

Seconde Professionnelle

Productions Végétales

Spécialité : Viticulture Œnologie



Cette formation est accessible après une classe de troisième. La durée du parcours est de 3 ans pour obtenir un bac professionnel. Après le BAC, elle permet d'accéder aux emplois dans le monde du vin (salarié, chef d'entreprise) ou bien de poursuivre dans l'enseignement supérieur.

LES METIERS

- Viticulteur,
- Œnologue,
- Technicien en entreprise (négoce, laboratoire, organisation professionnelle),
- Chef de culture,
- Maître de chai,
- Salarié viticole.

Pratiques en entreprise
8 semaines en entreprise

L'alternance autrement !

Formation modulaire et individualisée, la conduite de l'enseignement en seconde professionnelle à Briacé permet l'alternance de périodes en entreprises, de séquences pratiques sur l'exploitation annexée et les ateliers de l'établissement, et une formation générale et scientifique sérieuse indispensable pour la poursuite d'étude et l'insertion dans la vie active et la société.

Une réelle ouverture sur le monde de l'entreprise

- Stages en entreprises : 6 semaines de formation professionnelle en entreprises dont 3 sur temps scolaire,
- Stage collectif en entreprises ou Organisme Professionnel Agricole : 1 semaine,
- Travaux Pratiques Renforcés en entreprise : 1 semaine,
- Semaines thématiques :
 - Taille, vinification,
 - Le climat et ses conséquences,
 - La phase pré fermentaire,
 - La fermentation alcoolique ...

DEBOUCHES

⇒ Poursuite d'étude vers un bac professionnel ou un bac technologique pour accéder à un BTS ou bien à la vie active.

ADMISSION

⇒ Entretien d'inscription avec le chef d'établissement et confirmation après avis favorable du conseil de classe.

☎ : 02 40 06 43 33
Fax : 02 40 06 46 15
E-Mail : lycee@briace.org
www.briace.org

LYCEE DE BRIACE
44430 LE LANDREAU

Lycée Privé sous contrat avec l'état



LES PROGRAMMES

MODULES D'ENSEIGNEMENT GENERAUX

MODULES D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

- MG1 Français, Histoire Géo	5h00	- EP1 Organisation de l'entreprise agricole, Biologie- Ecologie	3h00
- MG2 LV1 : Anglais	2h00	- EP2 Sciences et Techniques des productions végétales	1h30
- MG3 EPS	2h30	- EP3 Conduite d'un système de production végétale, spécialité viticulture-cœnologie dont TP	6h00
- MG4 Sciences : Mathématiques, Physique-Chimie, Informatique	4h00		
- Projet individualisé, culturel, sportif	3h00		

LES PLUS DE LA FORMATION :

● DES PARTENAIRES PROFESSIONNELS VARIES :

pour des pratiques professionnelles délocalisées !

Un réseau local de professionnels, en France et à l'étranger :

- Anciens élèves,
- Parents d'élèves,
- Maîtres de stage,

Des organismes interprofessionnels :

- Inter Loire,
- SDAOC,
- INAO,
- France Agri Mer,
- ExpoVall,
- Chambre d'Agriculture,
- GROUPAMA,
- MSA

Sans oublier sur site :

- un domaine viticole de 15ha (Château de Briacé) produisant Gros Plant, Muscadet et vins de Pays (gamay, cabernet, merlot...) en lutte raisonnée (Terra Vitis), certifiée agriculture-raisonnée,
- un site pilote de traitement des effluents,
- un site pilote local phytosanitaire,
- une cave de micro-vinification,
- une collection de cépages et de porte-greffe,
- une salle de dégustation,
- Briacé est adhérent de Végépolys.

● UNE AUTRE OUVERTURE :

- Des semaines délocalisées tout le long de la formation sur des thèmes techniques, professionnels et culturels : visite de vignobles Français (Touraine, Anjou, Saumur, Cognac, Bordeaux ou Etrangers),
- Une semaine rapport de stage et sportive délocalisée.

● ET AUSSI ...DES RESULTATS !

<p>Taux de réussite Bac Pro Viti: 94% (moyenne sur 4 ans) Moyenne région Pays de Loire : 88%</p>
--