



# ENSEIGNEMENT PUBLIC VITICOLE DE LA CHAMPAGNE

AVIZE

Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans,  
le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

Le Baccalauréat Professionnel  
spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage



Métiers de la nature et de l'environnement

[www.les-enfants-de-la-viti.com](http://www.les-enfants-de-la-viti.com)

# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

Après avoir choisi une orientation après le collège vers la voie professionnelle Vigne et Vin, un cycle de 3 ans débute. Au cours de cette formation deux diplômes sont préparés par les candidats : le BEPA Travaux de la Vigne et du Vin (classes de Seconde Professionnelle et Première professionnelle) ; le Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin (classes de Première CGEA et Terminale CGEA). Après l'obtention du Baccalauréat Professionnel, le candidat peut viser l'insertion professionnelle immédiate ou la poursuite d'études en BTS de la filière vigne et vin (des domaines de la production ou de la commercialisation).



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel Spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### La classe de Seconde Professionnelle Productions Végétales, Agroéquipement

#### Objectif général de la classe

La première année de formation du baccalauréat professionnel permet à l'élève de découvrir des réalités professionnelles et de développer des savoir-faire pratiques, d'acquérir un savoir-être professionnel spécifique, de développer les capacités d'autonomie et de renforcer les capacités d'observation et de compréhension de situations concrètes.

#### Conditions d'accueil des élèves et apprentis

Elèves ayant terminé les deux cycles de formation en collège et souhaitant mettre en place un projet professionnel sur 3 années de formation. Elève en réorientation après une classe de Seconde Générale et Technologique.

#### Les modules d'enseignement et objectifs de formation

##### ~ Modules d'enseignement général

L'année de Seconde Professionnelle vise à consolider et compléter les acquis du socle commun du collège en vue de la poursuite d'études en classe de Première CGEA et Terminale CGEA qui complètent le cycle de 3 ans et permettre le développement personnel et l'implication dans l'environnement social et culturel. Quatre modules sont mis en place

EG1 - Langue française, langage, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (Français, Education Socio Culturelle, Histoire et Géographie, Sciences Economiques et Sociales) : appropriation des éléments d'une culture humaniste permettant de se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

EG2 - Langue et culture étrangère (Langue vivante 1 Anglais ou Allemand) : communication en langue étrangère dans des situations sociales et professionnelles en mobilisant des savoirs langagiers et culturels.

EG3 - Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques et sportives (Education Physique et Sportive, Biologie-Ecologie) : développement des ressources motrices et énergétiques, préservation de la santé et socialisation à partir d'activités diverses.

EG4 - Culture Scientifique et Technologique (Mathématiques, Informatique, Sciences Physiques) : appropriation des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

##### ~ Modules d'enseignement professionnel

L'année de Seconde Professionnelle vise à faire découvrir le champ professionnel (organisations, activités...) et mettre en place le début de la professionnalisation du parcours de formation. Trois modules sont mis en place. Les deux premiers sont commun au champ professionnel « Productions Végétales, Agroéquipement » et permettent la compréhension du contexte, des enjeux professionnels, des processus techniques, technologiques



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### La classe de Seconde Professionnelle Productions Végétales, Agroéquipement

dans leur diversité. Le troisième module est directement en relation avec le domaine professionnel de la vigne et du vin et prépare l'option du baccalauréat professionnel (Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin) par la mise en place d'opérations techniques et de pratiques spécifiques en conditions de sécurité.

**EP1 - Contexte de l'acte de production** (Sciences Economiques et Sciences de la Gestion , Biologie-Ecologie) : identification des éléments socio-économiques et biologiques qui caractérisent l'acte de production. L'élève est initié à la compréhension des entreprises et leur organisation pour la production des biens et services agricoles tout en acquérant les bases scientifiques nécessaires à la compréhension des techniques à mettre en œuvre dans le domaine de production.

**EP2 - Processus de production végétale** (Viticulture et Œnologie) : présentation du fonctionnement du processus de production végétale dans une perspective de développement durable. L'élève est amené à comprendre le processus tout en étant sensibilisé à la notion de durabilité et à la diversité des modes de production.

