

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL (rÉnovation 2017)

Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Atteindre une qualification technique et professionnelle de niveau IV (baccalauréat).
- Former de futur(e)s professionnel(le)s du secteur de la viticulture et de l'œnologie, pour la production viticole et l'élaboration du vin : salarié(e)s et responsables d'exploitations viticoles, salarié(e)s chef(fe) de cave, commerciaux.

PUBLIC CONCERNÉ

Filles et garçons en recherche d'une formation pratique, d'une technique solide en phase avec les réalités du secteur de la viticulture et de l'œnologie.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être orienté(e) en seconde professionnelle « Productions » par le conseil de classe de troisième.
- Présenter au lycée le dossier de candidature selon les modalités proposées lors des phases d'orientation (fiche de liaison).
- Être affecté(e) au lycée par la commission académique départementale (procédure Affelnet).

POINTS FORTS DE LA FORMATION AU LYCÉE MARIE DURAND

- Des **classes à petits effectifs** et des **infrastructures sur site** (domaine viticole, cave, caveau de vente) qui facilitent les apprentissages sur le terrain.
- Une **carte des enseignements optionnels originale**. En baccalauréat professionnel au lycée Marie Durand :
 - Hippologie et Équitation
 - Cinéma et Audiovisuel
- Des **sections sportives en rugby et volley** mises en œuvre en partenariat avec les clubs, associations et fédérations sportives de proximité.
- Des **sections européennes en anglais et en espagnol** permettant de découvrir d'autres pratiques professionnelles et cultures, valorisées par des stages à l'étranger (Canaries, Malte...).

POURSUITES D'ÉTUDES

Pour les élèves qui souhaitent poursuivre après le baccalauréat professionnel et qui ont des capacités d'analyse, d'autonomie et de travail scolaire, le lycée Marie Durand propose un **Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) en Viticulture Œnologie**.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Classe de seconde professionnelle « Productions » option Vigne et Vin

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX (EG)	Horaire hebdo indicatif
EG1 Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	
Français	2h00
Éducation socioculturelle	1h00
Histoire Géographie	1h00
Sciences économiques et sociales	1h00
EG2 Langue et culture étrangères	
Anglais ou Espagnol	2h00
EG3 Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi	
Éducation physique et sportive	2h00
Biologie Écologie	0h30
EG4 Culture scientifique et technologique	
Mathématiques	2h00
Physique Chimie	1h00
Informatique	1h00
ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS (EP)	
EP1 Contexte des chantiers d'aménagement	
Sciences économiques et sociales	1h30
EP2 Les êtres vivants dans leur environnement	
Agronomie	1h30
Biologie Écologie	1h30
EP3 Mise en œuvre des opérations techniques : vigne et vin	
Viticulture Œnologie	4h30
Agroéquipements	1h30
AUTRES	
Activités pluridisciplinaires (Viticulture Œnologie, Agronomie, Éducation socioculturelle, Biologie Écologie, Sciences économiques et sociales, Éducation physique et sportive, Agroéquipements)	1h00
Enseignements à l'Initiative de l'Établissement (EIE)	3H00
Mise à niveau	1h00
ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS	
Choix possible d'une option parmi :	
Hippologie et Équitation	3h00
Pratiques sociales et culturelles : Cinéma et Audiovisuel	3h00

Stages individuels et collectifs

stages en entreprise

stage pour l'éducation à la santé et au développement durable

travaux pratiques renforcés

5 semaines

1 semaine

1 semaine

Classes de première et terminale baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

Classe de première

Classe de terminale

MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL (MG)			Hr hebdo indicatif
MG1 Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde			
Français	2h00	Français	2h00
Éducation socioculturelle	1h30	Éducation socioculturelle	1h30
Histoire Géographie	1h00	Histoire Géographie	2h00
Documentation	1h00		
MG2 Langue et culture étrangères			
Anglais ou Espagnol	1h30	Anglais ou Espagnol	2h00
MG3 Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives et artistiques			
Éducation physique et sportive	2h00	Éducation physique et sportive	2h00
MG4 Culture scientifique et technologique			
Mathématiques	2h00	Mathématiques	2h00
Biologie Écologie	1h15	Biologie Écologie	1h15
Physique Chimie	1h15	Physique Chimie	1h15
Informatique	1h00		
MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (MP)			
MP1 Entreprise et territoire			
Agronomie	0h30	Viticulture Œnologie	1h00
Sciences économiques et sociales	0h15	Sciences économiques et sociales	0h15
MP2 Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise			
Sciences économiques et sociales	1h15	Sciences économiques et sociales	1h15
MP3 Gestion de l'entreprise vitivinicole			
Sciences économiques et sociales	2h00	Sciences économiques et sociales	2h00
MP4 Conduite d'un processus viticole			
Agronomie	0h30	Viticulture Œnologie	4h30
MP5 Conduite d'un processus vinicole			
Viticulture Œnologie	5h00		
MP6 Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles			
Agroéquipements	1h30	Agroéquipements	1h30
MAP Module d'adaptation professionnelle	1h00	MAP Module d'adaptation professionnelle	1h00
AUTRES			
Activités pluridisciplinaires (Biologie Écologie, Sciences économiques et sociales, Agroéquipements, Agronomie, Viticulture Œnologie)	2h00	Activités pluridisciplinaires (Biologie Écologie, Sciences économiques et sociales, Agroéquipements, Agronomie, Viticulture Œnologie)	2h00
Enseignements à l'Initiative de l'Établissement (EIE)	2h00	Enseignements à l'Initiative de l'Établissement (EIE)	2h00

ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS

Choix possible d'une option parmi :

Hippologie et Équitation	3h00	Hippologie et Équitation	3h00
PSC : Cinéma et Audiovisuel	3h00	PSC : Cinéma et Audiovisuel	3h00

Stages individuels et collectifs

stages en entreprise

14 semaines

stage pour l'éducation à la santé et au développement durable

1 semaine

travaux pratiques encadrés

1 semaine

ORGANISATION DE L'EXAMEN

Brevet d'Études Professionnelles Agricole (BEPA) spécialité Travaux de la vigne et du vin

- Contrôle continu : contrôles en cours de formation (CCF)		Coeff.
E1 en classe de seconde professionnelle	3	
E2 en classe de première professionnelle	3	
E3 en classe de première professionnelle	4	

Baccalauréat professionnel

- Contrôle continu : contrôles en cours de formation (CCF)		Coeff.
E1 Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde	1	
E2 Langue et culture étrangères	1	
E3 Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA	1	
E4 Culture scientifique et technologique	2,5	
E7 Pratiques professionnelles	5	
Épreuves facultatives n° 1 et n° 2	pts>10	
- Épreuves terminales		
E1 Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde	3	
E4 Culture scientifique et technologique	1,5	
E5 Choix techniques	2	
E6 Pilotage de l'entreprise	3	