



BAC Technologique STAV

domaine "Transformation des produits alimentaires"

Sciences et Technologies de l'Agronomie & du Vivant

**Un enseignement appliqué et diversifié... pour poursuivre
des études dans le domaine des sciences du vivant**

Objectifs de la formation

Le baccalauréat technologique S.T.A.V. "Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant" est un diplôme qui permet :

- d'acquérir les bases nécessaires à la poursuite d'études supérieures : BTS ou BUT en particulier mais également classes préparatoires réservées,
- d'aborder concrètement des compétences professionnelles en laboratoire, production et transformation.

Le domaine "transformation" est appliqué à la fabrication fromagère et à l'élaboration du vin, observées et pratiquées au Domaine de l'établissement.

Poursuites d'études

Des formations technologiques (BTS, BTSA, BUT) dans des domaines variés :

- Transformation (Sciences et Technologies des Aliments, Analyses biochimiques et biotechnologiques...)
- Production (Viticulture-oenologie, Productions animales, Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation)
- Technico-commercial (Produits Alimentaires, Boissons Vins et Spiritueux, ...)
- Aménagement (Gestion et Maîtrise de l'Eau, Protection de la Nature, Gestion Forestière)

Ou des formations longues :

- Classes préparatoires Post Bac Technologique (CPGE Vétérinaire, CPGE Agronomie...)
- Concours du secteur paramédical (infirmière, orthophoniste...)
- Universitaires (licence de biologie...)

Obtention du diplôme

Le diplôme est obtenu avec une moyenne générale de 10 à l'issue de l'ensemble des épreuves :

- 2 épreuves anticipées en classe de première : français écrit, français oral,
- 4 épreuves terminales : philosophie, 2 enseignements de spécialités et le grand oral,
- des épreuves certificatives ponctuelles tout au long des deux années de 1^{re} et Terminale,
- la moyenne des résultats de l'évaluation tout au long des deux années de 1^{re} et Terminale.

Soit un total de 60% en épreuves terminales, et 40% en épreuves du contrôle continu.



Conditions d'admission

Après une classe de 2^{de} Générale ou une autre classe de 1^{re} Générale ou Technologique.



Horaires de formation

DISCIPLINE	HORAIRES	
	Première	Terminale
ENSEIGNEMENTS COMMUNS		
Français	3 h 30	-
Philosophie	-	2 h 00
LVA Anglais ou Allemand	2 h 00	2 h 00
LVB Anglais ou Allemand ou Espagnol	1 h 30	1 h 30
Histoire-Géographie	1 h 30	1 h 30
Education socioculturelle	1 h 00	1 h 00
EPS	2 h 00	2 h 00
Mathématiques	3 h 00	3 h 00
Informatique	0 h 30	0 h 30
Education Morale et Civique	0 h 30	0 h 30
Accompagnement personnalisé	2 h 00	2 h 00
A l'initiative de l'établissement (vie de classe)	0 h 30	0 h 30
Activités pluridisciplinaires	2 h 30	2 h 30
ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉS		
Gestion des ressources et de l'alimentation (Biologie-Ecologie / Agronomie)	6 h 45	6 h 45
Territoires et Sociétés (Gestion / ESC)	5 h 30	4 h 30
Territoires et Technologies (SES et Génie Alimentaire)		
ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS		
Pratiques Physiques et Sportives	3 h 00	3 h 00
SECTION EUROPÉENNE ANGLAIS* (mention sur diplôme du BAC)		
Mathématiques		2 h 00
Physique Chimie		
UNITÉ FACULTATIVE Engagement citoyen	-	-

*SECTION EUROPÉENNE

- Evaluation en contrôle continu : la note est prise en compte comme une option et la mention euro est notée sur le document officiel du bac
- Meilleure maîtrise de la langue et ouverture à l'international

Formation en milieu professionnel

- 5 semaines en entreprise (cave viticole, laiterie, boulangerie, laboratoire...)
- 1 semaine à la fromagerie du Lycée
- 3 semaines de stage collectif : stage territoire, santé et développement durable, transformation alimentaire (fromagerie, cave viticole, ...)
- visites d'entreprises (exploitations agricoles, coopératives laitières ou viticoles, industries agro alimentaires...)