



Bac Professionnel

Conduite et Gestion d'une Entreprise Vitivinicole

Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

| 1 ^{ère} | Term | |
|------------------|-------|---|
| 2h | 2h | Français |
| 1h | | Documentation |
| 1.5h | 1.5h | Histoire - Géographie |
| 1.75h | 1.75h | Anglais |
| 1.5h | 1.5h | ESC |
| 2h | 2h | EPS |
| 2h | 2h | Mathématiques |
| 1h | | Informatique |
| 1.25h | 1.25h | Biologie Ecologie |
| 1.25h | 1.25h | Physique Chimie |
| 5.25h | 5.25h | Sciences économiques |
| 2h | 2h | Agroéquipement |
| 6h | 6h | Viticulture et œnologie |
| 1.5h | 1.5h | Agronomie |
| 1h | 1h | Viticulture biologique Et étude de terroir |

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...



**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

