

« Je suis au Renaudin pour obtenir mon bac pro vente et continuer ensuite en BTS. Je veux travailler dans la vente comme je l'ai toujours souhaité. »
[Noémie B. 1^{re} bac pro]

OBJECTIFS

Le bac pro TCAV permet de former des salariés **hautement qualifiés**. Le technicien conseil vente en alimentation **optimise l'espace de vente**. Il gère les stocks, les approvisionnements et la mise en rayon. Il met en œuvre et organise des **activités commerciales**. Il s'adapte aux évolutions des modes de consommation et de commercialisation. Il propose des solutions commerciales en réponses à différents segments de clients en cohérence avec le **développement durable**. Il a pour finalité de **développer le chiffre d'affaires** du point de vente. Il **anime son équipe** dans le cadre de la stratégie commerciale de l'entreprise. Il exerce un rôle de conseil auprès de la clientèle. Il informe sur les caractéristiques culturelles, gustatives et nutritionnelles des produits ainsi que sur leur mode de consommation. Il applique au quotidien la réglementation commerciale et les normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

« J'ai choisi de venir au lycée Le Renaudin car c'est un lycée agricole qui possède une exploitation qui produit du Pineau, du vin de pays charentais, du Cognac, du jus de raisin. Dans la filière vente nous pouvons accompagner le responsable d'exploitation pour réaliser des ventes. C'est un lycée convivial. »
[Kévin P.]

« Nous avons des cours qui nous montrent comment fonctionne un magasin et qui sont les clients. Nous avons des périodes de formation en entreprise pour la partie pratique professionnelle. »
[Génévy M. 2nde pro]

LE DIPLÔME

Le brevet d'études professionnelles agricole « conseil-vente » : uniquement pour les élèves issus de seconde pro, l'examen du BEPA est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation à la fois sur l'année de seconde et de l'année de 1^{re} bac pro.

Le bac pro « technicien conseil vente en alimentation » : l'examen du bac pro comporte 7 épreuves obligatoires et le cas échéant une épreuve facultative. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé à la fois :

- En épreuves par contrôles en cours de formation (sur les 2 années de 1^{re} et de terminale)
- En épreuves terminales

CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis en 2nde

- Élèves de 3^e
- Élèves qui souhaitent se réorienter par dérogation

Sont admis en Première Bac pro

- Élèves de 2nde pro « conseil-vente »
- Élèves de 2nde générale et technologique et les élèves titulaire du CAPA par dérogation

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
F. 05 46 48 38 32
www.lerenaudin.fr
Fb : formagri17



2^{nde}

1 an

29 heures/
semaines

30 semaines
au lycée

6 semaines
de stage
en entreprise

1^{re} et terminale

2 ans

30 heures/
semaines

28 semaines
au lycée

8 semaines
de stage en
entreprise/an

Lycée Le Renaudin

Chez Renaudin

17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN

T. 05 46 48 04 44

F. 05 46 48 38 32

www.lerenaudin.fr

Fb : formagri17

POURSUITES D'ÉTUDES EN NIVEAU III

- BTSA technico-commercial en alimentation et boissons
- BTSA technico-commercial en vins et spiritueux
- Certificats de spécialisation responsable technico-commercial

DÉBOUCHÉS

- Chef de rayon
- Technico-commercial
- Attaché commercial
- Adjoint des ventes
- Chargé de clientèle
- Responsable commercial
- Chef des ventes

ORGANISATION DE LA FORMATION

2^{de} professionnelle :

- 6 semaines de stages professionnels en entreprise + 1 semaine de stage collectif + 1 semaine de pratique encadrée
- **Enseignement professionnel** : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- **Enseignement général** : 8,5h de cours + 5,5h de TP-TD/semaine

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- découvrir et valoriser les produits du terroir de Nouvelle Aquitaine
- conduire un projet collectif

1^{re} / terminale professionnelles :

- 16 semaines de stages en entreprise + 1 semaine de pratique encadrée + 1 semaine de stage collectif
- **Enseignement professionnel** : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- **Enseignement général** : 10h de cours + 4h de TP-TD/semaine

Module d'Adaptation Professionnel : organisation d'un évènement autour du goût

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- organiser un marché de producteurs
- savoir rechercher et restituer de l'information en situation professionnelle
- construire son insertion scolaire ou professionnelle

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.



