

Seconde Professionnelle Productions Vigne & Céréales

Les Objectifs

- Découvrir le milieu professionnel agricole, au travers des productions viticoles et céréalières
- Prendre en compte la diversité des systèmes de production
- Découvrir et acquérir des notions de base en viticulture, œnologie, agronomie, phytotechnie, utilisation et entretien du matériel agricole
- Développer des capacités d'autonomie, de prise d'initiative et de responsabilité
- Confirmer son orientation professionnelle



Formation initiale en alternance

Conditions d'admission / Prérequis

- Après une classe de 3ème ou après un CAPA
- Après une seconde générale ou professionnelle pour une réorientation
- Entretien d'admission et de motivation

Tarifs

Nous consulter

Lieu de formation



Institut de Richemont

12 route de l'ancien séminaire
16370 CHERVES-RICHEMONT
Tél 05 45 83 16 49
www.institut-richemont.fr
mfr.richemont@mfr.asso.fr



LE CONTENU EN ALTERNANCE

EN ENTREPRISE

16 semaines de stage

Apports techniques et méthodologiques :

- Travail du sol
- Structures céréalières
- Structures vitivinicoles
- Elevage

Insertion professionnelle

A L'INSTITUT

16 semaines de cours

Modules généraux :

- Culture humaniste : Français, Histoire-Géographie & Éducation Socio-Culturelle
- Économie et gestion
- Anglais
- Sport & Santé
- Sciences : Mathématiques, Physique-Chimie, Informatique

Modules professionnels :

- Contexte de l'acte de production
- Biologie, Écologie et Agroécosystème

Modules techniques :

- Vigne & vin
- Agronomie
- Agroéquipement

Supports d'enseignement :

- Visites et Sorties Pédagogiques
- Voyage d'Étude Pédagogique
- Agroéquipement
- Travaux Pratiques
- Tests en Laboratoire & Dégustations



Après la formation

Poursuite des études :

La seconde professionnelle «Productions» constitue la première année du cursus de formation préparant aux baccalauréats professionnels Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole ou Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole



“ Nos Plus ”



Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises

Séjour d'intégration et voyage pédagogique

Visites d'exploitation

Cadre de travail agréable avec restauration sur place et possibilité d'hébergement

Journée sportive

Partenariat avec les Grandes Maisons de Cognac et le Conservatoire du Vignoble Charentais