**EP3 - Mise en œuvre des opérations techniques, conduite des cultures** (Viticulture et Œnologie) : première acquisition de savoir-faire pratiques concernant la mise en œuvre d'un processus vitivinicole (conduite de la vigne et élaboration d'un vin). Les mises en situations professionnelles occupent une place essentielle (observations, interventions, utilisation des matériels et agroéquipements, travaux de vigne et de cave) en lien avec les activités pluridisciplinaires et les Travaux Pratiques Renforcés. Ces situations de chantiers permettent à l'élève d'acquérir la dextérité et la rapidité nécessaires à la taille de la vigne à la récolte du raisin et à la réalisation de divers travaux de cave.

#### Stages de formation en milieu professionnel en formation initiale scolaire

La formation professionnelle comprend des périodes de stages d'une durée de 6 semaines dont 3 sont prises sur la scolarité et au moins 4 sont réalisées individuellement.

Les stages en milieu professionnel permettent la découverte des réalités professionnelles, l'apprentissage de savoir-faire pratiques (gestuel et utilisation des matériels), apprentissage de savoir-faire spécifiques (respect des consignes, travail en équipe), l'apprentissage de l'autonomie, le développement des capacités d'observation et de compréhension de situations concrètes. Une partie de ces stages peut être réalisée de manière individuelle ou collective sur l'exploitation de l'établissement de formation (chantiers, suivi de culture...)

#### Formation en milieu professionnel pour l'apprenti

La formation en centre se fait en alternance avec la formation en entreprise : 1 semaine sur deux en moyenne de septembre à juillet, à raison de 19 semaines de 35h au CFA et 28 semaines de 35h en entreprise.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### La classe de Seconde Professionnelle Productions Végétales, Agroéquipement

#### Autre modalités pédagogiques mises en œuvre : Stages collectifs et remise à niveau

1 semaine de stage collectif pour l'Education à la Santé et au Développement Durable

1 semaine pour la remise à niveau des élèves

1 semaine pour la réalisation de Travaux Pratiques Renforcés : les élèves sont mis en situations plus professionnalisées que les travaux pratiques. Ces chantiers écoles permettent une préparation aux périodes des stages individuels par un renforcement des pratiques professionnelles et/ou des stages thématiques sur l'exploitation viticole de l'établissement et dans les caves de la coopérative du Champagne Sanger.

#### Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement en formation initiale scolaire

Ces enseignements pluridisciplinaires vont permettre la construction d'un projet personnel et professionnel à partir d'une approche globale de la filière viti-vinicole. Six axes sont développés tout au long de l'année : les origines de la filière viti-vinicole, l'économie de la filière viti-vinicole, les bases scientifiques de l'étude de la vigne et du vin, les acteurs de la filière et les structures de production, l'art et la culture du vin.

#### Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement en formation par apprentissage

Valorisation sociale, civique et professionnelle de l'apprenti. Ce module doit permettre à l'apprenti de restituer son vécu social et professionnel afin de prendre conscience de ses compétences et s'assurer ainsi une meilleure insertion sociale et professionnelle. Tout au long de l'année, l'apprenti réalise un carnet personnel qui met en avant ses compétences acquises au cours de son vécu social et professionnel.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### La classe de Seconde Professionnelle Productions Végétales, Agroéquipement

Horaires hebdomadaires des enseignements en classe de Seconde Professionnelle

| Matières  | FORMATION INITIALE<br>(LEGTPA) |                                      | FORMATION PAR<br>APPRENTISSAGE (CFA) |
|---|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
|   | Cours                          | Travaux pratiques<br>Travaux dirigés | Cours                                |
| Français  | 1,5                            | 0,5                                  | 3                                    |
| Langue Vivante 1 Anglais ou Allemand  | 1                              | 1                                    | 2                                    |
| Histoire-Géographie   | 1                              | 0                                    | 2                                    |
| Education Socio Culturelle  | 0,5                            | 0,5                                  | 2                                    |
| Sciences Economiques, sociales et de<br>Gestion   | 1,5                            | 1                                    | 3,5                                  |
| EPS   | 2                              | 0                                    | 1,5                                  |
| Mathématiques   | 1                              | 1                                    | 3                                    |
| Informatique  | 0                              | 1,5                                  | 2                                    |
| Biologie-Ecologie   | 1                              | 1                                    | 2                                    |
| Sciences Physiques  | 0,5                            | 0,5                                  | 2                                    |
| Sciences et Techniques des équipements  | 0,5                            | 1                                    | 2                                    |
| Viticulture Œnologie  | 3                              | 2,5                                  | 6                                    |
| Sciences et Techniques Professionnelles   | 1                              |                                      | 2                                    |
| Activités pluridisciplinaires, Enseignements<br>à l'Initiative de l'Etablissement, Travaux<br>pratiques Renforcés | 4                              |                                      | 2                                    |