NOUVEAU
à la rentrée 2019 :
enseignement
facultatif :
« **Approfondissement
en agro-
équipement :**
**matériels innovants
et choix des
investissements** » *

*: sous réserve d'avis favorable de la DRAAF

▶▶▶ OBJECTIFS

- Développer l'acquisition de connaissances scientifiques, pratiques et techniques permettant de conduire une production.
- Réaliser la gestion technico-économique d'une entreprise Viticole et Vinicole.
- Utiliser des équipements adaptés, de commercialiser des produits et cela dans une perspective de durabilité.
- Le Bac Professionnel de niveau IV permet d'obtenir la capacité professionnelle pour une installation aidée en agriculture.

▶▶▶ LE DIPLÔME

Le Brevet d'Etude Professionnelles Agricole : pour les élèves issus de seconde professionnelle, l'examen est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation, sur les 2 années de seconde et de Première Bac Professionnel.

Le Baccalauréat Professionnel : l'examen comporte 7 épreuves obligatoires. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé : en épreuves par contrôles en cours de formation et en épreuves terminales.

▶▶▶ POURSUITES D'ÉTUDES, DÉBOUCHÉS

Poursuite en formation de niveau II, étude supérieure en BTSA (Viticulture-œnologie, agroéquipements, gestion, technico-commercial) ou un certificat de spécialisation.

Le Bac Pro débouche sur des emplois de :

- Chef de culture, chef d'équipe
- Maître de chai, chef de cave, caviste
- Installation après une expérience de quelques années

Après un BTS ou une licence professionnelle :

- Technicien de laboratoire, de coopérative
- Conducteur d'une chaîne d'embouteillage
- Négociant, responsable de production, exploitant
- Assistant qualité
- Technico-commercial en vins et spiritueux
- Conseiller en vins en grande distribution, chef de rayon
- Courtier en vins en grande distribution, chef de rayon
- Courtier, technicien conseil

Après une licence professionnelle :

- Formation d'œnologue

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
F. 05 46 48 38 32
www.lerenaudin.fr
Fb : formagri17



Baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

2^{nde}

1 an

29 heures/
semaines

30 semaines
au lycée

6 semaines
de stage
en entreprise

1^{re} et terminale

2 ans

30 heures/
semaines

28 semaines
au lycée

8 semaines
de stage en
entreprise/an

Lycée Le Renaudin

Chez Renaudin

17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN

T. 05 46 48 04 44

F. 05 46 48 38 32

www.lerenaudin.fr

Fb : formagri17

CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis en seconde professionnelle « Productions : vigne et vin »

- Les élèves de 3^e de l'éducation nationale.
- Les élèves de 3^e de l'enseignement agricole.

Sur demande de dérogation : sont admis en Première Bac Pro

- Les élèves de seconde générale et technologique.
- Les élèves de CAPA 2 d'une spécialité en relation avec la viticulture.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est dispensée sur trois ans. La classe de Seconde Professionnelle est consacrée à l'acquisition des contenus scientifiques, technologiques et professionnels afin d'aborder la classe de première. Un soutien hebdomadaire est dispensé. Les 2 années suivantes permettent d'acquérir les outils professionnels, de gestion techniques et économiques nécessaires aux métiers de la production végétale. La formation comprend des enseignements généraux, professionnels et complémentaires définis par l'établissement (EIE : Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement, MAP : Module d'Adaptation Professionnelle) ainsi que des stages en milieu professionnel et **sur l'exploitation pédagogique de l'établissement (15 ha de vigne, chais, atelier de transformation et vente directe).**

2^{nde} professionnelle :

- Enseignement professionnel : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- Enseignement général 8.5h de cours + 5.5h de TP-TD /semaine

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Diversification des productions
- Conduire un projet collectif

1^{re} / terminale professionnelles :

- Enseignement professionnel : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- Enseignement général : 10h de cours + 4 h de TP-TD /semaine

Module d'Adaptation Professionnel : Oenotourisme

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Préparer la viticulture de demain
- Construire son insertion scolaire ou professionnelle
- Initiation aux outils de diagnostic et de prise de décisions pour la gestion de l'entreprise vitivinicole

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.



