

Scannez-moi
Pour + d'info



RNCP MASAF : 36002 (04/11/2021)

NSF : 210/212

Fiche ROME : A1405 / A1413 /
A1301

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

BTSA
Niveau 5

Viticulture-Œnologie



**Formation
en Alternance**

Devenir chef de culture ou maître de chais.

Objectifs : 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

DUREE ET ORGANISATION

2 ans de formation en alternance.

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

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.

- Formation 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

Les + de la formation

- Un module consacré aux « vinifications spéciales et distillation en Languedoc Roussillon »
- Organisation d'un voyage d'étude et de découverte
- Partenariat avec le domaine de l'INRAE pour les travaux pratiques



TAUX DE
SATISFACTION
(sur 21 stagiaires)

95 %



TAUX DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

66.67 %



TAUX D'INSERTION
PROFESSIONNELLE
global

50%



TAUX DE POURSUITE
D'ÉTUDES

98%



Paroles d'apprenti

Ce n'est pas un métier facile,
mais quelle joie de boire un
boire un produit que l'on a
faonné de ses mains !

“



Cette formation est
accessible aux personnes
en situation de handicap.

Un Référent Handicap
est présent sur le Campus.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Modules d'enseignements généraux :

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés

Modules d'enseignements professionnels :

- Conduire une production viticole
- Conduire une production vinicole
- Organiser le travail
- Proposer une stratégie de production vitivinicole
- Accompagner le changement technique

Le référentiel du diplôme disponible sur le site Chlorofil.fr :
<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/tc/tc-2022>

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un partenariat avec l'INRAE pour les travaux pratiques

FINANCEMENT ET REMUNERATION

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO du secteur
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

SITE DE NARBONNE

Lycée Martin Luther King

Avenue des Etangs

11 100 NARBONNE

04 68 41 36 39



CAMPUS
TERRE & NATURE
Lycée Charlemagne
Lycée Martin Luther King
CFA Agricole de l'Aude
CFPPA des Pays d'Aude



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité



cfa.aude@educagri.fr

www.campusterretnature.fr

@fpc11 sur

