

Jonzac, le 31 octobre 2023

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'Enseignement Agricole
- Bac Professionnel Technicien Conseil Vente en Produits Alimentaires
- Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole spécialité Grandes Cultures
- Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole
- 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 Novembre 2023 et Mai 2024.

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 27 Janvier 2024 de 9h à 12h – Samedi 9 Mars 2024 de 9h à 17h
Mercredi 10 Avril 2024 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



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.

« 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.



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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>



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Lycée Le Renaudin



Agrocampus
de Saintonge

Baccalauréat professionnel Conduite et gestion d'exploitation agricole

support / Grandes Cultures

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.



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine





▶▶▶ 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



Baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Lycée Le Renaudin



Agrocampus
de Saintonge

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.



REGION
Nouvelle-
Aquitaine





▶▶▶ 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 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


AGROCAMBUS17

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





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 évènement 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.

