

# Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Charlemagne - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie

## Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée agricole Charlemagne - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie	Jury par défaut	Autres candidats	11	115	57	78	15	25
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	7	33	19	24	15	25
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	9	59	30	52	15	25

# Le rappel des caractéristiques de la formation

## Attendus nationaux

S'intéresser à l'agroécologie et à l'innovation en viticulture et en œnologie/S'intéresser aux processus techniques, biologiques et écologiques en relation avec la conduite de la vigne et la production de vins et autres alcools/Disposer de compétences pour travailler en groupe et pour animer une équipe au vignoble, en cave ou au chai/Disposer de compétences scientifiques et techniques pour interpréter et exploiter des données et produire des références technico-économiques contextualisées/Disposer de compétences en matière d'expression écrite et orale pour communiquer et argumenter/Disposer de capacités de prise de décisions, d'adaptation, d'organisation et d'autonomie.

## Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

## Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Objectif de la formation : acquérir des connaissances solides et approfondies en sciences et techniques de la vigne et du vin, et sur le monde professionnel viti-vinicole.

Durée de la formation : 58 semaines de scolarité, réparties sur deux ans comprenant 16 semaines de stage de viticulture et d'oenologie en milieu professionnel (en exploitation, cave coopérative ou organisme technique).

Support de formation : le domaine viticole du lycée, certifié AB et Haute Valeur Environnementale, est support pédagogique.

Spécificité : les étudiants élaborent leur propre vin (micro-vinification) et participent à tous les process viti-vinicoles de l'exploitation du lycée. La diversité des vins élaborés dans le département (vins tranquilles, effervescents, liquoreux, vins doux naturels ...) permet d'étudier l'ensemble des itinéraires techniques utilisés par la filière.

Partenariats : INRAE, Chambre d'Agriculture, Coop de France, BIOCIAM, Comité interprofessionnel des vins ...

Informations complémentaires sur [notre site internet](#)

# Les modalités d'examen des vœux

## Les modalités d'examen des vœux

Se reporter au tableau synoptique : les critères sont identiques.

## Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

# Enseignements de la session et conseils aux candidats

## Enseignements de la session et conseils aux candidats

### CONSEILS AUX CANDIDATS

- Avoir un bon dossier scolaire reflétant travail, respect et comportement correct.
- Projet de formation : bien présenter les raisons du choix du BTS Viticulture-Oenologie, être capable de montrer l'intérêt porté à cette formation et de justifier ce choix.

Attention : les candidats présentant de mauvaises notes en physique-chimie, biologie et français, des retards ou des problèmes de comportement, de non-respect, des absences répétées et des bavardages, ne sont pas retenus.

# Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Notes en physique-chimie et/ou biologie-écologie et/ou SVT (si présentes)		Notes de 1ère et terminale en physique-chimie et/ou biologie-écologie et/ou SVT	Essentiel
	Notes en disciplines scientifiques et/ou techniques et/ou professionnelles : agronomie, sciences et techniques des équipements, viticulture-oenologie (si présentes)		Notes de 1ère et terminale	Essentiel
	Notes en Français		Notes de 1ère et terminale en français	Important
	Progression		Évolution de la moyenne générale en 1ère et terminale	Complémentaire
	Résultats au bac (pour les titulaires du diplôme) : Moyenne générale, disciplines scientifiques et techniques, et français		Les résultats obtenus (relevé des notes)	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail		Champ "méthode de travail" de la Fiche Avenir	Important
	Acquis postbac (éventuellement) : Poursuite d'études, expérience professionnelle ...		Thématiques, structures, fonctions ...	Important
	Fiche Avenir : Avis équipes pédagogiques		Appréciations et commentaires	Important

Savoir-être	Autonomie dans le travail		Champ "autonomie" de la Fiche Avenir	Important
	Implication : capacité à s'investir et à s'impliquer dans les travaux demandés		Appréciations des enseignants sur les bulletins de 1ère et terminale du champ "capacité à s'investir" de la Fiche Avenir	Important
	Comportement : respect des règles de vie du collectif		Appréciations des enseignants sur les bulletins de 1ère et terminale. Relevé des absences et retards des bulletins.	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation : Connaissance de la formation		Projet de formation motivé	Important
	Projet professionnel : existence et cohérence		Projet de formation motivé, expérience professionnelle	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

**Signature :**

Gwenaëlle LEPAGE,  
Proviseur de l'établissement Lycée agricole  
Charlemagne