

La formation permet de sensibiliser les étudiants aux problèmes d'environnement, de sécurité et de qualité des vins, de management des entreprises viti-vinicoles.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le titulaire de ce BTSA a accès à une diversité d'emplois dans la filière des deux champs de la viticulture et de l'œnologie.
- Votre polyvalence et vos connaissances de la conduite du processus de production dans un contexte d'agroécologie vous permettent d'accéder à des postes de techniciens dans les domaines viticoles, des coopératives, des syndicats professionnels, les instituts techniques, des entreprises de conseil et du négoce...
- Obtenir le diplôme de niveau 5 (BTSA VO) du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être âgé de plus de 16 ans et de moins de 30 ans (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 : Bac, BAC Pro, Bac Technologique, DAEU...
- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Les candidats sont convoqués pour un entretien de motivation et de positionnement
- Un site national est à votre disposition : www.parcoursup.fr

DURÉE ET ORGANISATION DE LA FORMATION

- DURÉE :
 - 2 ans (la durée du contrat peut-être réduite selon le profil du candidat)
 - 1365 heures au CFA (20 semaines en première année et 19 semaines en deuxième année). Le reste du temps en entreprise avec 5 semaines de congés payés par an.
 - Les pratiques pédagogiques sont variées : pédagogie de projet, travaux pratiques, travaux collaboratifs, visites techniques, etc
- ORGANISATION SEMESTRIALISÉE DE LA FORMATION :
 - Le BTS se découpe en 4 semestres de 30 ECTS chacun.
 - La formation en centre a lieu du lundi au vendredi en présentiel.
 - Aucun frais de formation ne sera demandé. Le coût de la formation est pris en charge par les OPCO ou le CNFPT

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque semestre, des évaluations spécifiques à des Unités d'Enseignement (système LMD) valideront l'acquisition des capacités visées par la formation. Chaque semestre permet l'obtention de 30 ECTS. - Soit 120 ECTS sur 2 ans, reconnus partout en Europe, pour la poursuite d'étude ou la recherche d'emploi.
- L'ensemble des épreuves se dérouleront au CFA (pas d'épreuves terminales).



PROGRAMME DE FORMATION

CODE RNCP : 36002 (31/08/27)
CODE NSF : 211
FICHE MÉTIER ROME : A1405—A1413



MODULES GÉNÉRAUX	MATIÈRES
Saisir les enjeux de la réalité socio-économique	Culture socio-économique
Argumenter un point de vue dans un débat de société	Argumentation et expression
S'engager dans un mode de vie actif et solidaire	EPS
S'insérer dans un environnement professionnel	Projet personnel et professionnel
Conduire un projet	Méthodologie de projet
Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public	Documentation
Communiquer en langue étrangère	Anglais
Communiquer avec des moyens adaptés	Techniques de communication

MODULES TECHNIQUES	MATIÈRES
Proposer, piloter, réaliser et évaluer un itinéraire techniques	Agronomie, viticulture, mathématiques, économie-gestion
Proposer, piloter, réaliser et évaluer un itinéraire d'élaboration de vin	Œnologie, chimie, mathématiques
- Gestion d'équipe - Mettre en œuvre la démarche qualité, sécurité et environnement - Gérer l'activité de production de l'entreprise	Management, qualité, œnologie, économie gestion entreprise
- Pilotage stratégique de la production vitivinicole - Accompagner le changement technique	Formulation de conseil, expérimentation, statistique
EIL (Enseignement d'Initiative Locale): Projet de marketing digital pour les structures viti-vinicoles : connaissances de circuits de commercialisation, animation des réseaux sociaux, gestion de marque...	

Taux de réussite
82,76%

Taux d'insertion
88%

Taux de satisfaction
88%

POURSUITES D'ÉTUDES

- **Débouchés métiers :** Responsable de domaine, Second d'exploitation, Chef de culture, Technicien d'expérimentation ou de conseil, Technicien de chai, ou Chef caviste, Vigneron et Viticulteur, etc
- **Poursuites d'études :**
 - Préparation d'un Certificat de Spécialisation dans les domaines de la production viti-vinicole et de la commercialisation des vins, bières et spiritueux
 - Licences professionnelles (L3) dans les domaines de la commercialisation, de la qualité, de l'agronomie, etc.
 - Licence L3 orientation "Sciences de la Vigne et du Vin", "Œnologie" ou "Chimie"
 - Préparation du DNO (Diplôme National d'Œnologie) dans les universités après une licence (L3)
 - Préparation à l'entrée dans les écoles d'ingénieur agronome (classe préparatoire spécifique Post-BTS DUT)
- **Mobilité internationale :** Possibilité de préparer un projet de mobilité en Europe dans le cadre d'Erasmus

CONTACT

CFA de l'Hérault - Site Montpellier-Agropolis

921 Avenue Agropolis, 34093 MONTPELLIER Cedex 5

04.67 60.97.85 cfa.herault@educagri.fr



Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et présence d'un référent handicap sur le campus