NOUVEAU
à la rentrée 2019 :
enseignement
facultatif :
« **Approfondissement
en agro-
équipement :**
**matériels innovants
et choix des
investissements** » *

*: sous réserve d'avis favorable de la DRAAF

»»» OBJECTIFS

- Le bac pro vise à développer l'acquisition de connaissances scientifiques, pratiques et techniques permettant de conduire une production, de réaliser la gestion technico-économique d'une exploitation agricole, d'utiliser des équipements adaptés, de commercialiser des produits et cela dans une perspective de durabilité.
- Le Bac pro de niveau IV permet d'obtenir la capacité professionnelle pour une installation aidée en agriculture.

»»» LE DIPLÔME

Le Brevet d'Etude Professionnelles Agricole : pour les élèves issus de seconde professionnelle, l'examen est organisé en épreuves par contrôles en cours de formation, sur les 2 années de seconde et de Première Bac Professionnel.

Le Baccalauréat Professionnel : l'examen comporte 7 épreuves obligatoires. Il prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé : en épreuves par contrôles en cours de formation et en épreuves terminales.

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTSA agroéquipements, gestion, technico-commercial
- Certificat de spécialisation

»»» DÉBOUCHÉS

- Chef de culture
- Salarié de coopérative
- Salarié dans la conduite et l'entretien de matériel agricole
- Responsable de coopérative
- Exploitant agricole céréalier

Après un BTS :

- Technicien agricole, d'expérimentation, de laboratoire, de centre de gestion entrepreneur agricole
- Agent technico-commercial
- Chef de rayon de magasin spécialisé
- Négociant

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
F. 05 46 48 38 32
www.lerenaudin.fr
Fb : formagri17



Baccalauréat professionnel Conduite et gestion d'exploitation agricole support / Grandes Cultures

2^{nde}

1 an

29 heures/
semaines

30 semaines
au lycée

6 semaines
de stage
en entreprise

1^{re} et terminale

2 ans

30 heures/
semaines

28 semaines
au lycée

8 semaines
de stage en
entreprise/an

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
F. 05 46 48 38 32
www.lerenaudin.fr
Fb : formagri17

CONDITIONS D'ADMISSION

Sont admis en seconde professionnelle

Les élèves de 3^e de : • l'éducation nationale • l'enseignement agricole.

Sur demande de dérogation : sont admis en Première Bac Pro

- Les élèves de seconde générale et technologique.
- Les élèves de CAPA 2.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation est dispensée sur trois ans. La classe de 2^{nde} pro est consacrée à l'acquisition des contenus scientifiques, technologiques et professionnels. Un soutien hebdomadaire est dispensé. Les 2 années suivantes permettent d'acquérir des outils professionnels, de gestion techniques et économiques nécessaires aux métiers de la production végétale. La formation comprend des enseignements généraux, professionnel et complémentaires définis par l'établissement (EIE : enseignement à l'initiative de l'établissement, MAP : module d'adaptation professionnelle) ainsi que des stages en milieu professionnel et sur l'exploitation pédagogique de l'établissement (65 ha de Grandes Cultures).

2^{nde} professionnelle :

- 6 semaines de stages professionnels en entreprise + 1 semaine de stage collectif + 1 semaine de pratique encadrée
- Enseignement professionnel : 7h cours + 8h TP et pluri/semaine
- Enseignement général 8,5h de cours + 5.5 h de TP-TD/semaine

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Diversifications en agriculture : démarches et exemples
- Conduire un projet collectif

1^{re} / terminale professionnelles :

- 16 semaines de stages en entreprise + 1 semaine de pratique encadrée + 1 semaine de stage collectif
- Enseignement professionnel : 16h/semaine dont 6h de TP + pluridisciplinarité
- Enseignement général : 10h de cours + 4h de TP-TD/semaine

Module d'Adaptation Professionnel : diversification des exploitations céréalières

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Préparer l'agriculture de demain
- Construire son insertion scolaire ou professionnelle
- Initiation aux outils de diagnostic et de prise de décisions pour la gestion de l'entreprise agricole

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle en cours de formation et épreuves terminales.



