

2nde professionnelle Productions

Spécialité Vigne et Vin

La seconde professionnelle productions spécialité Vigne et Vin (VV) constitue la première année d'un cycle de 3 ans conduisant au Baccalauréat Professionnel CGEVV.



Admission sans dérogation

L'admission se fait après un avis favorable du conseil de classe de 3^{ème}, de 2nde ou de CAP dans le cadre de la procédure AFFELNET.

Il est possible de réaliser un « stage d'immersion » d'une journée pour découvrir notre établissement durant la classe de troisième, sous réserve de l'accord du collège.

Objectifs

Acquérir les compétences professionnelles de base de la production viticole, être capable de travailler dans un vignoble (entretenir la vigne, récolter la vendange), dans un chai (élaboration des vins, embouteillage). Préparer l'obtention du BEPA rénové (examen en milieu de la classe de 1^{ère}) Travaux de la Vigne et du Vin

La seconde professionnelle se prépare sur une année scolaire et comprend :

- ✓ Deux semaines de stage collectif (Travaux pratiques encadrés, éducation à la santé et au développement durable).
- ✓ Six semaines de stage découverte de l'entreprise en cours d'année.
- ✓ De nombreuses sorties sur le terrain notamment lors de l'enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE).

EIE Vignobles

30h - Changer les pratiques pour produire autrement

30h - Découverte des Vignobles

30h – Méthodologie sur les fiches d'activités

Poursuite d'études :

Elle se fait naturellement en classe de 1^{ère} Bac Pro CGEVV (Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole)



Enseignements communs

Horaire disciplinaire hebdomadaire (indicatif)	
Français	2 h
Anglais	2 h
EPS	2 h
Education socioculturelle	1 h
Histoire-Géographie	1 h
Mathématiques	2 h
Biologie	0,5 h
Technologies de l'informatique et du multimédia	1 h
SESG – Sciences Economiques Sociales et de Gestion	1 h
Physique-Chimie	1 h

Journées d'intégration en début d'année,

1 stage collectif d'éducation à la santé et au développement durable,

6 semaines de stages en entreprises viticole, dont 3 sur les vacances scolaires,

1 semaine de Travaux Pratiques Renforcés (vendanges, tailles, complantations, élaboration des vins effervescents).

Enseignements Professionnels

Horaire disciplinaire hebdomadaire (indicatif)	
Biologie-Ecologie	1,5 h
Economie agricole	1,5 h
Processus de production végétale	1,5 h
Viticulture-œnologie	4,5 h
Agroéquipement	1,5 h
Découverte des vignobles	2 h
Découvertes professionnelles	2 h

L'enseignement général vise à consolider et compléter les acquis du socle commun du collège et l'enseignement professionnel à faire découvrir le champ professionnel et asseoir le début de la professionnalisation.

- être capable de tailler la vigne,
- entretenir la vigne,
- récolter la vendange,
- élaboration du vin,
- embouteillage,
- conditionnement.
- préparer le BEPA "Travaux de la vigne et du vin". Celui-ci sera acquis par validation d'épreuves en Contrôle Certificatif de Formation (CCF) lors de la 1^{re} année de Baccalauréat Professionnel..



Les élèves peuvent participer à toutes les étapes de la production, des travaux de la vigne à l'élaboration des vins.

Des activités d'expérimentation sont conduites en liaison avec les organismes professionnels locaux et des fournisseurs.

Renseignements & Inscriptions

66 Rue Jean Monnet 58200 Cosne/Loire - 03 86 26 67 67- www.epleanevers.educagri.fr

Secrétariat : 03 86 26 67 67 - CPE : Mme DEROUX – Responsable de site : Mme FLEURY