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Le diplôme du BEPA Travaux de la vigne et du vin

#### Obtention du diplôme du Bepa Travaux de la Vigne et du Vin

Au cours du cycle de formation du baccalauréat professionnel mis en place sur 3 années, les élèves passent les épreuves du contrôle continu en classe de Seconde Professionnelle et Première CGEA Vigne et Vin. Aucune épreuve terminale n'est mise en œuvre pour l'obtention de ce diplôme.

Des capacités générales et professionnelles sont évaluées sous forme d'épreuves écrites, orales et pratiques.

~ Capacités générales

C1 - Mobiliser les bases de la communication nécessaires à la vie professionnelle, sociale et citoyenne.

C2 - Mobiliser les repères historiques, géographiques et socio-économiques pour se situer dans la société.

C3 - Mobiliser les connaissances de base dans les domaines scientifiques et techniques.

~ Capacités professionnelles communes au champ Productions Végétales Agroéquipement

C5 - Identifier les éléments de contexte de l'activité professionnelle.

C6 - Présenter les composantes et le fonctionnement d'un processus de production dans une perspective de durabilité.

C7 - Organiser son travail dans une perspective de sécurité.

~ Capacités professionnelles spécifiques au secteur de la vigne et du vin

C8 - Réaliser les travaux de conduite des productions viticoles dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité.

C9 - Réaliser les travaux vinicoles dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité.

C10 - Utiliser des matériels et équipements dans le respect de l'environnement, des consignes et de la sécurité.

**Le passage des épreuves du contrôle continu est obligatoire.**

Pour obtenir le diplôme du BEPA Travaux de la Vigne et du Vin, les candidats devront passer obligatoirement l'ensemble des épreuves du contrôle continu. Si la moyenne des notes coefficientées est égale ou supérieure à 10 points sur 20 le diplôme est obtenu. Si la moyenne se situe entre 09 et 10 points sur 20, le jury d'examen s'appuie sur le livret scolaire du candidat pour éventuellement attribuer des points supplémentaires permettant l'obtention du diplôme. Il est nécessaire que les élèves travaillent régulièrement et de manière satisfaisante dans l'ensemble des disciplines pour réussir l'examen et obtenir le diplôme. En cas de non obtention du diplôme, une possibilité de repasser l'examen est envisageable pendant les cinq années suivant l'entrée en formation (soit jusqu'en 2014 pour les candidats entrés en formation en septembre 2009).

Fiche descriptive de l'ouvrier qualifié en travaux de la vigne et du vin : cette fiche correspond au cumul de toutes les configurations d'emploi des salariés occupant les emplois visés par le diplôme du Bepa Travaux de la Vigne et du Vin.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Le diplôme du BEPA Travaux de la vigne et du vin

- Il/elle prépare son travail dans le cadre des consignes reçues en intégrant les dispositions réglementaires, les règles de bonnes conduites et le respect de la sécurité ; il/elle communique et prend en compte tous les éléments nécessaires à son activité sur l'exploitation ; il/elle agit pour assurer des conditions de déroulement optimales au chantier dans le respect et la sécurité de l'environnement
- Il/elle participe ou effectue seul(e) les activités liées aux travaux peu ou pas mécanisés relatifs à la conduite du vignoble : il/elle participe aux opérations liées au renouvellement du vignoble ; il/elle réalise les opérations d'entretien des vignes en production ; il/elle réalise les autres travaux peu ou pas mécanisés d'entretien des vignes ; il/elle réalise les opérations liées à la vendange manuelle
- Il/elle conduit les activités liées à la vinification et à l'élevage du vin : il/elle conduit suivant les directives les opérations de vinification dans le respect de l'environnement, des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels ; il/elle effectue suivant des directives et sous contrôle, les opérations d'élevage du vin dans le respect des exigences de qualité et des consignes liées à la prévention des risques professionnels
- Il/elle réalise avec le tracteur et/ou l'enjambeur des activités liées aux travaux viticoles mécanisés en respectant les consignes : il/elle conduit en autonomie et sécurité le tracteur ou l'enjambeur (tracteur ou enjambeur avec du matériel porté, avec du matériel attelé) ; il/elle réalise les travaux mécanisés du sol et de plantation ; il/elle réalise les travaux mécanisés de la taille et de travaux en vert ; il/elle réalise la fertilisation adaptée au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les règles de sécurité ; il/elle réalise des traitements phytosanitaires adaptés au mode de conduite de la culture de la vigne en respectant la réglementation et les précautions d'emploi (environnement, sécurité) ; il/elle peut conduire la machine à vendanger
- Il/elle effectue les activités d'entretien des matériels viticoles et vinicoles, des installations et des équipements : il/elle réalise l'entretien courant et la maintenance principale, hors électronique, en respectant les consignes du livret du conducteur ; il/elle réalise l'entretien courant de la maintenance de premier niveau des matériels vinicoles en respectant les consignes du livret du constructeur
- Il/elle réalise les activités liées au conditionnement et à la vente des produits issus de la vigne et du vin : il/elle peut participer aux travaux de conditionnement, de préparation, de commandes et de livraison ; il/elle peut participer à la vente des produits
- Il/elle peut exercer des activités liées à l'encadrement du personnel dans les activités de la vigne et du vin : équipe de vendangeurs, stagiaires, apprentis ou salariés occasionnels.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

