



Bac Professionnel

Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole

J'ai effectué une 2nde avec un avis favorable du conseil de classe pour le passage en 1^{ère}.

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

CAPACITES DE CERTIFICATION

1 ^{ère}	Term	MODULES
4h	3h	MG1 Français Documentation
2h	2h	MG1 ESC
2h	2h	MG1 Histoire - Géographie
2h	2h	MG2 Anglais
2h	2h	MG3 EPS
2h	2h	MG4 Mathématiques
1h	0h	MG4 Informatique
2h	2h	MG4 Biologie Ecologie
2h	2h	MG4 Physique Chimie
0h	2h	MP1 Entreprise et territoire
3h	0h	MP2 Economie de filière
1h	3h	MP3 Gestion de l'entreprise
3h	4h	MP4 Viticulture
5h	5h	MP5 Œnologie
2h	2h	MP6 Agroéquipements
2h	2h	EIE Accompagnement au projet personnel et professionnel – EIE Agriculture Biologique

Capacités générales

- C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
- C1.1- Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
- C1.2- Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel social ou culturel
- C1.3- Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- C1.4- Argumenter un point de vue
- C1.5- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie
- C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle*
- C2.1- Communiquer à l'oral
- C2.2- Communiquer à l'écrit
- C3- Développer sa motricité
- C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
- C4.1- Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques
- C4.2- Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome
- C4.3- Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie
- C4.4- Expliquer des enjeux liés au monde vivant

Capacités professionnelles

- C5- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole
- C5.1- Réaliser des choix techniques dans un processus viticole
- C5.2- Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole
- C6- Piloter une entreprise vitivinicole
- C6.1- Évaluer le fonctionnement de l'entreprise dans son contexte
- C6.2- Identifier des pistes d'évolution de l'entreprise
- C7- Conduire la production viticole
- 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
- C8- Conduire les travaux de cave
- C8.1- Réaliser une vinification
- C8.2- Réaliser des opérations d'élevage des vins
- C9- Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole
- C9.1- Organiser le travail
- C9.2- Gérer la main d'œuvre
- C10- Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte
- C10.1- Réaliser des opérations de gestion technico-économique et financière
- C10.2- Assurer la gestion administrative de l'entreprise
- C11- Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services
- C11.1- Assurer la commercialisation des produits et des services de l'entreprise
- C11.2- Coopérer à des actions collectives sur le territoire
- C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers
- * le niveau d'exigence correspond au niveau B1+ du Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues

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, 5 et 6).



OPTION
BOXE

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE D'ORANGE

2260 Route du grès – 84100 ORANGE
Standard : 04.90.51.48.00
Site : www.eplorange.com



ACCESSIBILITE

Public en situation RQTH



Secrétariat : Sophie LLORCA
Téléphone : 04-90-51-48-06
Adresse mail : sophie.llorca@educagri.fr

CPE : Jérémie DUPUIS
Téléphone : 04 90 51 48 05
Adresse mail : jeremie.dupuis@educagri.fr