

Jonzac, le 3 janvier 2022

N/Réf : MC/BT

Objet : Documentations

PJ : Plaquettes de formations – formulaire d'inscription

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint des **plaquettes** présentant les formations dispensées au sein du Lycée Le Renaudin :

- 3^{ème} de l'**E**nseignement **A**gricole
- Bac Professionnel **T**echnicien **C**onseil **V**ente en **P**roduits **A**limentaires
- Bac Professionnel **C**onduite et **G**estion de l'**E**ntreprise **A**gricole spécialité **G**randes **C**ultures
- Bac Professionnel **C**onduite et **G**estion de l'**E**ntreprise **V**iti**V**inicole
- CAPA Métiers de l'Agriculture spécialité Viticulture (par apprentissage)

Comme les années précédentes, nous organisons des **mini-stages** afin que vos élèves puissent découvrir l'établissement sur une journée entre Janvier et Mai 2022.

Ils sont destinés aux élèves qui souhaitent découvrir les classes de :

- 3^{ème} de l'Enseignement Agricole
- Seconde Professionnelle Technicien Conseil Vente en Produits Alimentaires
- Seconde Professionnelle Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole spécialité Grandes Cultures
- Seconde Professionnelle Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole

Vous trouverez ci-joint des formulaires d'inscription à compléter et à nous retourner. Dès la réception de la demande nous vous communiquerons les possibilités.

Les élèves pourront prendre leurs repas gratuitement sur le site et passer une nuit à l'internat s'ils le souhaitent.

Nous vous informons que nous nous tenons à votre disposition pour intervenir lors des **réunions d'information** sur les poursuites d'études post 3^{ème} que vous organisez à destination des parents d'élèves et des élèves.

PORTES OUVERTES de l'établissement :

Samedi 29 Janvier 2022 de 9h à 12h – Samedi 5 Mars 2022 de 9h à 18h
Mercredi 6 Avril 2022 de 13h30 à 17h et le vendredi 6 Mai 2022 de 13h30 à 17h

Nous restons à votre entière disposition pour tout échange à ce propos.

Recevez, Madame, Monsieur, mes meilleures salutations.

Le Proviseur
Marc CHASTAGNOL



« Je suis venu là pour découvrir un métier, pour faire plus de stages. J'ai découvert le métier de tonnelier par rapport à une visite faite lors de la semaine d'intégration. C'est ce que je veux faire. [Mathias C. 3^e] »

« Les activités qui me plaisent le plus sont les EPI. Les EPI sont des activités de travaux pratiques. Ça sert à beaucoup de choses à savoir dans la vie. [Maxime C. 3^e] »

»»» OBJECTIFS :

- Réconcilier l'élève avec l'école.
- Des pédagogies diversifiées (pluridisciplinarité, tutorat, aide individualisée, aide aux devoirs, semaine d'intégration) centrées sur des activités concrètes (travaux pratiques, stages...)

»»» CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre élève de 4^e.
- Réaliser un entretien avec les enseignants lors de la Journée Portes Ouvertes ou prendre rendez-vous avec le proviseur.
- Remplir un dossier de demande d'inscription dans votre collège d'origine (en juin).
- Attendre le résultat de la commission académique d'affectation.

»»» DIPLÔMES, POURSUITES D'ÉTUDES :

- Développer des acquis scolaires pour obtenir le Diplôme National du Brevet (DNB), série Professionnelle,
- Permettre une orientation scolaire et professionnelle réfléchie,
- Poursuivre des études en CAP, Bac Pro.

»»» DÉCOUVERTE DES ENTREPRISES ET SEMAINES THÉMATIQUES :

- 2 semaines de stage individuel en entreprise.
- Semaines thématiques : « accueil » - « mise en œuvre et valorisation des projets » - « éducation à la santé et à la sexualité »

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
lpa.jonzac@educagri.fr
<http://agrocampus17.fr>



3^e
1 an
29 heures/
semaines
32 semaines



AGROCAMPUS17

Lycée Le Renaudin
Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN
T. 05 46 48 04 44
lpa.jonzac@educagri.fr
<http://agrocampus17.fr>

▶▶▶ ENSEIGNEMENT PRATIQUE INTERDISCIPLINAIRE (EPI) ET ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ (AP) :

- En plus des enseignements disciplinaires normaux, il est proposé des enseignements complémentaires composés des EPI et de l'AP.
- Les disciplines contribuant aux EPI et à l'AP, sont :
Les sciences et techniques professionnelles
Les enseignements disciplinaires

Les EPI proposés au Renaudin

- l'animal : au Renaudin : **les ruches**
- les végétaux cultivés : au Renaudin (**grandes cultures et viticulture**)

L'éducation à l'autonomie et à la responsabilité : à travers la mise en oeuvre de projets concrets, exercer son autonomie et apprendre à être responsable.

▶▶▶ PARCOURS EDUCATIFS :

- Parcours AVENIR/ Parcours CITOYEN/ Parcours CULTURE/ Parcours SANTÉ.

▶▶▶ ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION :

- 3^e : 29 h de cours 32 semaines dont 2h d'accompagnement personnalisé.
7h d'enseignement Pratiques interdisciplinaires.

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



Lycée Le Renaudin

 **Agrocampus**
de Saintonge

Baccalauréat professionnel Conduite et gestion d'exploitation agricole

support / Grandes Cultures

▶▶▶ 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


AGROCAMPUS17

Lycée Le Renaudin

Chez Renaudin
17500 SAINT-GERMAIN-
DE-LUSIGNAN

T. 05 46 48 04 44

lpa.jonzac@educagri.fr

<http://agrocampus17.fr>



REGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



2nde

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

lpa.jonzac@educagri.fr

<http://agrocampus17.fr>

➤➤➤ CONDITIONS D'ADMISSION :

Sont admis en seconde professionnelle

- 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.

