



Option VITICULTURE ŒNOLOGIE

Il s'agit d'une **OPTION FACULTATIVE** en **BAC S.T.A.V.**

Les élèves de 1^{ère} S.T.A.V. Aménagement ou Production ne peuvent choisir qu'une seule option (celle-ci n'est pas obligatoire, l'élève a le choix entre HIPPOLOGIE, VITICULTURE ou PATRIMOINE PAYSAGER).

Seuls les points au dessus de 10 comptent pour le Baccalauréat.

Comme toutes les options facultatives, **l'engagement est obligatoire pour les 2 années** (1^{ère} et Terminale)

Informations générales :

Volume horaire : 144 heures réparties sur 2 ans

Objectifs :

Découvrir la production vitivinicole, de la plante jusqu'au produit fini ;
Compléter l'enseignement théorique d'agronomie de la filière STAV ;
Sensibiliser les élèves aux métiers de la vigne et du vin (débouchés possibles en Val de Loire).

Programme :

Découvrir la culture de la vigne et son itinéraire cultural ;
Connaître la matière première : le raisin ;
Découvrir les principaux types de vinifications.

Organisation et contenu pédagogique:

Séances de cours théoriques de 1 à 2 heures ;
Travaux pratiques au centre vitivinicole de Chinon selon la saison ;
Visites : exploitations, salon professionnel, organismes vitivinicoles, etc.... ;
Séances de dégustation ;
Participation aux vendanges, à la foire aux vins des lycées viticoles de France (en association avec les étudiants de BTS viticulture).

Evaluation terminale :

Dossier personnel (écrit : 60 %, oral 40 %) ;
Points au dessus de 10 pris en compte pour l'examen.