#### Objectif général de la formation

Le but premier du diplôme est de préparer l'élève, futur professionnel à assurer les responsabilités de responsable d'exploitation agricole. La conduite de tout type de système d'exploitation agricole suppose la mise en œuvre de deux grandes catégories de fonctions :

- des fonctions "entrepreneuriales" transversales à toutes les activités et nécessaires à toutes les catégories d'entreprises agricoles dans leur grande diversité : gestion de l'information, communication, pilotage/ stratégie d'entreprise, gestion économique et financière, gestion du travail, distribution des produits
- des fonctions techniques de production : liées aux activités de production, de transformation ou de commercialisation des produits de la vigne et du vin.

#### Conditions d'accueil des élèves en classe de Première CGEA

Jeunes issus de classe de Seconde Professionnelle Productions Végétales Agroéquipement. Titulaires d'un diplôme de BEPA Conduites de Productions Agricoles option Vigne et Vin ou bénéficiant d'une attestation de formation pour ce diplôme, d'un diplôme d'un BEPA d'un autre secteur professionnel sur dérogation ou d'un Brevet de Technicien Agricole. Réorientation après une classe de Première Scientifique ou Scientifique et Technologique de l'Agronomie et du Vivant. Les élèves ayant effectué une classe de Seconde Générale et Technologique et ayant des résultats scolaires supérieurs à la moyenne mais souhaitant définir un projet professionnel, pourront, en relation avec l'équipe pédagogique et l'équipe de Direction de l'établissement envisager une poursuite d'études en classe de Première CGEA.

#### Evaluations mises en place au cours de la formation

Des épreuves de contrôle continu écrites, orales et pratiques mises en place au cours des deux années de formation (Classes de Première professionnelle et Terminale Professionnelle) ainsi que des épreuves terminales (Classe de Terminale Professionnelle) serviront à la délivrance du diplôme.

#### Les modules de formation et objectifs de formation

~ Enseignement général

MG1 - Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (Français, Techniques documentaires, Education Socio Culturelle, Histoire-Géographie) : mobiliser des éléments d'une culture humaniste pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

MG2 - Langue et culture étrangère (Langue Vivante I Anglais ou Allemand) : communiquer en langue étrangère dans des situations sociales et professionnelles en mobilisant des savoirs langagiers et culturels.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

MG3 - Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi (Education Physique et Sportive) : acquérir des connaissances et construire des compétences motrices pour devenir un citoyen physiquement et socialement éduqué.

MG4 - Culture scientifique et technologique (Mathématiques, Informatique, Biologie-Ecologie, Physique et Chimie) : Mobiliser des éléments d'une culture scientifique et technologique pour se situer et s'impliquer dans son environnement social et culturel.

Stage éducation à la santé et au développement durable - Ce stage poursuit des objectifs communs à travers deux thématiques : amener l'élève à réfléchir sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives et favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

La sensibilisation des élèves aux dangers, aux risques professionnels et à leur prévention est aussi réalisée à travers les modules professionnels et les périodes en milieu professionnel.

Quant à la thématique du développement durable, il est pris en compte dans ses trois composantes économique, sociale et environnementale et plus particulièrement dans le cadre des activités professionnelles.

Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement (enseignements pluridisciplinaires).

#### Enseignement professionnel

~ Modules communs au baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole

MP1 - Pilotage de l'entreprise (Sciences Economiques, Sociales et de Gestion, Agronomie, Viticulture, Œnologie) : analyse de la conduite d'une exploitation agricole et élaboration d'un diagnostic global dans une perspective de durabilité.

MP2 - Environnement socio-économique et réglementaire de la production et de la mise en marché (Sciences Economiques, Sociales et de Gestion, Viticulture, Œnologie) : caractérisation du secteur agricole et de la mise en marché des produits dans leur environnement socioéconomique et politique.

MP3 - Gestion de l'entreprise agricole (Sciences Economiques, Sociales et de Gestion, Viticulture, Œnologie): compréhension du fonctionnement de l'entreprise agricole et raisonnement des décisions en utilisant les outils de gestion appropriés.

~ Modules de l'option Vigne et Vin

MP71 - Bases scientifiques et techniques nécessaires à la conduite d'une production vitivinicole (Agronomie, Viticulture, Œnologie) : mobilisation des savoirs nécessaires à la conduite d'un processus viti-vinicole.

MP72 - Mise en œuvre d'un processus vitivinicole dans une perspective de durabilité (Viticulture, Œnologie): prise de décisions puis mise en œuvre dans une situation donnée en respectant la réglementation en vigueur.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

MP73 - Optimisation du choix et de l'utilisation des agroéquipements (Sciences et Techniques des Equipements) : raisonnement du choix et mise en oeuvre des équipements vitivinicolas afin d'optimiser leur efficacité en prenant en compte les contraintes techniques, agro-environnementales, réglementaires et en recherchant les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

MP74 - La vigne et le vin, du local à l'international (Viticulture, Œnologie, Sciences Economiques, Sociales et de Gestion, Histoire-Géographie, Biologie-Ecologie) : identification des principales caractéristiques et spécificités de la production viti-vinicole à différentes échelles.

MAP - Modules d'Adaptation Professionnelle :

En formation initiale scolaire au lycée (Biologie-Ecologie, Viticulture, Œnologie, Sciences Economiques, Sociales et de Gestion) : les pratiques biologiques viticoles, des pratiques culturelles à la commercialisation des vins.

En formation par apprentissage au CFA (Sciences et Techniques Commerciales - Œnologie) : valorisation et commercialisation des vins de Champagne.

~ Enseignement optionnel en formation initiale scolaire (lycée)

Apprentissage de la conduite du tracteur enjambeur et problématiques afférentes au domaine des agroéquipements.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

#### Horaires hebdomadaires d'enseignements

| Matières   | FORMATION INITIALE<br>(LYCEE) |   | FORMATION PAR<br>APPRENTISSAGE (CFA) |
|--|-------------------------------|---|--------------------------------------|
|  | Cours                         | Travaux pratiques<br>Travaux dirigés    | Cours                                |
| Français   | 2                             | 0                                       | 3                                    |
| Documentation  | 0                             | 1 (uniquement en<br>classe de Première) | 0,5                                  |
| Langue vivante   | 1                             | 1                                       | 2                                    |
| Histoire-géographie  | 1,5                           | 0                                       | 2                                    |
| Education Socioculturelle  | 1                             | 0,5                                     | 3                                    |
| Education Physique et Sportive   | 2                             | 0                                       | 1,5                                  |
| Mathématiques  | 1,5                           | 0,5                                     | 3                                    |
| Informatique   | 0                             | 1 (uniquement en<br>classe de Première) |                                      |
| Biologie-Ecologie  | 0,5                           | 0,75                                    | 2                                    |
| Sciences Physiques   | 0,5                           | 0,75                                    | 2                                    |
| Sciences Economiques, Sociales et de<br>Gestion                          | 3                             | 0,5                                     | 3                                    |
| Sciences et Techniques des équipements                                   | 0,75                          | 0,75                                    | 2                                    |
| Agronomie  | 0,75                          |   | 0                                    |
| Sciences et Techniques professionnelles<br>de la spécialité Vigne et Vin | 0,5                           |   | 0                                    |
| Viticulture Œnologie   | 3                             | 2,25                                    | 8                                    |
| Activités pluridisciplinaires et MAP                                     | 2                             |   | 1                                    |
| Enseignements à l'Initiative de<br>l'établissement                       | 2                             |   | 0                                    |

Les plages d'activités pour l'enseignement optionnel seront précisées dès l'entrée en formation des élèves en classe de Première CGEA.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

#### Stages de formation en milieu professionnel en formation initiale scolaire (lycée)

15 semaines sur les 2 années de formation se déroulent en entreprise extérieure et sur l'exploitation viticole de l'établissement et en cave de la coopérative du Champagne Sanger. Les domaines de la vigne et du vin sont abordés. Dix semaines de stage sont prises sur la scolarité.

