

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL C.G.E.V.V. (Conduite et Gestion de l'Exploitation VitiVinicole) (Section européenne : Anglais) par apprentissage ou par voie scolaire

● 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 BTSA.

● Conditions d'admission

La classe de seconde professionnelle est accessible aux candidats ayant accompli la scolarité complète d'une classe de troisième de collège ou de l'enseignement agricole ou les titulaires d'un CAPA.

La classe de 1^{ère} Bac Pro VIGNE et VIN est la suite logique de la seconde professionnelle « Production » - Spécialité « Vigne et Vin ». Elle est aussi accessible après un CAPA métiers de la vie et du vin ou une 2^{de} pro d'un champ professionnel proche. Elle peut aussi être envisagée sur dérogation après une 2^{de} Générale et Technologique ou une 2^{de} Pro ou un CAPA d'un autre champ professionnel.

● Modalités d'inscription

Pour la classe de seconde : remplir le dossier d'orientation et d'affectation de fin de troisième remis par le collège dans le cadre de la procédure « Affelnet » et indiquer le lycée Bel Air en premier vœu. Il est aussi conseillé de prendre contact avec le service administratif de notre établissement afin d'assurer le suivi du dossier

Pour la classe de première : inscription directe par l'établissement après examen du dossier, entretien individuel et dérogation éventuelle

● Organisation de la formation

Une pédagogie résolument dynamique, tournée vers les projets et les situations professionnelles

→ **Enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE)** : 3h hebdomadaires en 2^{nde} – 2h hebdomadaires en 1^{ère} et terminale.

Deux activités en lien avec les réalités professionnelles :

Dégustation en anglais (section européenne)

Accompagnement de chantiers sur l'exploitation du lycée

→ **Module d'adaptation professionnelle (MAP)** : 56h en 1^{ère}.

Un module « **commercialisation des vins** » permet aux élèves de participer à des actions commerciales avec l'exploitation du lycée (foire aux vins, salons par exemple).

→ **Activités pluridisciplinaires** : 30h en 2^{nde} - 56h en terminale

Elles permettent d'associer plusieurs disciplines au service d'un même thème professionnel en valorisant le travail de groupe, les projets collectifs et les visites professionnelles (exploitations, coopératives, négociants, ...)

→ **Mise à niveau des élèves en seconde professionnelle** :

En fonction de leur progression pédagogique, les enseignants mettent en place une réelle procédure d'individualisation pour répondre aux besoins de tous les élèves (30h).

→ **Stage collectif « Education à la santé et au développement durable »** : 1 semaine en seconde – 1 semaine en 1^{ère}. Ce stage met l'accent sur l'action et la démarche de projet au travers des thématiques développées par l'équipe pédagogique.

→ **Stage collectif « Etude d'un terroir »** : 2 à 4 jours en terminale, dans un vignoble de la région. Découverte d'un territoire, les hommes, le produit, le savoir-faire. Derniers vignobles visités : côtes du Rhône septentrionales (Côte rôtie, Condrieu, St Joseph), la côte Roannaise, le Bugey (Cerdon, Montagnieu).

../..

→ Stages individuels en milieu professionnel

Un total de 19 semaines de stage en exploitation viticole extérieure et sur l'exploitation viticole du Lycée. Les périodes de stages sont valorisées par l'élaboration de fiches d'activités et d'un dossier écrit.

⇒ Possibilité de réaliser un stage à l'étranger dans le cadre d'Erasmus

→ Voyage d'études

Un voyage d'études en lien avec les spécificités vitivinicoles peut être envisagé en fonction de la motivation des élèves et des actions mis en place par la classe, accompagnée par l'équipe pédagogique. Les dernières destinations ont été l'Afrique du Sud, le Portugal, l'Espagne, la Sicile.

→ Enseignements généraux et professionnels (horaires hebdomadaires)

ENSEIGNEMENTS GENERAUX	seconde professionnelle	1 ^{ère} et T ^{ale} professionnelle
Français	2 h	2 h
Histoire Géographie	1 h	1,5 h
Education 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 - Ecologie	0.5 h	1.25 h
Informatique	1 h	0,5 h
Education physique	2 h	2 h
Sciences économiques	1 h	

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	seconde professionnelle	1 ^{ère} et T ^{ale} professionnelle
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 h
Sciences techniques professionnelles	1 h	1 h
Biologie - Ecologie	1.5 h	

→ Enseignements facultatif : Langue vivante 2, technique de l'Informatique et du multimédia

Unités facultatives : Mobilité, engagement citoyen

● Voie scolaire ou apprentissage

A partir de la classe de 2^{de} professionnelle, les élèves ont la possibilité de continuer leur formation par l'apprentissage, dans le cadre du CFA régional, à l'UFA de Bel Air (Unité de Formation par Apprentissage)

● Examen et diplômes

→ **BEPA** : Les élèves peuvent valider un diplôme de BEPA en CCF (Contrôle en Cours de Formation) sur les deux premières années de formation (seconde et 1^{ère} professionnelle)

→ **BAC PRO CGEVV Option section Européenne** : Le diplôme de BAC PRO est délivré à partir de CCF et d'épreuves terminales en fin de cycle, avec la possibilité de valider la section européenne.

● Poursuite d'études

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

→ **BTSA** (Brevet de Technicien Supérieur Agricole) Viticulture et Œnologie

→ **BTSA** (Brevet de Technicien Supérieur Agricole) Technico-Commercial Vins et Spiritueux

→ **Autres BTSA ou spécialisations**