

## UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

Il s'agit d'acquérir en 3 ans (de la seconde à la terminale professionnelle) les compétences nécessaires aux métiers de responsable d'exploitation viticole, salarié viticole, chef de culture.

### POINTS FORTS

A l'issue de la formation, possibilité de :

- + Occuper un poste de salarié qualifié dans le secteur vitivinicole
- + Reprendre une exploitation
- + Poursuivre ses études en intégrant :
  - un BTSA Technico-commercial en Vins et Spiritueux
  - un BTSA viticulture oenologie
  - un autre BTSA
  - un certificat de spécialisation

### DIPLÔME

- Possibilité d'obtenir une attestation intermédiaire de capacités délivrée à la fin de la première année du cycle, aux élèves qui arrêteraient leur scolarité en fin de première.

Le diplôme de BAC PRO est délivré à partir de CCF et d'épreuves terminales en fin de cycle, avec la possibilité de valider une mobilité en épreuve facultative.

### AU PROGRAMME

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

- **Enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE) :**
  - ✓ 3h hebdomadaires en 2<sup>nd</sup>e
  - ✓ 2h hebdomadaires en 1<sup>ère</sup> et terminale, notamment : accompagnement de chantiers sur l'exploitation du lycée, mini-chai, escape game...
- **Module d'adaptation professionnelle (MAP) : 56h en 1<sup>ère</sup>.**  
Un module « commercialisation des vins » permet aux élèves de participer à des actions commerciales avec l'exploitation du lycée. Une partie de ce module est réalisée en anglais afin d'initier nos apprenants à répondre aux demandes de clients au-delà de nos frontières.
- **Activités pluridisciplinaires : 30h en 2<sup>nd</sup>e - 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.
- **Stage collectif « Education à la santé et au développement durable » :**
  - ✓ 1 semaine en seconde
  - ✓ 1 semaine en 1<sup>ère</sup>.

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, Saint-Joseph), la Côte roannaise, le Bugey (Cerdon, Montagnieu), la Savoie.

• **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 professionnel à l'étranger dans le cadre d'Erasmus (2 semaines en Europe).

• **Voyage d'études**

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

• **Enseignements généraux et professionnels (horaires hebdomadaires)**

ENSEIGNEMENTS GENERAUX	2 <sup>nde</sup> PRO	1 <sup>ère</sup> et T <sup>er</sup> PRO
Français	2h	2h
Histoire - Géographie	1h	1h30
Education Socio-culturelle	1h	1h30
Documentation		30mn
Langue vivante	2h	1h45
Mathématiques	2h	2h
Physique - Chimie	1h	1h15
Biologie - Ecologie	30mn	1h15
Informatique	1h	30mn
Education physique	2h	2h
Sciences économiques	1h	

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	2 <sup>nde</sup> PRO	1 <sup>ère</sup> et T <sup>er</sup> PRO
Sciences économiques	1h30	3h30
Agroéquipements	1h30	1h30
Agronomie	1h30	30mn
Viticulture - Oenologie	4h30	5h
Sciences techniques professionnelles	1h	1h
Biologie - Ecologie	1h30	

• **Enseignements facultatifs**

Unités facultatives : Mobilité, engagement citoyen

**INTEGRER L'ETABLISSEMENT**

**Admission**

**En classe de seconde professionnelle, avoir accompli :**

une scolarité complète d'une classe de troisième de collège ou de l'enseignement agricole ou être titulaire d'un CAPA.

**Admission en classe de 1<sup>ère</sup> Bac Pro VIGNE et VIN, avoir accompli :**

- une seconde professionnelle « Production » Spécialité « Vigne et Vin »,
- ou

- un CAPA métiers de la vigne et du vin
- ou
- une 2<sup>nde</sup> pro d'un champ professionnel proche.
- ou
- Sur dérogation après une 2<sup>nd</sup>e Générale et Technologique ou une 2<sup>nde</sup> Pro ou un CAPA d'un autre champ professionnel.

**Modalités d'inscription**

• **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.

Puis prendre contact avec le service administratif de notre établissement afin d'assurer le suivi du dossier.

• **Classe de première :**

inscription directe par l'établissement après examen du dossier, entretien individuel et dérogation éventuelle.



**APPRENTISSAGE**

Les jeunes ont la possibilité de suivre leur formation par la voie scolaire, mais également par apprentissage, dans le cadre du CFA régional, à l'UFA de Bel-Air (Unité de Formation par Apprentissage). Voir fiche spécifique.