

# BAC PROFESSIONNEL CGE VIGNE ET VIN



**Vous avez le goût d'entreprendre et le sens des responsabilités. Vous êtes attirés par les métiers liés à la production, à la transformation et à la commercialisation des vins de qualité.**

## La seconde production

La seconde professionnelle Productions permet de faire découvrir le contexte professionnel et les enjeux qui sont liés à la mobilisation de la ressource animale et végétale.

Elle a pour objectif de faire acquérir un début de professionnalisation au niveau V dans le champ professionnel « Vigne et Vin ».

## Objectifs

Le bac professionnel Vigne et vin se prépare en 2 ans après une seconde Productions.

Il valide une formation générale, technique et professionnelle.

Formation de niveau IV, il permet une insertion professionnelle ou une poursuite d'études.

Il forme aux métiers et à la viticulture de demain: agro-écologie, viticulture biologique, utilisation du numérique.

## Les métiers de demain

- Responsable d'exploitation,
- Ouvrier vigneron,
- Chef de culture,
- Ouvrier de chai,
- Chef d'équipe,
- Poursuite d'études en BTSA ...

## Nos spécificités et nos valeurs

- Etablissement à taille humaine et cadre agréable
- Exploitation viticole manipulant—récoltant
- Option Hippologie-Equitation et Rugby
- Etudes surveillées, aide aux devoirs
- Pédagogie de projets et concrète
- Salles informatiques, Centre de Documentation et d'Information—CDR
- Développement du numérique
- Internat / restauration de qualité
- Bienveillance éducative et suivi personnalisé
- Participation à des salons: VITEF, VITI VINI, Salon des Vins, fête de la Saint-Vincent

**LYCEE D'ENSEIGNEMENT GENERAL ET TECHNOLOGIQUE AGRICOLE DE CREZANCY**

2 RUE DE L'EGLISE—02650 CREZANCY tél.: +33(0)3 23 71 50 70  
legta.crezancy@educagri.fr— aumont-crezancy-verdilly.fr



## Programme

### ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français,
- Documentation
- Anglais
- Mise à niveau
- Agroéquipement
- Agronomie
- EPS
- Education socio-culturelle
- Histoire-Géographie
- Mathématiques-Informatique
- Biologie
- Physique-Chimie

Semaine santé développement durable

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Viticulture, Œnologie
- Economie, Gestion
- Module d'Adaptation professionnel
- Travaux pratiques d'exploitation
- Pluridisciplinarité
- EIE : Enseignement à l'initiative de l'établissement : concours de taille
- Option : Rugby et hippologie-équitation

## Formation

- Formation initiale durée 3 ans
- 20 semaines de stages sur 3 ans

## Evaluation

- 50% en Contrôle Continu en cours de Formation (CCF)
- 50% sous la forme d'examen terminal
- Bons taux de réussite à l'examen et bonne insertion professionnelle

## Admission

- Après la classe de 3<sup>me</sup>, 2<sup>de</sup> GT, CAPA
- Inscription via Affelnet

## Divers

- Internat avec accueil les dimanches soir
- Etablissement public

## Lieu de formation



**Lycée Agricole et Viticole**

LEGTA • CRÉZANCY