



Conditions d'accès

- Après 3^{ème} ou CAP pour une rentrée en 2^{nde}.
- Après 2^{nde} ou CAP pour une rentrée en 1^{ère}.
- Sur dossier après entretien d'inscription avec le chef d'établissement ou son représentant.
- Après avis favorable du conseil de classe.

Stages

2^{nde} professionnelle : 1 an

6 semaines en entreprise + 1 semaine de travaux pratiques renforcés.

1^{ère} et terminale Bac Professionnel :

2 voies possibles

- **Voie scolaire** : 14 semaines en entreprise dont 4 semaines possibles en Europe (prises en charge par l'UE) + 2 semaines chantiers-écoles.
- **Voie apprentissage** : alternance école / entreprise (35h / semaine - 5 sem. de congés).

Options possibles

- Hippologie – Equitation
- Rugby
- Badminton
- Raid Nature
- Section sportive Escalade

Perspectives après ces formations

Après la 2^{nde} professionnelle

- Poursuite d'étude vers un bac professionnel pour accéder à un BTS.

Après le Bac Pro

- **B TSA Viticulture-Cœnologie, Technico-commercial Vins et Spiritueux, Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole...**
- **CS Commercialisation des vins, Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation, Technicien de cave, Tourisme vert accueil et animation en milieu rural, Tractoriste...**
- **Vie active : salarié viticole, maître de chai, chef de culture, agent de maîtrise, exploitant viticole...**

Objectifs de ces formations

Sur les 3 années, 2 diplômes sont préparés : le BEPA Travaux de la Vigne et du Vin et le Bac Pro CGEVV :

- **Le BEPA TVV, diplôme de niveau V est préparé pendant les classes de 2^{nde} et 1^{ère}.**
Il vous confère le niveau d'ouvrier ou d'employé qualifié dans des exploitations viticoles, groupement d'exploitations, caves coopératives ou sociétés de négoce. Vous travaillez seul ou en équipe, sous la responsabilité du chef de culture ou directement de votre employeur dans les vignes et/ou en cave.
- **Le Bac Pro CGEVV, diplôme de niveau IV est préparé en 1^{ère} et en terminale.**
Il vous confère la capacité professionnelle agricole et vous permet donc de vous installer en tant qu'exploitant viticole. Le responsable d'exploitation viticole est amené à gérer le développement de son exploitation, organiser son fonctionnement, gérer la production, la transformation et la commercialisation de ses produits dans une logique d'agriculture durable.

Contenus de ces formations

- **Formation modulaire et individualisée** alternant la théorie et des périodes en entreprises, de séquences pratiques sur le domaine de 27ha de Briacé, la cave de micro-vinification et les ateliers de l'établissement.
Pédagogie proche du terrain privilégiant les études de cas en groupe, la simulation d'entreprise, les nombreuses visites sur des structures de taille et de mode de conduite variés. Formation générale et scientifique sérieuse indispensable pour la poursuite d'étude et l'insertion dans la vie active et la société.
- **Spécificité du Bac Pro** : la pédagogie est proche du terrain : étude de cas en groupe, dossiers professionnels, chantiers...

| 2 ^{nde} Professionnelle | 1 ^{ère} et terminale Bac Professionnel |
|--|---|
| Modules d'enseignement Généraux : 13h/ semaine <ul style="list-style-type: none"> ○ Français, Histoire-Géo, Education Socio-culturelle ○ LV1 : Anglais ○ EPS ○ Culture scientifique et technologique (Mathématiques, Physique-Chimie, Informatique) ○ Projet individualisé, culturel, sportif | Modules d'enseignement Généraux : 14h15/ semaine <ul style="list-style-type: none"> ○ Matières Littéraires (Français, Histoire Géographie, Documentation, Education Socio Culturelle) ○ Langue Vivante- Anglais ○ Education physique et sportive ○ Sciences (Mathématiques, Physique Chimie, Biologie, Informatique) |
| Modules d'enseignement Professionnels : 13h/ semaine <ul style="list-style-type: none"> ○ Biologie-Ecologie ○ Sciences Economiques Sociales de Gestion ○ Sciences et Techniques des Equipements ○ Viticulture et Cœnologie ○ Sciences et techniques professionnelles ○ Création collective d'une micro-entreprise | Modules d'enseignement Professionnels : 15h45/ semaine <ul style="list-style-type: none"> ○ Sciences Economiques Sociales de Gestion ○ Sciences et Techniques des Equipements ○ Agronomie ○ Viticulture et Cœnologie ○ Sciences et techniques professionnelles MAP : mise en œuvre œnotourisme et initiation microbrasserie |
| Mise à niveau des élèves : 30h sur l'année | |

Les plus de ces formations

- Accompagnement individualisé, tutorat, soutien, éducation à la santé, à la citoyenneté et au développement durable, méthodologie et orientation.

Taux de réussite BEPA : 100%

(Moyenne sur 5 ans)

Taux de réussite Bac Pro : 92%

(Moyenne sur 5 ans)

Évalué en cours de formation en 2^{nde} et en 1^{ère}





Inclus dans la formation professionnelle,
le lycée de Briacé propose un module axé sur :

La micro-entreprise en classe : De l'idée à la réalisation

"Une ouverture d'esprit pour aider à construire son projet personnel et professionnel".

A travers ce module les jeunes ont l'opportunité :

Appelé EIE :
Enseignement
à l'Initiative de
l'Établissement

- **d'étudier** les démarches de création d'une entreprise,
- **de décider** du nom de l'entreprise et de son fonctionnement,
- **de créer** leurs outils de communication,
- **de réaliser** des activités d'achats et de suivi de stocks, de préparation des produits et de vente auprès de leur clientèle,
- **de proposer** leurs services pour des actions d'animation auprès de partenaires, Ex : écoles...,
- **de concourir** avec d'autres projets dans le cadre du Conseil Régional,
- **d'agir** en faveur d'une action humanitaire et du développement durable.

Quelques exemples d'entreprises créées sur les dernières années :

- BFL, vente de légumes en paniers (2014),
- B&Co, vente de paniers garnis aux comités d'entreprise (2015),
- BVA, tourisme vert (2016),
- BJS, jeu de société (2017).

Les diversifications d'activités : l'œnotourisme

" S'initier à des compétences professionnelles indispensables dans les métiers de la production".

A travers ce module les jeunes ont l'opportunité :

Appelé MAP :
Module
d'Approfondis-
sement
Professionnel

- de mettre en pratique des actions de diversification et de valorisation sur l'exploitation annexée, à savoir :
 - comprendre les enjeux de la diversification,
 - élaborer une boisson innovante : la bière,
 - mettre en œuvre un atelier ou une activité œnotouristique lors d'un événement commercial sur l'exploitation annexée.

4^{ème} et 3^{ème}
Professionnelle



Enseignement
Général et
Technologique



Horticulture
Maraîchage



Aménagement
Paysager



Environnement
Développement
Durable



Service à la personne
aux territoires
et aux entreprises



Viticulture
Œnologie



Productions
Animales

