

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole Angouleme- L'Oisellerie - 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 vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole Angouleme- L'Oisellerie - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie	Jury par défaut	Autres candidats	12	140	37	46	9	15
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	4	22	17	20	9	15

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.

Attendus locaux

Modules de formation:

- Inscription dans le monde d'aujourd'hui
- Construction du projet personnel et professionnel
- Communication
- Conduite d'une production VITICOLE
- Conduite d'une production VINICOLE
- Organisation du travail
- Stratégie de production Vinicole
- Accompagnement du changement technique

Les étudiants de BTSA Viticulture-œnologie découvrent l'univers des métiers de la vigne et du vin.

Ils assimilent les techniques viticoles: amélioration du cépage, travail du sol, fertilisation et protection du vignoble. Ils apprennent à assurer à la fois la mise en place du vignoble, sa gestion, son entretien, et sa production.

Les étudiants de BTSA Viticulture-œnologie organisent la foire aux vins des lycées viticoles de France sous les voûtes du château de l'Oisellerie.

Cette manifestation leur permet de découvrir les différents vignobles de France et renforce leurs compétences en œnologie.

Les 14 semaines de stages dans les domaines du Cognacais, ou dans les Châteaux prestigieux des régions viticoles de France complètent leur formation et élargissent leur champ de compétences.

Au-delà de l'élaboration traditionnelle du vin, ils découvrent en plus les techniques de distillation charentaise qui permettent l'élaboration du Pineau et du Cognac. Ils bénéficient des projets d'expérimentation en lien avec l'exploitation et le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)

Et ce à travers l'E.I.L COGNAC ou ils aborderont les spécificités locales de la "Spirit valley" / Cognac, Whisky, Vodka, Gin ...

Une formation qui encourage les étudiants à s'ouvrir à l'internationale, à l'occasion des voyages d'études (Italie, Allemagne, Australie, Mexique...) ou encore des stages individuels en entreprise // Charte ERASMUS *

Nos ATOUTS:

- Des cours théoriques et pratiques sur l'exploitation viticole et le chai.
- Une ouverture sur le monde professionnel par des activités diversifiées sur toute la filière viticole.
- Un voyage de Promotion pour appréhender un autre secteur de production.
- Des partenariats avec les entreprises locales comme VITICAMPUS.
- 14 semaines minimum de stages en France et à l'étranger, selon vos projets de mobilité ERASMUS ...
- Animation de la foire au vins des lycées viticoles de France.
- Participation à des concours de dégustation.
- Restauration - Hébergement - Transport - Vie étudiante => [Plus d'information ...](#)

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

Objectifs pédagogiques:

Former des professionnels de la vigne et du vin. Le BTSA Viticulture- œnologie est aujourd'hui le diplôme de référence des techniciens en charge de tous les domaines viticoles et des caves coopératives

Résultats aux examens (moyenne des 5 dernières sessions)

LEGTA oisellerie : 90 %

national : 80 %

Stages en Entreprises: 12 à 16 semaines.

Fiches Formations: <https://epl-charente.com/lycee-oisellerie-formations-la-couronne>

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Tous les vœux des candidats sont examinés en commission individuellement. Cette commission est composée de personnels enseignants et de direction

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

La commission examine et porte une attention particulière sur les résultats dans les matières scientifiques et le français ainsi que les appréciations portées sur le bulletin.

Une attention toute particulière est portée sur le projet de formation.

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	Résultats dans les matières apportant des compétences pour le BTS (mathématiques, Physique chimie, matières technologiques, matières professionnelles, français, anglais)	Notes de première et de terminale dans les matières scientifiques	Notes de première et de Terminales Résultats bac de Français	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthodes de travail	Régularité et assiduité dans le travail	Appréciations bulletins et fiche Avenir	Important
Savoir-être	Implication personnelle	Appréciation des professeurs portées sur les bulletins de première et de terminale	Appréciations bulletins et fiche Avenir	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	projet professionnel	Projet de formation motivé	connaissance de la filière projet professionnel	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Implication personnelle	complémentaire	Lettre de motivation / engagement personnel ...	Complémentaire

Signature :

Jehan GREGOIRE,
Proviseur de l'établissement Lycée d'Enseignement

Général et Technologique Agricole Angouleme-
L'Oisellerie