



2^{NDE} ET BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE

> POUR QUI ?

- Elèves de 3^{ème} (procédure académique AFFELNET), 2^{nde} GT, 2^{nde} Pro, 1^{ère} (dossier à compléter)
- Titulaires d'un CAP(A)
- Ayant un projet d'installation sur une exploitation de type viticole ou souhaitant travailler en tant que salarié au sein d'une exploitation viticole
- Aimant travailler en extérieur

> FORMATION

- Diplôme de niveau 4
- 3 ans de formation, rentrée en septembre
- Enseignement modulaire et pluridisciplinaire en présentiel
- 21 à 23 semaines de stage en entreprise
- Examen en contrôle continu (CCF) et Epreuves terminales
- Donne la capacité nécessaire à la reprise d'une exploitation viticole et vinicole
- Formation donnant lieu à une expérimentation pédagogique prise en charge des DYS, enseignement interdisciplinaire, utilisation des outils numériques)
- Préparation et passage de la certification PIX

- **Taux de réussite moyen de 85% sur les 2 dernières années au baccalauréat**

> LE DOMAINE DE L'ECOLE

Un vrai plus pour la formation des élèves

- Un vignoble de 14 hectares d'un seul tenant
- Certifié HVE et Agriculture Biologique
- Une vinification peu interventionniste et limitant les intrants
- Tous les types de vins vinifiés (rouge, blanc, rosé, effervescents)
- 60 000 bouteilles vendues chaque année
- Des parcelles pédagogiques et un atelier de micro-vinifications

> ET APRÈS ?

VIE ACTIVE

- En tant que chef d'exploitation viticole ou en tant qu'ouvrier qualifié en exploitation viticole (chef de culture) ou organisme para-agricole (coopérative, entreprise de travaux viticoles)

POURSUITE D'ÉTUDES

- en BTSA :
 - Viticulture Oenologie,
 - Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation
- pour accéder à des postes à responsabilité : Technicien / Tri et conditionnement de la récolte, technicien en expérimentation au sein des instituts techniques.



CADRE DE VIE

Le lycée de Rouffach : un cadre de vie et de travail exceptionnel

- > un établissement à taille humaine : 400 élèves et étudiants
- > une scolarité gratuite dans un lycée public
- > un lycée accessible avec une gare à moins de 15 minutes à pied
- > des navettes le lundi matin et le vendredi après les cours desservant Colmar, Mulhouse et Strasbourg
- > un établissement situé en ville (commerces accessibles à pied)
- > 300 places d'internat en chambre de 2 - 3 ou 4 élèves
- > un restaurant scolaire de qualité privilégiant le local et le Bio
- > une pédagogie active, des sorties scolaires et extra-scolaires variées
- > un établissement Lycée 4.0 bénéficiant de manuels numériques, de wifi et vidéoprojecteurs interactifs et ordinateurs mis à disposition gratuitement par la Région



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux (14h hebdomadaires)

Lettres Modernes, Histoire-Géographie, Langues Vivantes, Education Socio-Culturelle, Education Physique et Sportive, Documentation, Biologie-Ecologie, Mathématiques, Physique-Chimie, Informatique

Enseignements professionnels (11h hebdomadaires)

Sciences économiques et sociales et de gestion, Agronomie, Viticulture-Oenologie, Agroéquipement

Obtention d'une attestation valant CACES (Certificat d'aptitude à la conduite en sécurité)

Module d'Adaptation Professionnelle (55 heures)

1ère Pro :

Transformation des produits des exploitations agricoles

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement

2nde Pro (90 heures):

Laïcité et citoyenneté
Accompagnement au projet professionnel ou poursuite d'études

1ère et Terminale Pro (110 heures) :

Accompagnement au projet professionnel ou poursuite d'études

Stages (sur les 3 années)

Stage collectif (2 semaines sur 3 ans)

Santé et développement durable (SST, conduite en sécurité...)

Stage individuel (2 semaines sur 3 ans)

Sur l'une des exploitations de l'établissement

Stage individuel (20 semaines sur 3 ans)

Sur une exploitation au choix de l'élève