



Lycée Frédéric Bazille - Agropolis
Montpellier

Brevet de Technicien Supérieur Viticulture Œnologie (BTS VO)

Niveau 5

Taux de réussite
2024 : 86%
(63,2% de mentions)

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Faire connaître les techniques les plus récentes et les plus performantes indispensables à l'élaboration de produits de qualité.
- Permettre l'acquisition des connaissances et compétences scientifiques nécessaires à l'insertion professionnelle et à la poursuite d'études.
- Obtenir le diplôme de niveau 5 (BTSA VO) du Ministère de l'Agriculture et de la Solidarité Alimentaire.
- Le titulaire de ce BTSA a accès à une diversité d'emplois où il assume des responsabilités dans des entreprises issues 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'agro-écologie vous permettront 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, etc

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 :
 - BAC Général,
 - BAC Pro GCEA (*Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole, Option Vigne et Vin*),
 - BAC Technologique STAV (*Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant*),
 - Brevet de Technicien Agricole,
 - DAEU (*Diplôme d'Accès aux Études Universitaires*) dans la spécialité scientifique...

DURÉE ET ORGANISATION DE LA FORMATION

- Le BTS se découpe en 4 semestres de 30 ECTS chacun.
- Les pratiques pédagogiques sont variées : pédagogie de projet, travaux pratiques, travaux collaboratifs, visites techniques, travaux sur le domaine pédagogique, etc

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque semestre, des évaluations spécifiques à des Unités d'Enseignement 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 déroulera au Lycée (pas d'épreuves terminales).



PROGRAMME DE FORMATION



Lycée Frédéric Bazille - Agropolis
Montpellier

DOMAINE DU TRONC COMMUN	
Module 1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui - Sciences économiques, sociales, et de gestion - Lettres modernes - Education Socio-Culturelle	174h 87h 58h 29h
Module 2 : Construction du projet personnel et professionnel - Education Physique et Sportive - Education Socio-Culturelle - Accompagnement au projet personnel et professionnel - Enseignement d'Initiative Locale	290h 87h 29h 87h 87h
Module 3 : Communication - Documentation - Langue Vivante - Education Socio-Culturelle	174h 29h 116h 29h

CODE RNCP : 15616
CODE NSF : 211
FICHE MÉTIER ROME : A1405—A1413

**Taux de réussite
2024: 86%
(63,2% de mentions)**

DOMAINE PROFESSIONNEL	
Module 4 : Conduite d'une production viticole - Viticulture - Sciences et techniques des équipements - Sciences économiques sociales et de gestion - STA/ Productions végétales - Biologie-écologie - Mathématiques	351h 152h 44h 29h 29h 72h30 24h30
Module 5 : Conduite d'une production vinicole - Œnologie - Sciences et techniques des équipements - Sciences économiques sociales et de gestion - Physique-Chimie - Mathématiques	342h30 159h30 43h 29h 87h 24h
Module 6 : Organisation du travail - Viticulture - Sciences économiques sociales et de gestion - Technologies de l'Informatique et du Multimédia - Mathématiques	111h 14h30 29h 43h30 24h
Module 7 : Stratégie de production vitivinicole - Œnologie - Sciences économiques sociales et de gestion - STA/ Productions végétales	72h30 14h30 29h 29h
Module 8 : Accompagnement du changement technique - Viticulture-Œnologie - Mathématiques Expérimentales	51h 36h30 14h30
Activités pluridisciplinaires du domaine du tronc commun et du domaine professionnel	174h
Stage en viticulture et œnologie : 14 semaines en entreprise	

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)
 - Classe Passerelle Agro Vêto Post BTSa-BTS (ex-CPGE ATS Bio) pour l'accès aux Écoles d'Agronomie et Vétérinaires (accès par concours)
- **Mobilité internationale :** Possibilité de préparer un projet de mobilité en Europe dans le cadre d'Erasmus

CONTACT

L.E.G.T.A. Frédéric Bazille - Agropolis

📍 Campus Agropolis International, 3224, route de Mende, 34093 MONTPELLIER Cedex 5

☎ 04.67.63.89.89 ✉ legta.montpellier@educagri.fr



www.lycee-bazille.fr