

# SECONDE PROFESSIONNELLE

## CONSEIL-VENTE

### Option "Produits Alimentaires"

F o r m a t i o n I n i t i a l e

#### ❑ Objectifs de formation

.....  
La classe de seconde professionnelle est la première année du cursus de préparation en 3 ans du Baccalauréat professionnel par la voie scolaire. Classe de détermination, commune à tous les élèves du Ministère de l'Agriculture.

Cette classe de seconde est une formation professionnalisante.

- ✓ Préparer à l'orientation vers la voie professionnelle et technologique.
- ✓ Acquérir de la méthodologie.
- ✓ Développer des capacités d'analyse.
- ✓ Préparer aux réalités socioprofessionnelles.
- ✓ Initier les élèves aux diverses pratiques commerciales.
- ✓ Découvrir les secteurs de la vente des produits alimentaires.
  
- ✓ Connaître des produits alimentaires en s'appuyant sur des mises en situation concrètes.

#### ❑ Public concerné

- .....  
✓ Elèves issus de troisième.

#### ❑ Modalités d'inscription

- .....  
✓ Procédure Affelnet à effectuer via le collège d'origine.

#### ❑ Poursuite d'études

- .....  
✓ Première professionnelle puis BAC professionnel Technicien Conseil Vente .  
✓ Obtention du BEPA Vente en fin de Première professionnelle.  
✓ Poursuite en BTS possible à la fin du BAC professionnel.

#### ❑ Déroulement de la formation

.....  
La seconde professionnelle se prépare sur une année scolaire et comprend :

- ✓ 6 semaines de stage individuel en milieu professionnel.
- ✓ Nombreuses sorties, visites de salons et foires professionnels.
- ✓ Une semaine de stage collectif pour l'éducation à la santé et au développement durable.
- ✓ 1 semaine de travaux pratiques renforcés sur l'établissement ;  
Découverte du processus de production, de transformation et de commercialisation du vin.



## ❑ Principaux contenus

Référentiel agréé par le Ministère de l'Agriculture.

La filière seconde professionnelle permet l'apprentissage en sécurité des opérations techniques élémentaires du milieu professionnel ; Elle a deux objectifs : faire découvrir les secteurs de la vente et faire acquérir aux élèves un début de professionnalisation.

Dans l'architecture de la formation, on distingue :

- Les modules d'enseignement général (EG) communs à toutes les secondes professionnelles.
- Les modules d'enseignement professionnel (EP) liés à la spécialité.

ENSEIGNEMENTS GENERAUX		ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS	
• EG1 Français.....	60 h	• EP1 Négociation et Gestion Commerciale.....	105 h
Histoire/Géographie.....	30 h	• EP2 Marketing, Economie d'entreprise et	
Sciences Economiques et Sociales.....	30 h	Economie de filière.....	90 h
Education Socio-Culturelle.....	30 h	• EP3 Génie alimentaire.....	75 h
• EG2 Langue vivante 1 (Anglais).....	60 h	Biochimie, Microbio, Biotechnologie.....	45 h
• EG3 Education Physique et Sportive (EPS).....	60 h	Complément en science et technique.....	30 h
Biologie-Ecologie.....	15 h		
• EG4 Mathématiques.....	60 h		
Physique-Chimie.....	30 h		
Informatique.....	30 h		
ENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES			
• Enseignements Pluridisciplinaires.....	30 h		
• Mise à niveau des élèves - Tutorat - Suivi personnalisé.....	30 h		
• Enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE).....	120 h		
- Conception Assistée par Ordinateur de supports de communication - Vidéos.			
- Anglais commercial à l'oral : jeux de rôles.			
• Travaux pratiques renforcés (TPR).....	30 h		

### Renseignements complémentaires :

- ✓ L'option rugby a lieu 2 soirs par semaine, au sein de la section sportive du lycée, en collaboration avec le club de rugby beaunois.
- ✓ Préparation des élèves au Brevet de Secourisme du Travail - niveau 1.
- ✓ L'option équitation hippologie a lieu un soir par semaine pour la pratique et une heure en journée par semaine pour la théorie.

## ❑ Dispositif d'évaluation

- ✓ Evaluation continue tout au long de l'année.
- ✓ Conseils de classe à la fin de chaque semestre.
- ✓ Bilan de niveau à la rentrée.
- ✓ 4 épreuves d'évaluation en fin de seconde pour la préparation à l'obtention du BEPA rénové en fin de Première Professionnelle.



Contacts et  
renseignements

**LYCEE D'ENSEIGNEMENT  
GENERAL ET  
TECHNOLOGIQUE AGRICOLE**

**Proviseur : M. GOUTTEBARON  
Proviseur Adjoint : Mme. MADON**

16, Avenue Charles Jaffelin  
B.P. 215

21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 26 35 80

Fax : 00 33 (0)3 80 22 16 66

E-mail : legta.beaune@educagri.fr

Site WEB : <http://www.lavitibeaune.com>

