

# **CLASSE DE SECONDE PRO**

**Productions** 

SUIVIE D'UNE 1ÈRE ET TERMINALE

**CGEVV** 



#### **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 métiers dans le domaine de la vigne et du vin ou de poursuivre les études en BTS.

Les objectifs s'articulent autour de deux thématiques principales : mieux produire et mieux vendre.

- Dynamiser le bassin viticole autour d'un projet économique,
- Développer la gestion du potentiel viticole,
- Développer la présence de la France sur les marchés à l'export,
- · Anticiper les crises et préparer au changement,
- Développer la recherche pour faire face aux adaptations au changement climatique et à la valorisation de l'agroécologie.

Au niveau de l'exploitation, il s'agit de développer des systèmes de production viticole, à la fois économes en ressources et respectueux de l'environnement, productifs, compétitifs, pour adapter l'outil de production aux conditions de la concurrence internationale.



## **DÉLIVRANCE DU DIPLÔME**

Le diplôme est délivré à partir de CCF tout au long de la formation et d'épreuves terminales en fin de cycle.

### **POURSUITES D'ÉTUDES**

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

- BTS Viticulture et Oenologie
- BTS Technico-Commercial Vins, Bières et Spiritueux
- Autres BTS ou spécialisations



#### CONDITIONS D'ADMISSION

- En Seconde Professionnelle après la classe de 3ème (Procédure AFFELNET).
- En 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

#### **MODULES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

- Français
- · Histoire-Géographie
- Éducation Socio-Culturelle (ESC)
- Documentation
- Langue vivante: anglais
- Éducation physique et sportive (EPS)
- Mathématiques
- Physique Chimie
- Biologie Écologie
- Informatique
- Sciences économiques

#### **MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

- · Viticulture Oenologie
- · Sciences techniques professionnelles
- Agroéquipements
- Sciences économiques et de gestion
- Agronomie
- Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel (traitées par des enseignants de matières différentes)

#### **ENSEIGNEMENT OPTIONNEL**

Engagement citoyen

### **STAGES ET CHANTIER ÉCOLE**

#### Stages individuels en entreprise

15 à 17 semaines dont 13 sur la scolarité

#### Stage collectif

1 semaine "Éducation à la santé et au développement durable"

#### Chantier école

1 semaine prise sur la scolarité

## **ENSEIGNEMENTS À L'INITIATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT (EIE)**

Trois activités en lien avec les réalités professionnelles :

- En 2nde: Viticulture biologique
- En 1ère : Découverte du vignoble provençale

Influence du terroir et du cépage sur la qualité et la typicité des vins

• En Terminale : Découverte des grandes régions viticoles françaises Influence du terroir et du cépage sur la qualité



#### **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

- Viticulteur / trice
- Ouvrier/ère viticole
- Vigneron(ne) manipulant
- Régisseur / sseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Caviste
- Aide caviste
- Ouvrier/ère de chai
- Maître(sse) de chai
- etc....



Le lycée Agricampus Var possède, sur son exploitation pédagogique, 2.1 hectares de viticulture IGP Var et AB avec expérimentations sur des cépages résistants. Les élèves de la formation réaliseront des expériences au travers de mini-stages et de travaux pratiques encadrés par les enseignants et/ou les salariés de l'exploitation.





32, Chemin Saint-Lazare 83400 Hyères



04.94.01.35.55



lycee.hyeres@agricampus.fr



agricampus.fr





agricampusvar



agricampusvar



agricampusvar



agricampusvar



AgricampusVar







