

Rapport public Parcoursup session 2020

Lycée agricole de Libourne Montagne - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie (4426)

Les données de la procédure

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission	Rang du dernier admis	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée agricole de Libourne Montagne - BTS - Agricole - Viticulture-Oenologie (4426)	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	8	58	18	21	14	23
	Jury par défaut	Bacheliers technologiques toutes séries	10	86	50	86	14	23
	Jury par défaut	Tous les candidats sauf les Bac technologiques et Bac professionnels	12	111	53	74	14	23

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

Compétences disciplinaires

- S'exprimer en français de manière efficace et adaptée à l'oral et à l'écrit dans des situations de communications variées.
- Prendre des notes et être en mesure de les exploiter
- Communiquer en anglais et avoir atteint le niveau B1 du Cadre Européen de Référence de l'Enseignement des Langues dans la pratique de cette langue
- Avoir des notions de mathématiques concernant les traitements de données et les statistiques.
- Avoir des notions d'informatique (minimum B2I)
- Avoir des connaissances en chimie organique et minérale.

Bien entendu, il faut avoir des compétences disciplinaires mais il faut aussi avoir des compétences professionnelles et des qualités humaines.

Compétences professionnelles

Le candidat ou la candidate au cours de sa formation, devra réaliser des opérations techniques, aussi bien dans les vignobles que dans les chais. Pour ce faire, il ou elle sera sous la responsabilité de l'équipe pédagogique, de celle de l'exploitation de l'établissement ou sous la responsabilité de son maître de stage

Il ou elle devra s'intéresser à la filière. Pour ce faire, il ou elle sera amené(e) à participer à des actions diverses : concours de taille, de dégustation, participation à des démonstrations, à des réunions aussi bien dans le cadre de l'établissement qu'au sein du tissu professionnel.

Qualités humaines

Le ou la candidat(e) doit être assidu(e) et ponctuel(le).

Le ou la candidat(e) doit être concentré(e) lors des différentes séances.

Le ou la candidate doit être volontaire et travailleur(euse) .

Le programme est chargé. Néanmoins, le ou la candidat(e) moyen(ne) obtiendra de bons résultats s'il ou si elle respecte les conditions

énumérées ci dessous :

- le ou a candidat(e) doit faire preuve d'une ouverture d'esprit,
- le ou la candidat(e) doit se montrer positif(ve),
- le ou la candidat(e) doit faire preuve d'une certaine autonomie.
- le ou la candidat(e) doit montrer un sens de l'initiative et des responsabilités

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

Avec un taux de réussite à l'examen 2018 de 96% (moyenne de 93% sur 16 ans ce qui constitue le meilleur taux de réussite au plan national), ce BTSA, permet d'acquérir la qualification professionnelle de responsable de production avec au programme d'enseignement : fonctionnement d'une entreprise viti-vinicole. production, expérimentation, techniques viticoles et oenologiques, respect de l'environnement, législation et règles d'hygiène et de sécurité.

Secteurs d'activité : fonctions de production ou fonctions de transformation telles que vinification et l'élevage des vins ou mise en bouteilles. Dans les entreprises viti-vinicoles : activités d'exploitant ou salarié et fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation ainsi que fonctions d'expérimentation, conseil, développement, expertise, d'évaluation et gestion administrative au sein d'un organisme professionnel.

La qualification professionnelle se situe entre celle d'ingénieur et celle d'ouvrier hautement qualifié. Le degré de responsabilité et d'autonomie est variable selon la nature et la taille de l'organisme-employeur. De plus, avec l'expérience professionnelle acquise à l'issue de la formation initiale, les carrières peuvent évoluer jusqu'à des emplois à hautes responsabilités. Cette formation inclut la possibilité d'un stage collectif à l'étranger et s'appuie sur la présence sur le site d'un domaine viticole établi sur deux appellations : Montagne Saint Emilion et Lalande de Pomerol.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Les dossiers ont été examinés en commission par 5 enseignants de la filière. Ils ont tous été traités manuellement : lecture des notes et appréciations, lecture du projet motivé et de la fiche avenir. Les candidatures ont ensuite été classées par sous groupes en fonction du baccalauréat d'origine.

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

Pour améliorer votre connaissance de la formation et pouvoir évaluer au mieux, si elle correspond à vos attentes, prenez contact avec l'établissement lors des JPO. Vous avez aussi une opportunité de faire une journée d'immersion dans la classe souhaitée.

Conseils pour la rédaction du projet motivé : Ne pas rédiger une lettre standard identique pour tous les voeux souhaités. Soigner l'orthographe et développer vos expériences personnelles et scolaires. Si vous avez suivi un ou plusieurs stages professionnels, valoriser vos expériences.

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	Français	Bulletins	Essentiel
		Chimie	Bulletins (si discipline enseignée au lycée)	Très important
		Mathématiques	Bulletins	Très important
		Disciplines techniques	Bulletins (si disciplines enseignées au lycée)	Très important
		Autres disciplines	Bulletins	Complémentaire
		Economie	Bulletins (si discipline enseignée au lycée)	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Communication, argumentation	Qualité de l'orthographe et de l'expression écrite	Projet motivé	Essentiel
	Méthodologie	Méthodes de travail	Bulletins	Important
	Observation, analyse et exploitation de données	Capacité d'analyse et de restitution	Bulletins	Important
Savoir-être	Compétences transversales	Autonomie	Fiche avenir	Très important
		Capacité à s'investir et	Fiche avenir	Très important

		implication		
		Compétences relationnelles et travail en équipe	Appréciations et projet motivé	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Cohérence entre le projet personnel et la formation demandée	Connaissance des exigences de la formation, des compétences à acquérir et des débouchés de la filière.	Projet motivé	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Expériences personnels	Tout type d'engagement (citoyen, sportif, associatif . .)	Fiche avenir et fiche "activités et centres d'intérêt"	Important

Signature :

PHILIPPE RENARD,
Proviseur de l'établissement Lycée agricole de Libourne
Montagne