

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée agricole de TOURS FONDETTES - 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 de TOURS FONDETTES - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie	Jury par défaut	Autres candidats	12	147	47	78	5	20
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	4	17	15	16	5	20
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	11	41	28	40	5	20

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

Enseignements à l'Initiative de l'Etablissement (EIL) :

- "Vente des vins"
- "Produits effervescents"

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 Brevet de Technicien Supérieur en Viticulture-Œnologie se prépare en 2 ans. C'est un diplôme de niveau III qui forme des agents de relation conseils spécialisés en Viticulture-Œnologie, capables d'être responsables d'une unité de production ou de transformation. Les deux formations, Viticulture et Œnologie, sont associées au sein du BTSA. Une initiation à la commercialisation est proposée notamment avec l'organisation d'une foire aux vins.

La formation est organisée en modules professionnels, généraux et techniques. Elle comporte 14 semaines de stages en entreprise. L'évaluation se fait pour partie en contrôle continu.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Une commission d'examen des vœux est mise en place. Elle comprend les 2 coordonnateurs de la filière complétée d'enseignants de disciplines

techniques. Tous les dossiers sont étudiés, rien n'est éliminatoire. Sont examinés :

- les notes des disciplines scientifiques et les appréciations des professeurs concernant l'assiduité et le comportement en classe
- l'implication et le travail fourni
- le projet professionnel 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

Les candidats doivent éviter de faire une lettre de motivation type non personnalisée. Ils doivent relire attentivement les différents éléments à renseigner. Trop de dossiers sont incomplets. La candidature doit être cohérente avec le projet professionnel. Mentionner toutes les informations complémentaires qui pourraient apporter des éclairages sur le choix d'orientation et les capacités du candidat.

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 dans les disciplines apportant des compétences pour le BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE : langues vivantes, économie, chimie, mathématiques, français oral et écrit.	Notes de Première et Terminale.	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Savoir-faire	Qualités rédactionnelles et bonne expression orale. Curieux, dynamique, méthode de travail et autonome.	Appréciation sur les bulletins de Première et Terminale.	Très important
Savoir-être	Comportement	Éléments mettant en valeur le comportement et l'évolution de celui-ci, parmi lesquels : Régularité et assiduité dans le travail, autonomie, organisation, capacités à s'investir, esprit d'équipe.	Appréciations des professeurs sur les bulletins de Première et Terminale.	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Intérêt pour le projet de formation argumenté dans la lettre de motivation, ainsi que les éventuelles perspectives professionnelles.	Avis du chef d'établissement d'origine sur la cohérence du vœu formulé avec le projet de formation, intérêt pour celui-ci.	Très important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Autres activités extra-scolaire et centre d'intérêt		Rubrique dédiée, lettre de motivation et tout élément en lien direct ou indirect avec la formation qui pourrait alimenter la cohérence du projet de formation.	Très important

Signature :

Jean-Pierre GENET,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole de TOURS
FONDETTES