



CAMPUS
**TERRE &
NATURE**

APPRENTISSAGE

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE VITICULTURE - OENOLOGIE



Code RNCP : 36002 / Code NSF : 210/211 / Code ROME : A1405 / A1413 / A1301

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le BTSA Viticulture - œnologie vous prépare à devenir chef de culture ou maître de chais.

Le chef de culture est responsable de la conduite technique du vignoble et dirige les ouvriers viticoles, le tout dans un souci de respect de l'environnement et de qualité du raisin.

Cet emploi nécessite des connaissances pratiques et théoriques en viticulture. Le maître de chais quant à lui assure l'élaboration du vin de l'entrée du raisin jusqu'à la mise en bouteille. Gestionnaire de la cave, il maîtrise l'ensemble des techniques de vinification et d'élevage du vin dans un souci permanent d'hygiène et de qualité.

CONDITIONS D'ADMISSION:

- ✓ Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent
- ✓ Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Si vous intégrez la formation sans contrat, nous pouvons vous accompagner dans vos recherches.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Organisé en 8 blocs de compétences correspondant à 8 modules

- C1 S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- C2 Construire son projet personnel et professionnel
- C3 Communiquer dans des situations et des contextes variés
- C4 Conduire une production viticole
- C5 Conduire une production vinicole
- C6 Organiser le travail
- C7 Proposer une stratégie de production vitivinicole
- C8 Accompagner le changement technique

Les cours en petit effectif permettent une pédagogie personnalisée

Le référentiel du diplôme BTSA Technico-commercial Bien et Services pour l'agriculture est sur le site : <https://chlorofil.fr/> rubriques diplômes et référentiels ou établissements

INSCRIPTION À LA FORMATION :

dés janvier pour une rentrée en septembre

DURÉE :

2 ans / 3265 h au total

Soit 1365h au CFA Agricole

Et 1900 h en entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION



**TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS**
74 %

L'obtention du diplôme

Le diplôme rentre dans le dispositif LMD avec une formation organisée par semestre. Les évaluations se font en centre (acquisition de 30 ECTS par semestre pour un total de 120 ECTS)

Evaluations formatives tout au long de la formation: oraux, pratiques et écrites

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATIONS

Coût pédagogique

- Entièrement pris en charge par l'OPCO pour les entreprises privées.
- Pris en charge à 100% par le CNFPT dans la limite de montants maximums pour les Collectivités territoriales.
- Pour les employeurs publics, les coûts pédagogiques sont intégralement à leur charge.

Voir : <https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/je-suis-un-professionnel/>

Frais de cantine et d'internat : <https://campusterreetnature.fr/infos-pratiques/tarifs/apprentissage/>

APRÈS LA FORMATION

Débouchés métiers du BTSa Viticulture - Oenologie

- Chef d'exploitation
- Maître de chai ou chef de culture
- Conseiller technique ou technicien expérimentation
- Technico-commercial

Poursuites d'études :

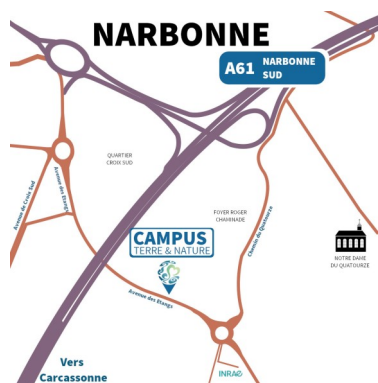
- Licence professionnelle
- Classe préparatoire ingénieur
- Diplôme National d'Oenologie (DNO)



**TAUX DE
SATISFACTION**
73 %

VOS RÉFÉRENTS SUR NARBONNE

Pédagogie	Administration	Formation	Insertion
Zoher BOUBSILA	Virginie FABRE	Aurélié SALGON Claude VIDAL	Christelle WATIER



CFA AGRICOLE DE L'AUDE
Site de NARBONNE
Lycée Martin Luther King
Avenue des Etangs
11 100 NARBONNE

CONTACTS

04 68 41 36 39

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fcpa11 sur   



Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA agricole de l'Aude
CFPPA des pays d'Aude
Domaine Lycée Charlemagne