Un équivalent horaire de deux semaines sont consacrés à des Travaux Pratiques Renforcés : les élèves sont mis en situations plus professionnalisées que les travaux pratiques. Ces chantiers écoles permettent une préparation aux périodes de stages individuels par un renforcement des pratiques professionnelles et/ou des stages thématiques sur l'exploitation viticole de l'établissement et dans les caves de la coopérative du Champagne Sanger. Les périodes précises et les thématiques seront définies ultérieurement.

Les autres périodes de stages se déclinent ainsi :

~ Classe de Première CGEA

Septembre-Octobre : viticulture-vendange, 2 semaines sur scolarité, 1 semaine en établissement, 1 semaine chez le maître de stage

Janvier-février taille, 1 semaine sur scolarité sur exploitation de l'établissement

Février : taille, 1 semaine hors scolarité chez le maître de stage sur les vacances d'hiver

Janvier-juin : La vigne, le vin, du local à l'international

Juin-Juillet : 1 semaine sur exploitation de l'établissement sur les bonnes pratiques viticoles puis 3 semaines dont 1 semaine sur scolarité, sur exploitation de l'établissement et 2 semaines chez le maître de stage.

~ Classe de Terminale CGEA

Septembre-octobre : vinification-vendange, 3 semaines chez le maître de stage

Mars-Avril : travaux de tirage, 1 semaine sur la coopérative du Champagne Sanger

Mai : 1 semaine de travaux viticoles-ébourgeonnage sur l'exploitation de l'établissement

Insertion Professionnelle : une période sera mis en place au cours de la classe de Terminale et précisée dès l'entrée des élèves en classe de Terminale.

#### Formation en milieu professionnel pour l'apprenti

La formation en centre se fait en alternance avec la formation en entreprise : 1 semaine sur deux en moyenne de septembre à juillet, à raison de 19 à 20 semaines de 35h au CFA et 27 à 28 semaines de 35h en entreprise.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

Obtention du diplôme du Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole, option Vigne et Vin :

Au cours de la formation, les étudiants passent des épreuves du contrôle continu en classe de première et deuxième année et deux épreuves terminales. Des capacités générales et professionnelles sont évaluées sous forme d'épreuves écrites, orales et pratiques.

Capacités générales :

- 1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles
  - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
  - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
  - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
  - Argumenter un point de vue
  - Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie
- 2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle
  - Communiquer à l'oral
  - Communiquer à l'écrit
- 3- Développer sa motricité
- 4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
  - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques
  - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome
  - Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie
  - Expliquer des enjeux liés au monde vivant



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

#### Capacités professionnelles :

#### 5- Mobiliser les connaissances scientifiques et techniques nécessaires à la conduite de la production

- Mettre en relation le fonctionnement de la vigne avec les états du milieu
- Raisonner les interventions techniques sur la vigne
- Raisonner les interventions liées au vin, de son élaboration jusqu'à son conditionnement

#### 6- Elaborer un diagnostic global de l'entreprise agricole dans une perspective de durabilité

- Situer l'entreprise agricole dans son environnement
- Caractériser le fonctionnement de l'entreprise agricole
- Formuler un diagnostic
- Analyser une décision stratégique

#### 7- Caractériser le contexte de la production et de la commercialisation des produits et des services

- Repérer les principales caractéristiques et les enjeux de l'agriculture
- Identifier le rôle de l'intervention publique
- Analyser la mise en marché des produits et des services

#### 8- Réaliser la gestion technico-économique d'une entreprise agricole

- Mobiliser les outils de la comptabilité de l'entreprise
- Evaluer les résultats de l'entreprise en utilisant les indicateurs technico-économiques et financiers
- Analyser l'impact d'une décision
- Identifier les dimensions juridiques et fiscales de l'entreprise
- Gérer les ressources humaines

