



ENSEIGNEMENT FACULTATIF PRATIQUES PROFESSIONNELLES « PRODUCTIONS VITICOLES »

> POUR QUI ?

Pour les élèves curieux de découvrir ou conforter leur culture dans le domaine des productions viticoles

- Les élèves de seconde générale et technologique
- Les élèves de la filière bac pro vignes et vins
- Les élèves de la filière STAV production

> POURQUOI ?

- Découvrir l'ensemble des productions viticoles sur le vignoble d'application pédagogique du lycée (Domaine de l'Ecole)

- Participer à l'ensemble des travaux sur le vignoble
- Découvrir de nouvelles techniques dans les vignes ou en cave
- Apprendre à travailler en équipe
- Acquérir de la méthode et de l'autonomie

> CONDITIONS D'ADMISSION

- En fonction des places disponibles et sur entretien si nécessaire
- Le choix est à préciser sur les dossiers d'admission
- Les élèves s'engagent à suivre l'intégralité des cours dispensés en option tout au long de l'année
- L'inscription définitive de cette option à l'examen est prononcée par l'établissement

> CONTENU DE L'ENSEIGNEMENT

- Le cours est assuré par un enseignant de viticulture ou par les salariés du Domaine de l'Ecole
- Il s'agit d'un cours appliqué qui ne donne pas lieu à des devoirs à faire à la maison
- Deux heures de cours le mercredi après-midi
- Des visites d'entreprises peuvent être organisées
- Les élèves participent à l'ensemble des travaux viticoles, en fonction de leurs compétences
- Les élèves peuvent prendre part aux réflexions stratégiques de l'exploitation viticole tant sur les volets techniques qu'économiques

> EXAMEN ET EVALUATION

- Une note trimestrielle est attribuée à chaque élève. Cette note est intégrée à la moyenne de l'élève
- L'option est évaluée en fin d'année et donne lieu à une note bonus au baccalauréat
- L'évaluation se fait en CCF

> ET APRES ?

- L'option peut débiter en seconde et se poursuivre en classes de première puis de terminale
- Option recommandée en filière STAV et en Bac Pro

