

# 2<sup>nd</sup>e professionnelle – Conseil Vente

## Option : Vins et Spiritueux

Diplôme national BAC Professionnel de niveau IV-  
obtenu en 3 ans

### VOTRE FORMATION AU LYCEE VITICOLE D'ORANGE

#### VOTRE PROJET c'est :

- ✚ D'évoluer dans un magasin spécialisé dans la vente des vins, en relation avec les producteurs, les grandes surfaces,...
- ✚ De découvrir, puis de conseiller des clients sur les produits provenant des différents terroirs. Les arômes, les saveurs,...
- ✚ Et pourquoi pas, de poursuivre ses études dans des formations professionnelles comme le Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Vente et Commercialisation des vins et spiritueux, et même en licence.

#### VOTRE PROFIL :

Après avis favorable du conseil de classe de 3<sup>ème</sup>.

## La formation

#### LES OBJECTIFS :

- ✚ Acquérir un diplôme de niveau IV permettant d'accéder à des emplois qualifiés de commerciaux.
- ✚ Acquérir des connaissances et des compétences permettant de connaître les techniques, mais aussi ce qu'il y a de culturel dans le vin (séances de dégustations) à des fins de communication et de conseil.
- ✚ Acquérir des notions élémentaires de technique de vente et de traitements des données, de gestion de l'entreprise.

#### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS et poursuite d'études :

- ✚ Personnel qualifié dans les coopératives, exploitations viticoles mais aussi, dans les grandes surfaces spécialisées,...
- ✚ Poursuivre des études dans des formations professionnelles comme le Brevet de Technicien Supérieur- Techniques de Vente et Commercialisation des Vins et Spiritueux.
- ✚ Licence professionnelle sur le management d'une entreprise viticole, ... (BAC + 3)



## VOTRE FORMATION AU LYCEE VITICOLE D'ORANGE

Le BAC Professionnel se prépare désormais sur 3 ans .  
Ci-dessous le descriptif pour la classe de 2<sup>nd</sup>e .

La classe de 2<sup>nd</sup>e comprend 930 heures, soit 30 semaines de formation sur le Lycée dont :

- 14.5 heures par semaine d'enseignements généraux
- 14.5 heures par semaine d'enseignements techniques et professionnels.

Mais aussi un ouverture sur l'international et le tourisme:

- Un stage collectif hors Lycée sur le cadre international d'une semaine
- Des stages de travaux de pratiques encadrées comme la participation à différents concours, salons et manifestations régionaux , nationaux voire internationaux.
- Un module d'oenotourisme

Enfin

- 6 semaines de stage en entreprise , dont 3 prises sur la scolarité.
- Les stages à l'étranger sont possibles et encouragés, (chaque année , nombreux sont les élèves qui s'y engagent)

Une option facultative « football » est possible pour tout élève.

Ce sont 6 heures de pratiques sportives supplémentaires par semaine.



Pôle de formations en Viticulture et œnologie  
« Château Mongin »  
2260, Route du Grès 84100 ORANGE  
Tel : 04.90.51.48.00 – Fax : 04.90.51.48.20  
e-mail : [epl.orange@educagri.fr](mailto:epl.orange@educagri.fr)

