

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole Frédéric BAZILLE - Agropolis (Classes Agri) - 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 Frédéric BAZILLE - Agropolis (Classes Agri) - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie	Jury par défaut	Autres candidats	16	123	57	72	12	25
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	3	41	17	22	12	25
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	8	62	23	34	12	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.

Attendus locaux

Nous dispensons deux enseignements spécifiques sur la viticulture biologique et l'agriculture de précision (électronique embarquée, SIG...).

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

Le BTS Viticulture-Oenologie est un diplôme professionnel national préparé sur 4 semestres de formation en établissement (58 semaines) et en entreprises extérieures pour ce qui est des stages obligatoires (16 semaines sur et hors scolarité). Le diplôme est obtenu par le passage d'épreuves de contrôle continu (100 %) avec une attribution de 120 ECTS en fin de formation.

La formation permettra à l'étudiant d'acquérir la double compétence de production sur les domaines de la vigne et du vin à tous les stades de l'élaboration des produits. L'étudiant(e) pratiquera les techniques les plus récentes et les plus performantes indispensables à l'élaboration de produits de qualité. Il/elle prendra en compte les problématiques environnementales, les consignes de sécurité et de qualité des vins associées au management des entreprises de la filière viti-vinicole. Il/elle participera à l'ensemble des travaux de la vigne et du vin sur le domaine pédagogique de Maspiquet, situé à Grabels.

Vous retrouverez l'ensemble des renseignements relatifs aux modules de formations en vous connectant à l'adresse suivante :

www.chlorofil.fr.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Recours à l'outil d'aide à la décision Parcoursup pour générer le classement des candidats. Au-delà des notes la sélection s'opère au regard du projet motivé du candidat.

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

Il importe de prendre la mesure de la cohérence du parcours scolaire avec le choix des formations supérieures proposées par l'établissement et de prendre pleinement la mesure des éventuelles aptitudes nécessaires à la poursuite d'études. Par ailleurs il convient pour les étudiants d'intégrer l'obligation de stages en entreprise dans le cursus, donc une démarche pro-active.

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	Résultats scolaires individuels	Résultats individuels et position par rapport au groupe classe, dans les matières scientifiques et/ou techniques : matières du domaine professionnel (le cas échéant), SVT, Physique-Chimie, Mathématiques et TIM	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Savoir-être	Autonomie	Autonomie, esprit d'initiative, méthodes de travail, aptitude au respect des consignes	Autonomie et esprit d'initiative du candidat, notamment dans les travaux dirigés individuels ou de groupes	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Appréciations relatives à la motivation, l'implication et la progression dans la formation suivie.	Ensemble des appréciations relatives à la motivation, l'implication et la progression	Important
	Projet	Valorisation d'un projet professionnel cohérent, en lien avec le secteur d'activités professionnelles.	Valorisation d'un projet professionnel cohérent et/ou existence d'une motivation remarquable pour le secteur professionnel viti-vinicole.	Très important

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
---	---	--	--	--

Signature :

Noël BOISSONNADE,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole Frédéric
BAZILLE - Agropolis (Classes Agri)