Devenez Professionnel agricole vigne et vin

2 ans
26 semaines
au CFA
78 semaines
en entreprise
(congs payés
inclus)

>>> UNE FORMATION EN ALTERNANCE

Formation en alternance de 2 ans nécessitant la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise de la filière, comprenant 26 semaines en centre de formation et 78 semaines en entreprise, accessible aux jeunes de 16 à 30 ans issus des classes CPA, 5^e, 4^e, 3^e (générale ou technologique).

>>> UNE PÉDAGOGIE ADAPTÉE

• Principe de la pédagogie de l'alternance, la formation en centre s'appuie sur le vécu de l'apprenti en entreprise et le complète pour construire l'acquisition des compétences nécessaires à l'exercice du métier.

- Des enseignements professionnels.
- Des projets et des actions menés sur le terrain.
- Des enseignements généraux.

2 lieux de formation
2 référents

entreprise = 1 maître d'apprentissage

CFA = 1 tuteur

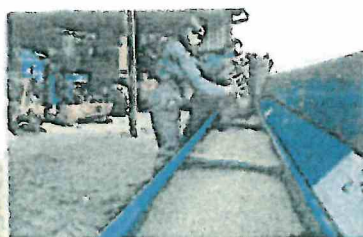
>>> DES MOYENS AU SERVICE DE LA RÉUSSITE

- Un accompagnement à la recherche d'entreprise d'apprentissage.
- Une exploitation viticole support pédagogique.
- Hébergement et restauration pour tous les apprentis.

CFAA 17

Lycée Le Renaudin
Route de Cognac
CS 80118
Saint Germain de Lusignan
17503 JONZAC CEDEX
T. 05 46 48 56 75
F. 05 46 48 38 32
cfa.charente-maritime@
educagri.fr
www.lerenaudin.fr
(rubrique cfaa)

Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture par contrôle de formation en SPE
(Situations Professionnelles d'Évaluation).



Formation en
**APPRENTISSAGE
PUBLIQUE**
GRATUITE

CAPA viti

»»» LES MÉTIERS

- Ouvrier viticole.
- Ouvrier polyvalent agricole.

»»» LA FILIÈRE

- Viticulture Charentaise.
- Oenologie (vinifications...).
- Distillation.

»»» LES ACTIVITÉS

L'ouvrier qualifié participe à la fois à l'implantation, à la conduite d'un vignoble (taille, attachage, travaux en vert...) et à la protection du vignoble. Il conduit le tracteur, assure l'entretien et les petites réparations du matériel.

Il participe également à la vinification sous la direction de son maître d'apprentissage, ainsi qu'à la distillation des Eaux-de-vie de Cognac.

Il utilise et entretient les équipements et matériels dans le vignoble et dans la cave.

- Réalise les différentes opérations culturales liées à l'implantation d'un vignoble
- Effectue le piquetage de la parcelle
- Réalise les trous de plantation à la main, à la tarière ou à la machine
- Effectue les différentes opérations de formation de jeunes plants
- Effectue le palissage
- Réalise les opérations d'entretien du sol et des matériels de palissage (piquets, fils de fer, amarres)
- Effectue les différentes tailles
- Effectue les opérations de conduite : tuteurage, palissage, attachage, épannage, rognage, effeuillage
- Récolte
- Effectue les opérations de récolte
- Peut effectuer le transport du raisin
- Vinification
- Distillation et dégustations

« Je ne m'attendais pas à apprendre toutes cela en CAPA. J'aime bien cette formation, très bien équilibrée en semaine de CFA, et chez le maître d'apprentissage. J'adore travailler chez mon patron, j'en apprend tous les jours ! »

CFAA 17

Lycée Le Renaudin
Route de Cognac
CS 80118
Saint Germain de Lusignan
17503 JONZAC CEDEX
T. 05 46 48 56 75
F. 05 46 48 38 32
cfa.charente-maritime@educagri.fr
www.terenaudin.fr
(rubrique cfaa)