#### 9- Mettre en oeuvre les équipements viticoles et vinicoles

- Raisonner le choix des matériels et installations adaptés aux travaux
- Adapter l'utilisation des équipements au contexte
- Gérer la maintenance de premier niveau



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

10- Conduire un processus vitivinicole dans une perspective de durabilité

- Caractériser un terroir
- Analyser des décisions techniques
- Réaliser des choix techniques en cours de processus suite à un diagnostic de situation
- Organiser le travail en sécurité et dans le respect de la réglementation
- Réaliser les opérations manuelles et mécanisées
- Analyser les impacts et les performances du processus

11- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

#### Compétences acquises

~ Le/la responsable d'exploitation agricole :

- Il/elle recherche, collecte et trie toutes les informations utiles à la mise en oeuvre et au développement de ses activités.
- Il/elle communique en interne et en externe.
- Il/elle choisit un système d'exploitation cohérent et durable et en assure le pilotage.
- Il/elle assure la gestion économique et financière de l'entreprise.
- Il/elle gère et anime l'équipe de travail nécessaire à l'exploitation.
- Il/elle met en oeuvre, individuellement ou collectivement, la conduite technico-économique d'un ou plusieurs ateliers de production animale ou végétale.
- Il/elle peut mettre en oeuvre individuellement ou collectivement la transformation de tout ou partie de ses produits.
- Il/elle peut mettre en oeuvre individuellement ou collectivement une ou des activités de services.

~ Le/la salarié(e) agricole, ouvrier hautement qualifié, se situe hiérarchiquement entre les ouvriers qualifiés et le personnel d'encadrement. A ce titre :

- Il/elle doit rendre compte de l'exécution des travaux à son supérieur hiérarchique .
- Il/elle est en relation avec les collectivités locales, les structures sociales, culturelles, économiques, professionnelles, administratives et peut participer à leur fonctionnement .
- Il/elle peut guider le travail d'autres activités.

~ Les activités confiées aux salarié(e)s varient selon la taille de l'entreprise ou du service et de la nature du chantier. Cependant deux aspects sont toujours pris en compte : la spécificité du travail avec le végétal et l'exigence de la qualité de la prestation. Dans ce cadre :

- Il/elle participe à la conduite des tâches de la vigne.
- Il/elle prépare organise et assure l'exécution des travaux prévus.



# Les années lycée : une formation professionnelle en 3 ans, le Baccalauréat Professionnel Vigne et Vin

## Le Baccalauréat Professionnel spécialité Vigne et Vin en formation initiale et par apprentissage

### Classes de Première et Terminale CGEA, Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin

- Il/elle utilise, prend soin et entretient le matériel et les équipements.
- Il/elle participe à la conduite de la vinification en cave.
- Il/elle met en œuvre les différentes techniques et opérations nécessaires à la production.
- Il/elle guide le travail du personnel qui l'assiste dans l'exécution des tâches commandées qu'il/elle maîtrise.

#### Capacité professionnelle

Le Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole option Vigne et Vin est enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles reconnu comme conférant la capacité agricole lorsqu'il est complété par le Plan de Professionnalisation Personnalisé. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.

#### Poursuites d'études

Possibilités pour les élèves, ayant un projet personnel et professionnel de poursuite d'étude et un dossier scolaire satisfaisant, de déposer un dossier de candidature en BTSA selon une procédure nationale d'affectation. Les secteurs suivants peuvent être envisagés : aménagement de l'espace et protection de l'environnement, commercialisation, production, transformation.



**LYCÉE VITICOLE  
DE LA CHAMPAGNE**

Lycée Viticole de la Champagne - 13 rue d'Oger - 51190 Avize

Tél. +33 (0)3 26 57 50 42 - Fax +33 (0)3 26 52 96 54

legta.avize@educagri.fr

Vos contacts : Stephen Bonnessœur, Directeur - Jean Louis Briffot, Directeur adjoint



**CFA**

Centre de Formation d'Apprentis Agricoles de la Marne

61 avenue de Mazagran - 51190 Avize

Tél. +33 (0)3 26 57 91 49 - Fax +33 (0)3 26 58 45 86

cfa.marne@educagri.fr

Votre contact : Patrice Hivet, Directeur du CFA



RÉGION  
CHAMPAGNE ARDENNE



17/17

Métiers de la nature et de l'environnement

www.les-enfants-de-la-viti.com