

BACCALAUREAT STAV



Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

B
A
C
T
E
C
H
N
O
L
O
G
I
Q
U
E

Ce bac prépare à une poursuite d'études, notamment en cycle supérieur court puisqu'il donne accès à l'ensemble des BTS. Les bacheliers peuvent éventuellement entrer en classe préparatoire aux grandes écoles ou à l'université. La formation propose quatre domaines d'approfondissement.

- ▶ **Aménagements et valorisation des espaces** : le diplômé issu de cette spécialité étudie la faisabilité et la mise en œuvre d'un projet d'aménagement paysager, hydraulique ou de gestion et d'aménagement d'espaces forestiers ou naturels.
- ▶ **Production agricole** : cette spécialité permet de maîtriser l'ensemble des étapes de la production végétale ou animale.
- ▶ **Services en milieu rural** : les diplômés formés dans ce domaine sont à même d'analyser les besoins de services (prestations familiales, sociales, besoins en matière de santé...) d'une population rurale et d'identifier les structures susceptibles d'y répondre.
- ▶ **Transformation des produits alimentaires** : cette spécialité mène à l'étude et à la fabrication de produits alimentaires.

Les enseignements du bac STAV s'appuient sur les évolutions du monde agricole : technologie de l'information, approche environnementale et dimension sanitaire de l'alimentation.

La formation s'organise autour de trois axes : l'agriculture, les territoires et la société d'abord (biologie, écologie, agriculture et environnement), le fait alimentaire ensuite (nutrition, alimentation, sécurité sanitaire et qualité des aliments) et enfin la gestion du vivant et des ressources. La formation comprend des enseignements en génie alimentaire, génie industriel, biochimie, physique et chimie. Ce bac permet d'acquérir la capacité professionnelle agricole mais il n'a pas pour objectif de préparer au métier de chef d'exploitation.

Profil :

- ▶ Intérêt pour la biologie, l'écologie, l'agriculture,
- ▶ l'environnement et l'agroalimentaire
- ▶ Goût pour les applications concrètes et les travaux pratiques
- ▶ Capacité à exercer une réflexion critique et organisationnelle
- ▶ Aimer le cadre et l'art de vivre en milieu rural

👉 Débouchés

le bac STAV constitue une bonne base pour exercer les métiers d'exploitant agricole, de contrôleur laitier, de conseiller en chambre d'agriculture, de technicien paysagiste, de technicien forestier...

Dans l'agroalimentaire, des places de chefs de fabrication, de contrôleurs qualité et de commerciaux sont à prendre.

Dans l'environnement, c'est le traitement de l'eau et des déchets qui offre le plus de débouchés.

👉 Accès à la Formation

En classe de seconde, le choix de ces enseignements vise à identifier les spécialités dans lesquelles les aptitudes et l'intérêt des élèves garantiraient la motivation nécessaire à leur réussite dans la suite de leur parcours au lycée.

👉 Etablissements

Ariège (09)

Pamiers - Lycée général et technologique agricole de Pamiers (public) /

Aude (11)

Carcassonne - Lycée général et technologique agricole Charlemagne (public) /

Limoux - Lycée privé Saint-Joseph Limoux (privé sous contrat) /

Narbonne - Lycée professionnel agricole Martin Luther King (public) /

Aveyron (12)

Monteils - Lycée agricole privé François Marty (privé sous contrat) /

Onet-le-Château - Lycée général et technologique agricole La Roque (public) /

Saint-Affrique - Lycée général, technologique et professionnel agricole La Cazotte (public) /



Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

Gard (30)

Rodilhan - Lycée général, technologique et professionnel agricole Marie Durand (public) /

Haute-Garonne (31)

Castanet-Tolosan - Lycée général et technologique agricole de Toulouse-Auzeville (public) /

Labège - Lycée agricole privé Saint-François- La Cadène (Fondation d'Auteuil) (privé sous contrat) /

Ondes - Lycée général, technologique et professionnel agricole d'Ondes (public) /

Gers (32)

Auch - Lycée général et technologique agricole d'Auch, Beaulieu et Lavacant - site de Beaulieu (public) /

Masseube - Lycée général et technologique du campus privé Saint-Christophe (privé sous contrat) /

Hérault (34)

Castelnau-le-Lez - Lycée professionnel agricole Honoré de Balzac (public) /

Montpellier - Lycée général et technologique agricole Frédéric Bazille (public) /

Pézenas - Lycée d'enseignement agricole privé Bonne Terre (privé sous contrat) /

Pézenas - Lycée professionnel agricole Charles Marie de la Condamine (public) /

Lot (46)

