



CAMPUS
TERRE &
NATURE



Brevet de Technicien supérieur agricole : Viticulture-œnologie

BTSa

Niveau 5

Viticulture-Œnologie



Formation
Apprentissage

OBJECTIF : Devenir chef de culture ou maître de chais.

Acquérir les connaissances pratiques et théoriques en viticulture pour assurer l'élaboration du vin de l'entrée du raisin jusqu'à la mise en bouteille dans un souci permanent d'hygiène et de qualité.

- Maîtriser la conduite du vignoble et de la vinification
- Gérer la conduite d'essais et l'accompagnement technique
- Conduire les actions dans le cadre de démarches Qualité Sécurité Environnement (QSE)
- Organiser le travail
- Veiller à la gestion et l'administration au sein de l'entreprise
- Assurer la valorisation des produits

RNCP MASAF :

36002 (04/11/2021)

NSF : 210 / 212

Fiche ROME : A1405 /
A1413 / A1301

DUREE ET ORGANISATION

2 ans de formation en alternance.

- **1365h** en centre
- **1900h** en entreprise
- **5 semaines** de congés payés

Le parcours peut être individualisé en fonction de vos acquis et de votre expérience

MODALITES D'EVALUATION

Le diplôme du BTSa Viticulture-œnologie 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.
- Le candidat conserve le bénéfice des UC acquises durant 5 ans pour obtenir son diplôme

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir moins de 30 ans
(pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux :

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui

- Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
- Se situer dans des questions sociétales
- Argumenter un point de vue dans un débat de société

Construire son projet personnel et professionnel

- S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
- S'insérer dans un environnement professionnel
- S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- Conduire un projet

Communiquer dans des situations et des contextes variés

- Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- Communiquer en langue étrangère
- Communiquer avec des moyens adaptés

Modules d'enseignements professionnels :

Conduire une production viticole

- Proposer un itinéraire technique prévisionnel
- Piloter la production viticole
- Réaliser des opérations techniques viticoles
- Évaluer a posteriori un itinéraire technique

Conduire une production viticole

- Proposer un itinéraire technique prévisionnel
- Piloter la production viticole
- Réaliser des opérations techniques viticoles
- Évaluer a posteriori un itinéraire technique

Organiser le travail

- Gérer une équipe au travail
- Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
- Gérer l'activité de production de l'entreprise

Proposer une stratégie de production vitivinicole

- Évaluer une stratégie de production
- Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise

Accompagner le changement technique

- Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
- Produire des références techniques
- Formuler des conseils

Le référentiel du diplôme disponible sur le site Chlorofil.fr :

<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/viti/viti-2022>

FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par OCAPIAT

Votre rémunération est calculée en fonction de votre âge et de votre niveau de formation
Contactez nous pour plus d'information.

APRES LA FORMATION

Poursuite d'études

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

Débouchés métiers

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



TAUX DE SATISFACTION

(sur 21 stagiaires)

25 %



TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

66.67 %



TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

global

50%



TAUX DE POURSUITE D'ETUDES

100%



TAUX D'INTERRUPTION EN COURS DE PARCOURS

0%



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et un Référent

Handicap est présent sur le Campus.



SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King

Avenue des Etangs

11 100 NARBONNE

04 68 41 36 39

cfaa11.moncontrat@educagri.fr

www.campusterreetnature.fr

@fpca11 sur    



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