➤➤➤ ORGANISATION DE LA FORMATION :

La formation est dispensée sur trois ans. La classe de 2nde 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).

2nde 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 : découverte de la trufficulture

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 : mise en œuvre de la démarche Ecophyto

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



▶▶▶ 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





2nde

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

lpa.jonzac@educagri.fr

<http://agrocampus17.fr>

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).

2nde 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 : découverte de la distillation charentaise

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 :

- écophyto
- dégustation
- vins doux naturels

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



▶▶▶ 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.

▶▶▶ 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 2^{nde}

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

Sont admis en Première Bac pro

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



2nde

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
lpa.jonzac@educagri.fr
<http://agrocampus17.fr>

POURSUITE D'ÉTUDES :

- 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 :

2nde 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 :

découverte des produits du terroir de la région Nouvelle Aquitaine

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 événement autour du goût

Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement :

- Marché de producteur
- Insertion professionnelle

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



Formation en APPRENTISSAGE

CAPa MA

**Certificat d'Aptitude Professionnelle
agricole Métiers de l'Agriculture**

Niveau 3

CFAA 17

Lycée Le Renaudin
Route de Cognac
CS 80118
Saint Germain de Lusignan
17503 JONZAC CEDEX
T. 05 46 48 56 75
cfa.charente-maritime@
educagri.fr
<http://formagri17.fr>

▶▶▶ LE MÉTIER :

Il assure des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs productions végétales. Il met en œuvre des pratiques et techniques culturales prenant en compte les problématiques de développement durable. Il procède à l'utilisation et au réglage des différents matériels et équipements du travail du sol, du suivi des productions végétales et de la récolte. Il peut également intervenir dans les lieux de stockage des récoltes et dans leur transport.

▶▶▶ LA FILIÈRE D'EMPLOI :

L'emploi salarié en agriculture doit faire face à l'augmentation des tailles des exploitations, un recours de plus en plus important à la main d'œuvre externe aux entreprises et au développement de l'agro-écologie.

▶▶▶ SES ACTIVITÉS :

Le salarié agricole est sous la responsabilité hiérarchique d'un employeur, du chef d'exploitation, du chef d'entreprise, du chef de culture, du chef de service ou du responsable de l'organisation dans laquelle il exerce son activité.

Cela peut être une exploitation agricole, un domaine viticole et/ou une entreprise de travaux agricoles.

Il réalise le travail seul ou en équipe et, selon la taille de l'exploitation, la saison et la nature du travail qui lui est confié, il s'organise de manière quotidienne ou hebdomadaire.

Le mode d'organisation est en fonction de la taille de l'exploitation agricole, de la présence d'une unité de transformation ou d'un point de vente. Elle peut s'exercer en horaires décalés et être soumise au rythme des saisons (récolte, vendange...).



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


FORMAGRI 17

CFAA 17
Lycée Le Renaudin
Route de Cognac
CS 80118
Saint Germain de Lusignan
17503 JONZAC CEDEX
T. 05 46 48 56 75
cfa.charente-maritime@
educagri.fr
<http://formagri17.fr>

▶▶▶ ÉVOLUTIONS POSSIBLES :

En fonction du niveau de compétences développé mais aussi de son autonomie, il peut se voir confier davantage de responsabilités dans l'entreprise qui l'emploie ou dans une autre structure.

L'élévation du niveau de compétence peut se faire par la voie de la formation continue, notamment via un Brevet professionnel du niveau IV.

A la suite d'une expérience professionnelle et/ou de bonnes connaissances de base, le salarié peut être responsable d'une équipe pour la gestion et l'organisation du matériel ou la conduite d'un chantier par exemple.

Ces expériences et compétences peuvent être transférables dans un autre emploi de la production agricole ou hors de l'agriculture.

▶▶▶ UNE FORMATION EN ALTERNANCE :

Formation en alternance de 2 ans nécessitant la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise de la filière.

Elle comporte 26 semaines en centre de formation et 78 semaines en entreprise, elle est accessible :

- Aux jeunes de 16 à 30 ans
- Issus des classes CPA, 5e, 4e, 3e (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.

Diplôme délivré par le ministère de l'Agriculture par unités capitalisables.

Route de Cognac
CS 80118 – St Germain de Lusignan
17503 JONZAC CEDEX
Téléphone : 05.46.48.56.74
Mel : lpa.jonzac@educagri.fr
Site internet : <http://www.lerenaudin.fr>

DEMANDE DE MINI-STAGE AU LYCEE LE RENAUDIN - JONZAC

Nom de l'élève : _____

Prénom de l'élève : _____

Nom et prénom du responsable légal : _____

Téléphone : _____ Portable : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Classe actuelle : _____ Cachet de l'établissement

Collège fréquenté : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Ville : _____

Téléphone : _____

Email : _____

Je désire faire un mini-stage d'une journée en :

- 3^{ème} de l'Enseignement Agricole
- Bac Professionnel Technicien Conseil Vente
- Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole spécialité Grandes Cultures
- Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise VitiVinicole

Je souhaite :

- Prendre le repas du midi sur place (le repas est offert)
- Dormir à l'internat la veille (la nuit est offerte)

A remettre à votre Professeur Principal qui l'enverra au Lycée sous couvert du Directeur de votre établissement.