



Bac Professionnel C.G.E. V.V

Conduite et Gestion

de l'Exploitation VitiVinicole

CLASSE DE SECONDE PRO

Productions

SUIVIE D'UNE 1^{ÈRE} ET TERMINALE

Bac Professionnel



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation et l'obtention du baccalauréat professionnel s'inscrivent dans un cursus de trois ans : de la classe de seconde professionnelle à la terminale professionnelle. Il permet aux élèves d'accéder aux fonctions « d'entrepreneur et de production dans le domaine de la vigne et du vin » ou une poursuite d'étude en BTS.

POURSUITE D'ÉTUDES

Après le baccalauréat professionnel CGEVV, les élèves peuvent poursuivre leurs études :

- BTS Viticulture et Œnologie,
- BTS Technico-Commercial Vins et Spiritueux,
- Autres BTS ou spécialisations.

CONDITIONS D'ADMISSIONS

- En Seconde Professionnelle après la classe de 3^{ème} (Procédure AFFELNET).
- Après une classe de Première, après un CAP ou une Seconde Générale et Technologique : sur dossier et entretien de recrutement. S'adresser à l'établissement à partir du mois de mars.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux	Seconde	1 ^{ère} et Terminale
Français	2 h	2 h
Histoire Géographie	1 h	1,5 h
Éducation Socio-culturelle	1 h	1,5 h
Documentation	0,5 h	
Langue vivante	2 h	1,75 h
Mathématiques	2 h	2 h
Physique-chimie	1 h	1,25 h
Biologie-Écologie	0,5 h	1,25 h
Informatique	1 h	0,5 h
Éducation physique	2 h	2 h
Sciences économiques	1 h	

Enseignements professionnels	Seconde	1 ^{ère} et Terminale
Sciences économiques et de gestion	1,5 h	3,5 h
Agroéquipements	1,5 h	1,5 h
Agronomie	1,5 h	0,5 h
Viticulture-Œnologie	4,5 h	5,25 h
Sciences techniques professionnelles	1 h	1 h
Biologie-Écologie	1,5 h	

Enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE)

3 h hebdo

2 h hebdo

Trois activités en lien avec les réalités professionnelles :

- 2^{nde} : Viticulture Biologique
 - 1^{ère} : Découverte du vignoble provençal. Influence du terroir et du cépage sur la qualité et la typicité des vins.
 - Terminale : Découverte des grandes régions viticoles françaises. Influence du terroir et du cépage sur la qualité.
- Module d'adaptation professionnelle (MAP) : Préparation, organisation et animation d'un salon des vins.

Stages

Stages en entreprises	De 4 à 6 semaines en classe de seconde professionnelle dont 3 prises sur la scolarité De 14 à 16 semaines dont 12 prises sur la scolarité
Stage collectif éducation à la santé et au développement durable	1 semaine prise sur la scolarité
Chantier école	Équivalent d'une semaine prise sur la scolarité



EXAMEN ET DIPLÔMES

BEP : Les élèves valident un diplôme de BEP en CCF (Contrôle en Cours de Formation) sur les deux premières années de formation (seconde et 1ère professionnelle)

BAC PRO CGEVV : Le diplôme de BAC PRO est délivré à partir de CCF et d'épreuves terminales en fin de cycle.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Viticulteur / Viticultrice
- Ouvrier / Ouvrière viticole
- Vigneron manipulant / Vigneronne manipulant
- Régisseur/Régisseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Caviste
- Aide Caviste
- Ouvrier / Ouvrière de chai
- Maître / Maîtresse de chai...



32, Chemin Saint-Lazare
83400 Hyères
04 94 01 35 55
lycee.hyeres@agricampus.fr



agricampus.com