

SECONDE PROFESSIONNELLE PRODUCTION VITIVINICOLE



Découvre les métiers de la vigne et du vin et
construis ton projet professionnel.

POURQUOI CHOISIR LE LYCÉE CHARLEMAGNE



Une immersion concrète
dans la filière vitivinicole :
Travaux pratiques sur
l'exploitation du lycée.



**Construire son projet
professionnel :** Découverte
des métiers du secteur.
Accompagnement dans
l'orientation.



Une approche tournée vers
l'**agroécologie :**
Sensibilisation aux pratiques
durables & découverte des
enjeux environnementaux.

CE QUE VOUS ALLEZ APPRENDRE

OBSERVER, PRATIQUER, COMPRENDRE !

- Viticulture
- Œnologie
- Agroéquipement
- Travaux pratiques renforcés
- Activités pluridisciplinaires
- Biologie-Écologie
- Sciences économiques et gestion
- Mathématiques
- Physique-Chimie
- Informatique
- Français, Histoire-Géographie
- Langues vivantes
- Éducation socioculturelle et sportive

POURSUITE D'ÉTUDES (selon les résultats obtenus)

La Seconde Professionnelle Production Vitivinicole constitue la première année du cursus préparant au : Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole (CGEVV).

Elle permet également d'affiner son projet professionnel avant de poursuivre vers les formations agricoles et viticoles adaptées.



EN CHIFFRES



4 à 6 semaines de stage en
entreprise



Travaux pratiques réguliers
sur l'exploitation viticole du
lycée



1 parcours de découverte
des métiers de la filière
vigne et vin

LES + DU CAMPUS



Domaine viticole pédagogique :
support de formation



Un **campus à taille humaine**
avec internat possible



Une équipe pédagogique
investie et proche des
apprenants



Des options sportives et de
loisirs variées



ADMISSION

Accessible après :

- Une classe de Troisième générale
- Une Troisième de l'enseignement agricole
- Une Troisième prépa-métiers

Admission via la procédure AFFELNET.

CONTACT



04 68 11 91 19



legta.carcassonne@educagri.fr



<https://campusterreetnature.fr/>



CONTENU

Enseignements généraux

- Français – 2h00
- Éducation socioculturelle – 1h00
- Histoire-Géographie – 1h00
- Langue vivante (Anglais ou Espagnol) – 2h00
- Éducation physique et sportive – 2h00
- Mathématiques – 2h00
- Informatique – 1h00
- Physique-Chimie – 1h00
- Biologie-Écologie – 2h00
- Sciences économiques, sociales et gestion – 2h30
- Enseignement de mise à niveau – 1h00

Découverte technique de la production vitivinicole

- Viticulture – Œnologie – 5h30
- Agroéquipement (machinisme) – 1h30
- Travaux pratiques renforcés – 1h00
- Activités pluridisciplinaires – 1h00

Enseignements à l'initiative de l'établissement

- Laïcité
- Devoirs faits
- Découverte de l'agroécologie – 2h00

Enseignements optionnels (1 au choix – 3h hebdomadaires)

- animateur animalier
- Cross Training / Musculation
- Hippologie – Équitation
- Pêche en eau douce
- Rugby

Stages

- 4 à 6 semaines de stage en entreprise

