

3ÈME PRÉPA MÉTIER

BAC PRO COMMERCE - VIGNE & VIN

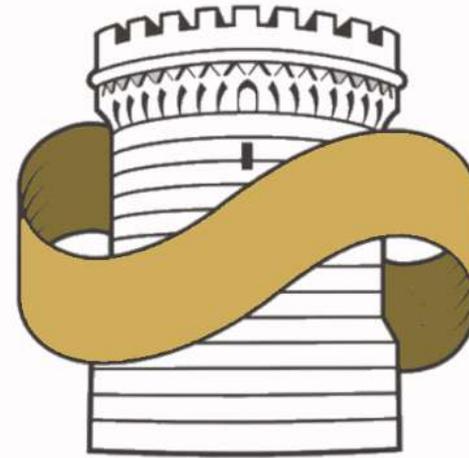
BTS VITICULTURE-OENOLOGIE

33 210 BOMMES  
Tel: 05 57 98 02 70 / 05 57 98 02 76

<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>



LYCÉE



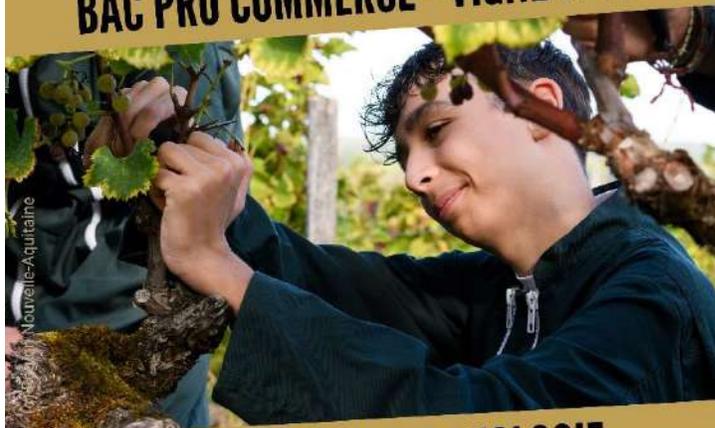
LA TOUR BLANCHE

VIGNE & VIN • COMMERCE

3ÈME PRÉPA MÉTIER



BAC PRO COMMERCE - VIGNE & VIN



BTS VITICULTURE-OENOLOGIE

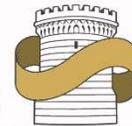


33 210 BOMMES  
Tel: 05 57 98 02 70 / 05 57 98 02 76

<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>

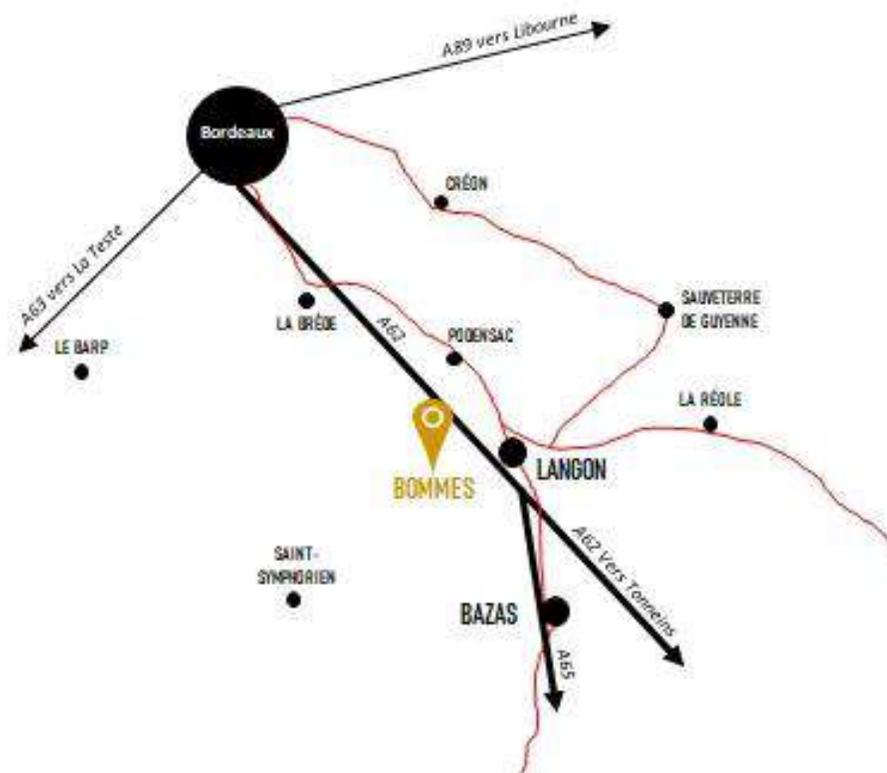


LYCÉE  
LA TOUR BLANCHE  
VIGNE & VIN • COMMERCE



# LYCEE PROFESSIONNEL AGRICOLE PUBLIC

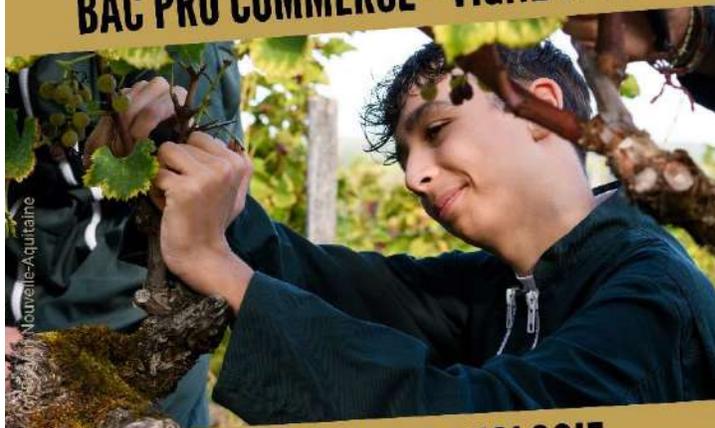
