

Où nous joindre ?

LYCEE AGRICOLE ET HORTICOLE DE HYERES (VAR)

32, chemin Saint Lazare

83400 Hyères

Tel 04 94 01 35 55 Fax 04 94 01 35 56

Site : www.agricampus.com

mel : legta.hyeres@educagri.fr



La vie au lycée

Un internat adapté où l'élève bénéficie d'un suivi individualisé dans ses études et d'une réelle autonomie dans la pratique de ses activités sportives et culturelles.

PORTES OUVERTES EN MARS (se renseigner)

A la source de la réussite...

Un enseignement professionnel en **3 ans**

BAC PRO CGEA Vigne et Vin
après la 2^{de} pro agroéquipement productions végétales



Vigne et Vin



Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche de la ruralité et de l'aménagement du territoire



Une ambition

Préparer aux nouveaux métiers de la viticulture et de l'œnologie dans un esprit de Développement Durable

Un environnement de formation favorable

- . Des équipements pédagogiques et professionnels performants
- . Une pépinière d'entreprises viticoles et de caves, supports de séances pédagogiques
- . Un siècle d'expérience
- . Le premier département de France en viticulture biologique
- . Une réputation de qualité

Une formation accessibles aux

- . Elèves de 3^{ème}
- . Elèves de seconde GT souhaitant une réorientation professionnelle
- . Elèves titulaires d'un BEPA ou CAPA (entrée en 1ère possible)
- . Elèves d'une 1^{ère} Bac technologique ou Bac général

Pour poursuivre vos études

- . BTS Viticulture œnologie par apprentissage à Agricampus Hyères,
- . BTS Technico commercial à Agricampus Hyères
- . Autres BTS
- . Certificats de spécialisation

Des métiers

- . Responsable d'exploitation viti-vinicole
- . Chef de culture
- . Caviste

Délivrance du BEPA rénové en CCF à l'issue de la classe de 1ère

LE CONTENU DE LA FORMATION

En seconde professionnelle Agroéquipement Productions Végétales Viticulture - Oenologie

TRONC COMMUN PRO (240 HEURES)	
Hebdo	
. Langue Française	2 h
. Langue vivante	2 h
. Histoire et géographie	1 h
. Education socioculturelle	1 h
. Education physique et sportive (dont EPUP)	2 h

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (600 HEURES)	
« Viticulture-œnologie »	
Hebdo	
. Mathématiques	2 h
. Informatique	1 h
. Sciences éco. , sociales et gestion	1,50 h
. Biologie-Ecologie	2 h
. Sciences et tech. professionnelles	1,50 h
. Physique et Chimie	1 h
. Viticulture et œnologie	4,50 h
. Sciences et tech. équipements Agroéquipements	1,50 h
. Sciences éco. Gestion ent. et environnement	1 h
. Module professionnel	3 h
. Pluridisciplinarité	1 h

4 à 6 semaines de stages en entreprises 1 semaine de travaux pratiques renforcés + 1 semaine de stage collectif
--

En 1^{ère} et Terminale Bac Pro CGEA Viticulture -Oenologie

TRONC COMMUN au Bac Pro (616 HEURES)	
Hebdo	
. Langue Française	2 h
. Langue vivante	1,75 h
. Histoire et géographie	1,75 h
. Education socioculturelle	1,75 h
. Education physique et sportive (dont EPUP)	2,75 h
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL (1064 HEURES)	
« Viticulture-œnologie »	
Hebdo	
. Mathématiques	2 h
. Informatique	0,50 h
. Sciences éco. , sociales et gestion	3,50 h
. Biologie-Ecologie	1,75 h
. Physique et Chimie	1,75 h
. Viticulture et œnologie	5 h
. Sciences et tech. équipements Agroéquipements	1,50 h
. Sciences éco, sociales et gestion / Gestion ent. et env.	1 h
. Module professionnel	0,25 h
. Pluridisciplinarité	2,75 h

14 à 16 semaines de stage en entreprise viti-vinicole