Figeac - Lycée général, technologique et professionnel agricole - La Vinadie (public) /

Lozère (48)

Marvejols - Lycée d'enseignement agricole privé Terre Nouvelle (privé sous contrat) /

Saint-Chély-d'Apcher - Lycée général technologique et professionnel agricole François Rabelais (public) /

Hautes-Pyrénées (65)

Vic-en-Bigorre - Lycée général et technologique agricole Jean Monnet (public) /

Pyrénées-Orientales (66)

Théza - Lycée général et technologique agricole Garcia Lorca (public) /

Tarn (81)

Albi - Lycée général, technologique et professionnel agricole Albi-Fonlabour (public) /

Verdalle - Lycée agricole privé de Touscayrats (privé sous contrat) /

Tarn-et-Garonne (82)

Montauban - Lycée général, technologique et professionnel agricole de Montauban (public) /

👉 Descriptif des matières

Enseignements communs

- Français, expression, LV1, histoire-géo ; langage, culture, conceptualisation. LV2 facultative. Activités physiques, connaissance du corps et santé : EPS, biologie écologie.
- Mathématiques et technologies de l'information : équations et problèmes, outils statistiques, bases des probabilités, dérivées, primitives et représentations graphiques des fonctions ; en TP, réalisation de documents composites images et texte, messagerie, transfert de documents, tableur-grapheur, usage et règles d'usage des TIC.
- Monde contemporain : histoire-géographie, sciences économiques et sociales, éducation socioculturelle, philosophie.
- Espaces, territoires et sociétés : le paysage, l'occupation des sols, caractéristiques des dynamiques des territoires ruraux.
- Le fait alimentaire : sciences économiques et sociales, éducation socioculturelle, agronomie, biologie-écologie, sciences et technologies des équipements. Les aspects de l'alimentation en relation avec la santé, les étapes de transformation du produit agricole et les processus de fabrication.
- Gestion du vivant et des ressources : agronomie, zootechnie, équipements, etc. Approche scientifique, technologique, humaniste et citoyenne. Les ressources à l'échelle du paysage et des systèmes, facteur humain et écosystème
- Matière et énergie dans les systèmes : physique, sciences et techniques des équipements, chimie. Les formes d'énergie et les enjeux énergétiques (disponibilité, bilan, coût). La matière constitutive du vivant et des aliments qui en sont issus : observation, modélisation. Les altérations et transformations : éléments de chimie et physico-chimie.

Espace d'initiative locale

L'enseignement s'appuie sur des périodes de formation en milieu professionnel collectives (3 semaines) et individuelles (5 semaines).

- **Production agricole** : production de lait, de blé, de viande bovine, de vin, de poisson d'élevage ou autre produit aquacole. Rencontre des acteurs de la filière, visite d'exploitations ou d'entreprises liées à l'activité. L'environnement, les équipements et techniques propres : protection des sols, fertilisation, récolte en agriculture ; alimentation, reproduction, sélection, protection en production animale. Les élèves mobilisent des connaissances théoriques en





Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

possibilités de poursuites d'études existent, n'hésitez pas à vous renseigner.

J'ai besoin de plus d'infos

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).



Programme

Enseignements	2nde
Français	4h
Histoire-géographie	3h
Langues vivantes A et B	5h30
Sciences économiques et sociales	1h30
Mathématiques	4h
Physique-Chimie	3h
Sciences de la vie et de la Terre	1h30
Éducation physique et sportive	2h
Enseignement moral et civique (horaire annuel)	18h
Sciences numériques et technologies	1h30

Enseignements optionnels 1 enseignement général au choix	2nde
Langues et cultures de l'Antiquité : latin	3h
Langues et cultures de l'Antiquité : grec	3h
Langue vivante C étrangère ou régionale	3h
Langue des signes française	3h
Arts (arts plastiques/cinéma-audiovisuel /histoire des arts/danse/musique/théâtre)	3h
Éducation physique et sportive	3h
Arts du cirque	6h
Écologie-agronomie-territoires-développement durable (dans les lycées d'enseignement agricole)	3h

Enseignements optionnels (1 enseignement technologique au choix	2nde
Management et gestion	1h30
Santé et social	1h30
Biotechnologies	1h30
Sciences et laboratoire	1h30
Sciences de l'ingénieur	1h30
Création et innovation technologiques	1h30
Création et culture – design	6h
Culture et pratique de la danse, de la musique ou du théâtre	6h
Atelier artistique (horaire annuel)	72h

POUR TOUS LES ÉLÈVES DE 2 DE

- Des heures de vie de classe.
- Un accompagnement personnalisé (le volume horaire peut varier selon les besoins des élèves).
- Un accompagnement au choix de l'orientation (le volume horaire de 54 heures donné à titre indicatif peut varier selon les besoins des élèves et les modalités pratiques mises en place dans l'établissement).

