

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*

* Dérogation possible : nous consulter

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



PAR APPRENTISSAGE

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.

AU PROGRAMME

- 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



CALENDRIER / DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
soit 3214h

5 semaines/an
de congés payés

700h/an en centre (20 semaines)

907h/an en entreprise (26 semaines)

**95 %**

DE SATISFACTION

**67 %**

DE RÉUSSITE AUX EXAMENS

**50 %**

D'INSERTION PROFESSIONNELLE

(dans un emploi en lien avec la formation)

**98 %**

POURSUITE D'ETUDES



Paroles d'apprenti

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

”



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un Référent Handicap est présent sur le Campus.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un partenariat avec l'INRAE pour les travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION DU DIPLÔME

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

RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

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/seconaire/btsa/viti/viti-2022>

FINANCEMENT ET RÉMUNÉRATION

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.

APRÈS 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
- Technicien expérimentation

Rejoignez-nous dès maintenant !

Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11 000 CARCASSONNE
04 68 72 83 00

cfa.aude@educagri.fr
www.campusterreetnature.fr
@fpca11 sur    