

Métiers Productions



Ce bac pro permet d'acquérir une qualification sur la conduite globale d'une exploitation viticole. L'option vigne et vin permet d'assurer la conduite d'un vignoble et de maîtriser les processus d'élaboration du vin. Au programme de la formation : bases scientifiques, implantation et conduite d'un vignoble, processus d'élaboration et d'élevage des vins, choix et utilisation des équipements, vin et terroir...

Gestionnaire, l'exploitant agricole prend toutes les décisions concernant la conduite de son entreprise, choisit son mode de production, ses fournisseurs, décide des investissements... Il sait comment négocier ses achats et ses ventes. Selon la taille de son exploitation, il peut employer un ou plusieurs salariés.

Le titulaire de l'emploi qu'il soit responsable ou ouvrier viticole utilise des machines agricoles de toute nature. Il doit veiller à leur entretien et procéder le cas échéant aux réparations de premier niveau. Le titulaire de l'emploi doit connaître les principaux produits de traitements et être capable d'étalonner un pulvérisateur à désherbage et à traitements. Il participe également à l'entretien général des bâtiments de l'exploitation.



Débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut s'établir comme exploitant agricole car ce bac pro confère la capacité professionnelle agricole nécessaire pour bénéficier des aides à l'installation.

La majorité des emplois se trouvent dans les exploitations viticoles ou les coopératives. Mais il existe quelques opportunités dans les organismes para-agricoles, chez les négociants ou en laboratoire d'œnologie.

Métier(s) accessible(s) :

- agriculteur(trice) : chef d'exploitation, exploitant(e) agricole
- arboriculteur(trice)
- caviste : employé(e) de chai
- conducteur(trice) de machines agricoles
- ouvrier(ère) viticole
- viticulteur(trice) : vigneron



Accès à la Formation

Après la 3e, seconde professionnelle Métiers productions

Qualités requises :

- Sens des responsabilités
- Esprit d'observation et d'initiative (autonomie, disponibilité, polyvalence)
- Rigueur dans les domaines d'hygiène et de sécurité - Endurance, bonne forme physique
- Esprit organisé



Programme

Classe de 2^{nde}

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire-Géographie	1h
Langue vivante	2h
Education socioculturelle	1h
E.P.S.	2h
Biologie-Ecologie	2h
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h
TIM	1h
SESG/Gestion entreprise	2h30
Sces et tech. Vigne vin – pratiques encadrées	1h
Sces et tech. Vigne vin	3h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h30
Sc et tech professionnelle	1h30
Sc et tech professionnelle EIE	1h

Classe de 1^{ère} et Tle

Enseignements obligatoires	Horaire hebdo
Lettres modernes	2h
Histoire Géographie	1h30
Langue vivante	1h45
Education socioculturelle	1h30
EPS	2h
Documentation	0h30
Biologie-Ecologie	1h15
Mathématiques	2h
Physique-Chimie	1h15
TIM	0h30
SESG/gestion entreprise	3h30
STA/Productions végétales	0h30
Sces et tech. Vigne vin	5h
Sc. Techno équipement/Agroéquipement pratiques encadrées	0h30
Sc. Techno équipement/Agroéquipement	1h
Sc. Et Techniques professionnelles	1h



Enseignements professionnels

Enseignements communs aux quatre options du Bac Pro CGEA: Mathématiques, traitement des données, biologie et étude des écosystèmes ; sciences physiques, économie du secteur agricole, analyse de la conduite d'une entreprise agricole, fonctionnement et gestion d'une exploitation, analyse de résultats, droit et fiscalité, notion de gestion de ressources humaines...

- **Viticulture** : implantation, taille, entretien du sol, fertilisation, protection de la culture, suivi de l'état de la culture, suivi du chantier de récolte, renouvellement des cultures...
- **Agroéquipement** : choix, utilisation et entretien des matériels et équipements spécifiques à la production vitivinicole.
- **Vinification, œnologie** : contrôle de maturité de la récolte, transformation de la matière première, élevage du vin, suivi organoleptique, embouteillage.
- **Connaissance des terroirs**

Stage

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

14 à 16 semaines de stages individuels en milieu professionnel dont 12 sont prises sur la scolarité.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Parmi les 14 à 16 semaines de formation en milieu professionnel, au moins 8 doivent être effectuées dans une entreprise viticole ou vitivinicole support de l'épreuve E6. Au-delà de 8 semaines, la formation en milieu professionnel peut être réalisée dans une autre entreprise. Cela permet, par exemple, d'aborder le volet viticole lorsque le stage principal se déroule dans une entreprise strictement viticole.

Les modules professionnels sont construits en étroite relation avec le référentiel professionnel et en cohérence avec les enseignements dispensés dans la classe de seconde professionnelle du champ "productions".

Examen

E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1

- Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
- Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
- Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

E2 : Langue et culture étrangères

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSA

- Développer sa motricité, coeff. 1

E4 : Culture scientifique et technologique

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
- Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

E5 : Choix Techniques

- Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole coeff. 2

E6 : Pilotage de l'entreprise

- Piloter une entreprise vitivinicole coeff.3

E7 : Pratiques professionnelles

- Conduire la production viticole, Conduire les travaux de cave
Gérer le travail dans l'entreprise vitivinicole, Réaliser des opérations de gestion et d'administration de l'entreprise dans son contexte, Mettre en œuvre des activités de valorisation de l'entreprise et de ses produits et services, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff. 5

Epreuve facultative : points > 10

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

 **Statistiques**

Statistiques nationales :
En 2017, 78% de réussite.
En 2018, 77% de réussite.

 **Poursuite d'études**

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)
 - Analyse et conduite de systèmes d'exploitation
 - Technologies végétales spécialité « agronomie et systèmes de culture » ou « protection des cultures »
 - Technico-commercial spécialité boissons, vins et spiritueux
 - Viticulture -œnologie
- Certificat de spécialisation
 - Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
 - Production, transformation et commercialisation des produits fermiers
 - Tourisme vert, accueil et animation en milieu rural

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

 **Où se former en Occitanie**Académie de Montpellier**11 Carcassonne**

LEGTA Charlemagne (*Public*)

30 Rodilhan

LEGTA Marie Durand (*Public*)

34 Pézenas

Lycée agricole privé Bonne Terre (*Privé sous contrat*)

Académie de Toulouse**32 Riscle**

Lycée professionnel agricole (*Public*)

A Formation en apprentissage

 **En savoir plus****Consultez les documents ONISEP :**

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture »
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches métiers.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Le Vigan

04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr



Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr
Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr
Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr
Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr
CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr
CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr
CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr
CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr
CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr
CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr
CIO Figeac
05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr
CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr
CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr
CIO Millau
cio.millau@ac-toulouse.fr
CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr
CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr
CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr
CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr
CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr
CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

