

▶▶▶ OBJECTIFS :

- Développer l'acquisition de connaissances scientifiques, pratiques et techniques permettant de conduire une production.
- Réaliser la gestion technico-économique d'une entreprise Viticole et Vinicole.
- Utiliser des équipements adaptés, de commercialiser des produits et cela dans une perspective de durabilité.
- Le Bac Professionnel de niveau IV permet d'obtenir la capacité professionnelle pour une installation aidée en agriculture.

▶▶▶ LE DIPLÔME :

Le Brevet d'Etude Professionnelles Agricole : pour les élèves issus de seconde professionnelle, l'examen est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation, sur les 2 années de seconde et de Première Bac Professionnel.

Le Baccalauréat Professionnel : l'examen comporte 7 épreuves obligatoires. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé : en épreuves par contrôles en cours de formation et en épreuves terminales.

▶▶▶ POURSUITES D'ÉTUDES, DÉBOUCHÉS :

Poursuite en formation de niveau II, étude supérieure en BTSA (Viticulture-œnologie, agroéquipements, gestion, technico-commercial) ou un certificat de spécialisation.

Le Bac Pro débouche sur des emplois de :

- Chef de culture, chef d'équipe
- Maître de chai, chef de cave, caviste
- Installation après une expérience de quelques années

Après un BTS ou une licence professionnelle :

- Technicien de laboratoire, de coopérative
- Conducteur d'une chaîne d'embouteillage
- Négociant, responsable de production, exploitant
- Assistant qualité
- Technico-commercial en vins et spiritueux
- Conseiller en vins en grande distribution, chef de rayon
- Courtier en vins en grande distribution, chef de rayon
- Courtier, technicien conseil

Après une licence professionnelle :

- Formation d'œnologue



2^{nde}

1 an

29 heures/
semaines

30 semaines
au lycée

6 semaines
de stage
en entreprise

1^{re} et terminale

2 ans

30 heures/
semaines

28 semaines
au lycée

8 semaines
de stage en
entreprise/an

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
lpa.jonzac@educagri.fr
<http://agrocampus17.fr>

»»» CONDITIONS D'ADMISSION :

Sont admis en seconde professionnelle « Productions : vigne et vin »

- Les élèves de 3^e de l'éducation nationale.
- Les élèves de 3^e de l'enseignement agricole.

Sur demande de dérogation : sont admis en Première Bac Pro

- Les élèves de seconde générale et technologique.
- Les élèves de CAPA 2 d'une spécialité en relation avec la viticulture.

»»» ORGANISATION DE LA FORMATION :

La formation est dispensée sur trois ans. La classe de Seconde Professionnelle est consacrée à l'acquisition des contenus scientifiques, technologiques et professionnels afin d'aborder la classe de première. Un soutien hebdomadaire est dispensé. Les 2 années suivantes permettent d'acquérir les outils professionnels, de gestion techniques et économiques nécessaires aux métiers de la production végétale. La formation comprend des enseignements généraux, professionnels et complémentaires définis par l'établissement (EIE : Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement, MAP : Module d'Adaptation Professionnelle) ainsi que des stages en milieu professionnel et **sur l'exploitation pédagogique de l'établissement (15 ha de vigne, chais, atelier de transformation et vente directe).**

2^{nde} professionnelle :

- Enseignement professionnel : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- Enseignement général 8.5h de cours + 5.5h de TP-TD /semaine

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement : découverte de la distillation charentaise

1^{re} / terminale professionnelles :

- Enseignement professionnel : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- Enseignement général : 10h de cours + 4 h de TP-TD /semaine

Module d'Adaptation Professionnel : Oenotourisme

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- écophyto
- dégustation
- vins doux naturels

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.