Situé à Bommès, à 15 minutes de Langon



3ÈME PRÉPA MÉTIER



BAC PRO COMMERCE - VIGNE & VIN



BTS VITICULTURE-OENOLOGIE



33 210 BOMMES  
Tel: 05 57 98 02 70 / 05 57 98 02 76

<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>



# Accueil en Internat du lundi au vendredi

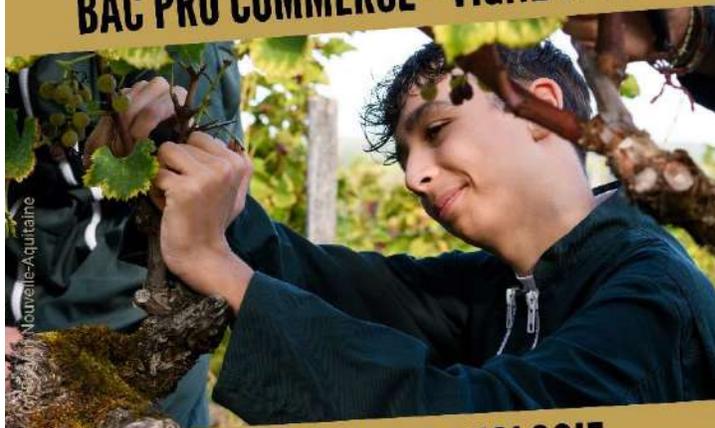
## Bus des demi-pensionnaires au départ de Langon



3ÈME PRÉPA MÉTIER



BAC PRO COMMERCE - VIGNE & VIN



BTS VITICULTURE-OENOLOGIE



# Un Lycée Professionnel Agricole Public dans le cadre exceptionnel d'un Grand Cru Classé Création en 1911, Donation Osiris



33 210 BOMMES  
Tel: 05 57 98 02 70 / 05 57 98 02 76

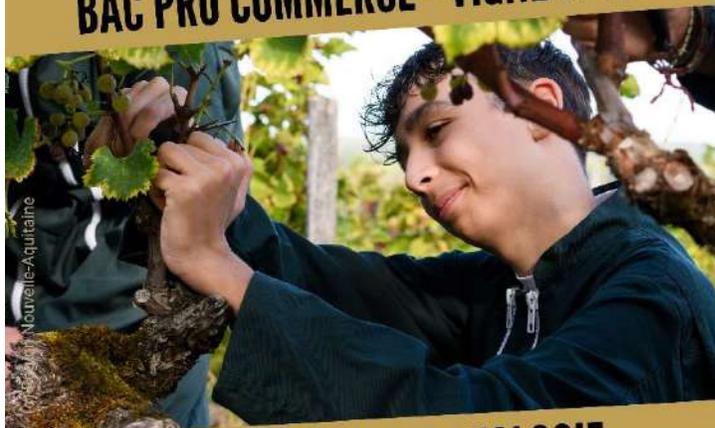
<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>



