

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

# Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Atteindre une qualification technique et professionnelle.
- 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 CONCERNE

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 DU LYCEE MARIE DURAND

- **Classes à petits effectifs et infrastructures sur site** (domaine viticole, cave, caveau de vente) qui facilitent les apprentissages sur le terrain
- **Carte des enseignements optionnels originale.** En Baccalauréat professionnel au lycée Marie Durand :
  - Hippologie et Équitation
  - Cinéma et Audiovisuel
- **Sections sportives en rugby et volley**, mises en œuvre en partenariat avec les clubs, associations et fédérations sportives de proximité
- **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'ETUDES

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 FORMATION

### Classe de seconde professionnelle « Productions » option Vigne et Vin

ENSEIGNEMENTS GENERAUX (EG)		Horaire hebdo indicatif
<b>EG1 : Interprétation de phénomènes variés à l'aide de démarches et d'outils scientifiques</b>		
Physique-Chimie		1h
Maths		2h
Biologie-Ecologie		0h30
TIM		0h20
<b>EG2 : Construction d'une culture humaniste</b>		
Histoire-Géographie		1h
Lettres		2h
<b>EG3 : Développement d'une identité culturelle ouverte sur le monde</b>		
SESG		1h
ESC		0h40
LV		2h
<b>EG4 : L'expérience du vivre et de l'agir ensemble dans le respect de l'autre</b>		
EPS		2h
ESC		0h20
TIM		0h40
EMC/EIE		0h30

## 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, Education physique et sportive, Agroéquipements)	1h00
Enseignements à l'Initiative de l'Établissement (EIE)	3H00
Mise à niveau	1h00

## ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS : voir fiche spécifique

### ► Stages individuels et collectifs

- stages en entreprise 5 semaines
- stage pour l'éducation à la santé et au développement durable 1 semaine
- travaux pratiques renforcés 1 semaine

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

Classe de première		Classe de terminale	
<b>Modules d'ENSEIGNEMENT GENERAL (MG)</b>			
MG1 : "Construction d'un raisonnement scientifique autour des questions du monde actuel"			
Biologie-Écologie	1h15	Biologie-Écologie	1h15
Physique-chimie	1h00	Physique-chimie	1h00
Mathématiques	2h00	Mathématiques	2h00
Informatique	1h00		
MG2 : "L'exercice du débat à l'ère de la mondialisation"			
Français	1h45	Français	1h45
Histoire-Géographie - EMC	1h30	Histoire-Géographie - EMC	1h30
Documentation	0h30		
MG3 : "Construction et expressions des identités culturelles et professionnelles"			
Français	0h15	Français	0h15
ESC	1h00	ESC	1h00
LV	1h45	LV	1h45
MG4 : "Actions et engagements individuels et collectifs dans des situations sociales"			
EPS	2h00	EPS	2h00
ESC	0h30	ESC	0h30
Histoire-Géographie - EMC	0h15	Histoire-Géographie - EMC	0h15

<b>MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (MP)</b>			
<b>MP1 Entreprises et territoires</b>			
Agronomie	0h30	Viticulture (Œnologie)	1h00
Sciences économiques et sociales	0h15	Sciences économiques et sociales	0h15
<b>MP2 Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise</b>			
Sciences économiques et sociales	1h15	Sciences économiques et sociales	1h15
<b>MP3 Gestion de l'entreprise vitivinicole</b>			
Sciences économiques et sociales	2h00	Sciences économiques et sociales	2h00
<b>MP4 Conduite d'un processus viticole</b>			
Agronomie	0h30	Viticulture (Œnologie)	4h30
<b>MP5 Conduite d'un processus viticole</b>			
Viticulture (Œnologie)	5h00		
<b>MP6 Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles</b>			
Agroéquipements	1h30	Agroéquipements	1h30
<b>MAP Module d'adaptation professionnelle</b>	<b>1h00</b>	<b>MAP Module d'adaptation professionnelle</b>	<b>1h00</b>
<b>AUTRES</b>			
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 : voir fiche spécifique**

➤ 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**

**Baccalauréat professionnel**

- Contrôle continu : contrôles en cours de formation (CCF)	Coeff.
E1 : Approches scientifique et technologique	3
E2 : Culture humaniste	0,5
E3 : Inscription dans le monde culturel et professionnel	2
E4 : Engagement dans un projet collectif	2
E7 : Pratiques professionnelles	5
Épreuves facultatives n° 1 et n° 2 >10	pts
<b>- Épreuves terminales</b>	
E2 : Culture humaniste	2,5
E5 : Choix techniques	2
E6 : Pilotage de l'entreprise	3