduite du vignoble
<b>C8- Conduire les travaux de cave</b>
C8.1- Réaliser une vinification
C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins
<b>C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole</b>
C9.1- Organiser le travail
C9.2- Gérer la main d'œuvre
<b>C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte</b>
C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière
C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise
<b>C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services</b>
C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise
C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire
<b>C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers</b>

Secrétariat : Sophie Llorca  
Téléphone : 04-90-51-48-06  
Adresse mail :  
[sophie.llorca@educagri.fr](mailto:sophie.llorca@educagri.fr)

CPE : Jérémie DUPUIS  
Téléphone : 04 90 51 48 05  
Adresse mail :  
[jeremie.dupuis@educagri.fr](mailto:jeremie.dupuis@educagri.fr)

MAJ le 19/06/2023