ACCOMPAGNEMENT À L'ORIENTATION

Les trois axes

- Découvrir le monde professionnel et s'y repérer.
- Connaître les formations de l'enseignement supérieur et leurs débouchés.
- Élaborer son projet d'orientation

Classe de 1ere et Terminale

Enseignements obligatoires

Matières	Horaire sur 62 sem.
Langue française, littérature et autres arts	108.5
Langue vivante A et cultures étrangères	108.5
Langue vivante B et cultures étrangères	108.5
Pratiques physiques, sportives et artistiques	124
Pratiques mathématiques et numériques	217
Culture humaniste et citoyenneté	248
Gestion des ressources et de l'alimentation (S1)	118.5
Territoires et sociétés (S2)	77.5
Technologie (S3)	93
Territoires et technologie (S4)	139.5
Vie de classe	20
Accompagnement personnalisé	124
Pluridisciplinarité	155





Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

Module S1 : Appréhender la gestion des ressources et de l'alimentation humaine dans un contexte de durabilité

Module S2 : Le module S2 n'est décliné qu'en classe de première avec comme objectif d'appréhender les enjeux culturels, sociaux et économiques des territoires.

Module S3 : Le module S3 est décliné en classe de première selon les cinq domaines technologiques avec comme objectif d'analyser des choix techniques représentatifs du domaine technologique.

Module S4 : Le module S4 est décliné en classe de terminale selon les cinq domaines technologiques avec comme objectif d'analyser un processus spécifique au domaine dans un territoire.

Stages collectifs et individuels

La formation est complétée par 8 semaines de stages dont 6 sont prises sur la scolarité.

périodes de formation en milieu professionnel : en entreprises ou organismes professionnels	5 sem.
Stages collectifs	
Territoires	1 sem.
Étude d'une activité dans un territoire selon le domaine technologique choisi)	1 sem.
Éducation à la santé et au développement durable	1 sem.

Enseignements optionnels

2 enseignements maximum au choix. Horaire sur les 2 ans : Au moins 124 h sur le cycle pour 1 enseignement

- ▶ Langue vivante C étrangère ou régionale ou langue des signes française)
- ▶ Pratiques physiques et sportives
- ▶ Hippologie et équitation
- ▶ Pratiques sociales et culturelles
- ▶ Pratiques professionnelles

Domaine technologique « Agroéquipements »

Horaires Classe de 1^{ère} : Module Technologie S3

Discipline	Horaire
Physique-chimie	15.5
Sciences et techniques des équipements	46.5
Sciences et techniques agronomiques	15.5
SESG	7.75
Sciences et techniques professionnelles	7.75

Horaires Classe de Terminale : Module Territoires et technologie S4

Discipline	Horaire
Physique-chimie	15.5
Sciences et techniques des équipements	46.5
Sciences et techniques agronomiques	15.5
SESG	54.25
Sciences et techniques professionnelles	7.75

Domaine technologique « Services »

Horaires Classe de 1^{ère} : Module Technologie S3

Discipline	Horaire
SESG/Gestion commerciale	46.5
SESG/Économie sociale et familiale	31
Éducation socioculturelle	7.75
Sciences et techniques professionnelles	7.75

Horaires Classe de Terminale : Module Territoires et technologie S4

Discipline	Horaire
SESG/Gestion d'entreprise	46.5
SESG/Gestion commerciale	46.5
SESG/Économie sociale et familiale	31
Éducation socioculturelle	7.75
Sciences et techniques professionnelles	7.75

Domaine technologique « Transformation »

Horaires Classe de 1^{ère} : Module Technologie S3

Discipline	Horaire
Génie alimentaire	31
Génie industriel	15.5
Biochimie microbiologie	15.5
Physique-chimie	15.5
SESG/Gestion d'entreprise	7.75
Sciences et techniques professionnelles	7.75

Horaires Classe de Terminale : Module Territoires et technologie S4

Discipline	Horaire
Génie alimentaire	31
Génie industriel	15.5
Biochimie microbiologie	15.5
Physique-chimie	15.5



Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 49 05 80 81 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 49 05 80 85 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel

04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes

04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

05.65.60.98.20@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