3ÈME PRÉPA MÉTIER



BAC PRO COMMERCE - VIGNE & VIN



BTS VITICULTURE-OENOLOGIE



## Etablissement de petite taille pour un suivi individualisé

130 apprenants de la classe de 3<sup>ème</sup> au BTS



33 210 BOMMES  
Tel: 05 57 98 02 70 / 05 57 98 02 76

<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>



# Un projet professionnel, éducatif et culturel

*Mobilité internationale  
(ERASMUS+)*



*ALESA  
(Club Musique, dégustation,  
sorties...)*



*Des partenariats professionnels*



*Dispositif Sentinelles et Référents contre le  
harcèlement*



*Journées d'intégration pour les  
secondes*



**UNSS**



*Actions de prévention Addictions, Violences,  
harcèlement, laïcité, santé*





# Bac Professionnel Vigne et Vin (CGEVV) Bac Professionnel Technicien Conseil Vente, (Produits alimentaires, Boissons)



- ✓ Formation en 3 ans à l'issue de la 3<sup>ème</sup>
- ✓ Accessible par procédure AFFELNET
- ✓ De nombreux projets en lien avec le milieu professionnel et le territoire
- ✓ Travaux pratiques sur le Château
- ✓ Stages professionnels: **4** semaines en 2<sup>nde</sup>, **14** semaines en 1<sup>ère</sup> + Terminale, donnant lieu à une allocation

## ✓ Enseignement Général: 14 heures

*Lettres, H/G, Anglais, Education Socio-culturelle, EPS, Documentation, Biologie –Ecologie, Mathématiques, Physique, Chimie, TIM*

## ✓ Enseignement Professionnel: 16 heures

*Vigne-Vin: Gestion d'entreprise, Viticulture, Œnologie, Agroéquipement, Oenotourisme  
Commerce: Gestion commerciale, Génie Alimentaire, Viticulture-Œnologie, Oenotourisme*



# Bac Professionnel Vigne et Vin (CGEVV)

## ✓ Quelles poursuites d'étude?

**BTS Viticulture Œnologie en apprentissage** à Bommès, mais aussi BTS Technico-commercial Vins et Spiritueux, Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise Agricole, ... et Certificats de spécialisation (CS) Commercialisation des vins, Conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation, Technicien de cave, Tourisme vert accueil et animation en milieu rural, Tractoriste

## ✓ Quels métiers?

Chef d'exploitation viticole, maître de chai, chef de culture, ouvrier qualifié, tractoriste, mais possible ouverture vers métiers du commerce, sommellerie





# Bac Professionnel Technicien Conseil Vente (Produits Alimentaires, Boissons TCVA)

✓ Un Enseignement au Digital Marketing

✓ **Quelles poursuites d'étude?**

- BTSA Technico-commercial en Alimentation et Boisson
- BTSA Technico-commercial en Vins et Spiritueux
- BTS NRC (Négociation Relation Client)
- BTS MUC (Management des Unités Commerciales)
- DUT Techniques et Commercialisation
- Certificat de spécialisation responsable technico-commercial

✓ **Quels métiers?**

Chef de rayon en fruits et légumes / produits alimentaires / épicerie fine / vins et spiritueux, responsable commercial pour une exploitation viticole ou un syndicat de producteurs - des coopératives - des chaînes spécialisées, conseiller vendeur pour caviste, caviste. Attaché commercial, Chargé de clientèle.



3ème prépa métiers

Bac Pro Vigne et Vin

Bac Pro Commerce

*Envie de nous  
rencontrer?*

- Stages d'immersion
- Mini-stages à partir du mois de janvier
- Journées Portes Ouvertes:  
Samedi 22 mars 9h-13h  
Mercredi 7 mai 15h-19h

**NOUS CONTACTER**

33 210 BOMMES

Tel: 05 57 98 02 76 / [karine.herreria@educagri.fr](mailto:karine.herreria@educagri.fr)

<https://evo.tour-blanche.formagri33.com>



## Accueil en Mini-stages

## Portes Ouvertes

- ✓ Samedi 22 mars 9h-13h
- ✓ Mercredi 7 mai 15h-19h