



Bac Professionnel

Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole

VOIE SCOLAIRE

J'ai effectué une 2^{nde} 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

MODULES	1 ^{ère}	Term
Biologie	1.5h	1h
Chimie	1h	1h
Informatique	1h	
Mathématiques	2h	2h
Documentation	1h	
Histoire-Géo	1.75h	1.75h
Français	2h	2h
ESC	2h	1h
Anglais	1.75h	1.75h
EPS	2h	2h
EIE	2h	2h
Viticulture	2.5h	2.5h
Oenologie	2.5h	2.5h
SESG	3.5h	3.5h
Agroéquipement	1h	1h
MAP	2h	

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 et 5).



**OPTION
BOXE**

LYCÉE AGRICOLE PIERRE LE ROY DE BOISEAUMARIE

2260 Route du grès – 84100 ORANGE

Standard : 04.90.51.48.00

Site : www.eplorange.com



ACCESSIBILITE

Public en situation RQTH

CAPACITES DE CERTIFICATION

Capacités générales
C1- Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
C1.1- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique
C1.2- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre
C1.3- Exploiter la modélisation d'un phénomène
C2- Débattre à l'ère de la mondialisation
C2.1- Analyser l'information
C2.2- Élaborer une pensée construite
C2.3- Formuler un point de vue argumenté et nuancé
C3- Développer son identité culturelle
C3.1- Exprimer ses aspirations dans une culture commune
C3.2- Positionner son PROJET Professionnel
C3.3- Communiquer avec le monde
C4- Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles
C4.1- Développer un mode de vie actif et solidaire
C4.2- Mettre en œuvre un projet collectif
C4.3- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif
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

Secrétariat : de scolarité

Téléphone : 04-90-51-48-06

Adresse mail :

lpa.orange@educagri.fr

Vie scolaire

Téléphone : 04 90 51 48 24

Adresse mail :

vs.epl.orange@educagri.fr

MAJ le 24/09/2025

Mai le 24/09/2025

