

BTS AGRICOLE VITICULTURE ŒNOLOGIE (V.O)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BTS Viticulture Œnologie (VO) a pour objectif de former des techniciens supérieurs capables de conduire un vignoble, d'élaborer un vin, de la vendange à la mise en bouteille, dans le respect de l'environnement. Au-delà d'une formation générale (niveau "bac+2") l'objectif est d'acquérir des connaissances solides et approfondies en sciences et techniques de la vigne et du vin, en gestion d'entreprise et sur le monde professionnel viti-vinicole.

L'ORIENTATION APRES LE BTS VO

Insertion professionnelle :

Le diplôme forme aux métiers de la viticulture et de l'œnologie : vigneron, assistant de chef d'exploitation, chef de culture, responsable technique, maître de chai, chef de cave en exploitation ou en cave coopérative, directeur de cave coopérative, technicien conseil, technico-commercial en viticulture ou œnologie ...ceci en France, mais il y a aussi de nombreuses opportunités à l'étranger.

Poursuite d'études :

Après le BTS Viticulture-Œnologie, différentes poursuites d'études (selon les résultats obtenus) sont possibles :

- Deuxième BTS en un an (par exemple en commercialisation) ;
- Licence professionnelle ; commercialisation, qualité, management, œnotourisme, agriculture durable... ;
- Licence générale (sciences de la vigne, chimie) ;
- Diplôme national d'œnologie (DNO) après une licence ;
- Classe préparatoire en un an aux écoles d'ingénieur en Agronomie – Classe Post-BTSA ;
- Certificat de spécialisation : sommellerie...

DELIVRANCE DU DIPLOME

Notre BTS est semestrialisé et l'obtention du diplôme se fait à 100% en contrôles en cours de formation. La certification est mise en œuvre sous forme d'évaluations certificatives, avec des situations d'évaluation définies par les équipes pédagogiques en s'appuyant sur des critères du référentiel national. La formation est divisée en 4 semestres et permet l'obtention de 30 ECTS (crédits européens) sur chaque semestre.

Pour se voir attribuer le diplôme, un candidat doit satisfaire la condition suivante ; justifier d'une moyenne supérieure ou égale à 10/20 calculée sur le total des contrôles passés ceci pour chaque semestre.

Les 120 ECTS, ainsi acquis, sont valorisés dans le cas de poursuite d'étude, d'entrée dans la vie active, en France ou en Europe.

			ECTS
Semestre 1	UE 1.1	Élaborer un vin de qualité	12
	UE1.2	L'entreprise viti-vinicole dans le monde d'aujourd'hui	9
	UE 1.3	Management d'une équipe viticole	9
Semestre 2	UE 2.1	Expérimenter pour répondre aux défis de société	15
	UE 2.2	Piloter la production ; du cep à la bouteille	15
Semestre 3	UE 3.1	Stage professionnel et stratégie ; évolution technique des entreprises viti-vinicole	15
	UE 3.2	La production viti-vinicole : gestion et analyse	15
Semestre 4	UE 4.1	Mode de vie actif et solidaire	4
	UE 4.2	Organiser un événement professionnel	13
	UE 4.3	Imaginer une production dans une perspective agroécologique	8
	UE 4.4	Conseiller un itinéraire vinicole	5

LES CONTENUS ET HORAIRES

Enseignement généraux communs à l'ensemble des BTSA	Heures TT
Économie générale	87h
Français	58h
Éducation socioculturelle	87h
Documentation	29h
Langue vivante (Anglais ou Espagnol)	116h
Éducation physique et sportive	87h
Traitement de données et technologies de l'information et du multimédia	Heures TT
Mathématiques	72.5h
Traitement de l'information et du multimédia	43.5h
Maîtrise technique de la production et de la transformation du raisin	Heures TT
Viticulture	161h
Agronomie	58h
Biologie Écologie	72.5
Œnologie	188.5
Chimie	87h
Agroéquipement	87h
Mathématiques	14.5h
Connaissance du fonctionnement de la filière viti-vinicole	Heures TT
Économie de la filière et Économie d'entreprise	13.5h
EIL	87h
Stages individuels en entreprise ou organisme	16 semaines



Stages

14 semaines en entreprises extérieures ; cave particulière et/ou cave coopérative

- 1 semaine de taille
- 1 semaine travaux viticoles et vinicoles
- 3 à 4 semaines opérations en vert
- 7 à 8 semaines vinification

+ 2 semaines de stage sur l'exploitation du lycée

LES MODALITES D'ADMISSION

Le BTSA Viticulture Œnologie est accessible après un Baccalauréat Professionnel, Technologique ou Général.

Conditions et procédure d'inscription sur le site www.parcoursup.gouv.fr

INSCRIPTIONS

S'adresser au LEGTA Charlemagne dès réception de la notification d'affectation en juin ou juillet.

Informations sur le BTSA VO sur le site : www.campusterreetnature.fr

CONTACT

LEGTA Charlemagne route de St Hilaire 11000 CARCASSONNE - **04.68.11.91.19** - legta.carcassonne@educagri.fr

Coordinateurs : Sandrine GARD sandrine.gard@educagri.fr et Vincent VERTES : vincent.vertes@educagri.fr

Discuter avec les étudiants est un excellent moyen de s'informer sur cette formation : ces échanges sont possibles par courriel à l'attention des ambassadeurs de BTS VO au legta.carcassonne@educagri.fr.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION LYCEE AGRICOLE CHARLEMAGNE

- son taux de réussite ;
- accompagnement personnalisé pour la préparation des épreuves et de l'après BTSVO ; des enseignants investis et proches des étudiants ;
- lycée à taille humaine avec un internat pour les BTS et un environnement agréable
- proximité de Carcassonne, facilité pour se loger
- situation au cœur des multiples vignobles de l'Aude ; nombreux maîtres de stage ;
- suivis des anciens élèves, réseau professionnel développé ;
- une foire aux vins avec belle affluence de clientèle ;
- une exploitation viticole de 25 hectares, conduite biologique avec sa cave d'élaboration.



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

