

2nde professionnelle – Production Végétales

Option : Vigne et Vin

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

VOTRE FORMATION AU LYCEE VITICOLE D'ORANGE

VOTRE PROJET :

- ✚ C'est un métier dans et autour de la vigne et l'élevage du vin (Viticulture et œnologie)
- ✚ Mais c'est aussi participer à l'encadrement d'une équipe.
- ✚ Et pourquoi pas, poursuivre des études dans des formations professionnelles comme le Brevet de Technicien Supérieur en viticulture œnologie (BTS) ou vente et commercialisation du vin.

VOTRE PROFIL :

Après avis favorable du conseil de classe de 3^{ème}.

La formation

LES OBJECTIFS :

- ✚ Acquérir un diplôme de niveau IV permettant d'accéder à des emplois d'ouvrier qualifié.
- ✚ Acquérir des connaissances et des compétences permettant de réaliser et de conduire l'ensemble des opérations techniques professionnelles nécessaires au métier de responsable d'exploitations viticoles.
- ✚ Acquérir des notions élémentaires en gestion d'une exploitation viticole et la gestion d'équipe.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS et poursuite d'études :

- ✚ Ouvrier qualifié ou chef d'équipe dans des coopératives ou exploitations viticoles mais aussi, reprendre et diriger l'exploitation familiale,
- ✚ Poursuivre des études dans des formations professionnelles comme le Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture-œnologie ou le Brevet de Technicien Supérieur en Techniques Vente et Commercialisation des Vins.
- ✚ 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 2nde .

La classe de 2nde 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 stage collectif hors Lycée sur le cadre international d'une semaine
- Des stages de travaux de pratiques encadrées (participation à différents concours et manifestations régionales ou nationales et stage sur l'exploitation viticole du Lycée)

Enfin

- 6 semaines de stage en entreprise , dont 3 prises sur la scolarité.
- Les stages à l'étranger sont possibles, (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

