



Filière Bac Professionnel 3 ans Conduite et Gestion d'une Entreprise VitiVinicole

Admission

- ✓ Après une **classe de Troisième** (admission en seconde)
- ✓ Après une classe de **Seconde Professionnelle** « **Productions végétales** agroéquipement » ou après un **C.A.P.** en fonction du dossier scolaire ou après une **Seconde Générale** (admission possible 1^{ère})

Modalités d'apprentissage et enseignements

- ✓ Un **Enseignement général** : français, histoire-géographie, langue vivante, éducation socio-culturelle, économie, éducation physique et sportive.
- ✓ Un **Enseignement scientifique**: mathématiques, physique-chimie, biologie-écologie, informatique.
- ✓ Un **Enseignement technique et professionnel**: viticulture, œnologie, agroéquipement sous forme de cours théoriques et de travaux pratiques hebdomadaires.
- ✓ Des heures hebdomadaires sont destinées à **l'élaboration puis la soutenance du rapport de stage** (en Première et en Terminale).
- ✓ **Validation du B.E.P.A.** en passant des épreuves ponctuelles en fin de seconde mais aussi en 1^{ère} année de Baccalauréat Professionnel.
- ✓ Délivrance du **diplôme du Baccalauréat** à partir de
 - **contrôles continus** (50%) : l'ensemble des matières est évalué sur les deux années;
 - **épreuves terminales** (50%): français, histoire-géographie, mathématiques, ...et rapport de stage en entreprise (écrit et oral).

Ouverture professionnelle et culturelle

- ✓ 18 à 20 semaines de **stage en milieu professionnel**.
- ✓ 1 semaine de stage collectif « **éducation à la santé et au développement durable** ».
- ✓ 1 semaine consacrée à l'étude du **terroir**.
- ✓ 1 semaine consacrée à **l'analyse du fonctionnement d'une exploitation viticole**.
- ✓ Des interventions dédiées à **l'orientation** et à **l'insertion professionnelle**.
- ✓ Un **voyage d'études à l'étranger** permettant de découvrir d'autres cultures.

Orientation scolaire et professionnelle

- ✓ Insertion professionnelle en tant que **responsable d'exploitation, maître de chai ou ouvrier viticole hautement qualifié**.
- ✓ **B.T.S. Agricole** «viticulture-œnologie» ou «**technico-commercial boissons, vins et spiritueux**», puis **Licence professionnelle** et **Diplôme National d'Œnologie**.

Rendez-vous, visite du site, accueil en mini stage : contactez-nous !



Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole
de Amboise - Chambray-Lès-Tours
Lycée Professionnel Agricole & Viticole d' Amboise
46 avenue Emile Gounin - 37400 Amboise
Tél. : 02 47 23 35 50 - Fax : 02 47 23 35 64
Courriel : lpa.amboise@educagri.fr - Site : www.epl-amboisechambray.fr

