



BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE

NIVEAU 5

**FORMATION PAR APPRENTISSAGE OU
FORMATION CONTINUE**

Le technicien supérieur en exploitation met en œuvre la conduite du vignoble et les opérations techniques pour une production de raisins en lien avec les objectifs et valeurs de l'entreprise. Il procède aux diverses opérations de gestion de l'état sanitaire du vignoble en tenant compte de la législation et en privilégiant les pratiques respectueuses de l'environnement. Il met en œuvre et pilote l'ensemble des opérations de vinification, de la réception des vendanges à l'élevage des vins et à leur conditionnement. Il encadre la main d'œuvre saisonnière et/ou permanente.

Le technicien conseil viticole assure le suivi des productions et l'accompagnement des chefs d'entreprise qui souhaitent améliorer leurs pratiques pour répondre aux enjeux de l'agroécologie. Il propose des innovations ou mises en œuvre de techniques en les adaptant au contexte de l'entreprise.



C'EST QUOI ?

Objectifs pédagogiques évaluable :

- Mettre en œuvre la conduite de la vigne
- Elaboration du vin
- Gestion technico-économique des entreprises vitivinicoles dans une perspective de développement durable

Modes de validation & référence RNCP de la certification :

Formation certifiante : BTSA Viticulture Œnologie de niveau 5 (niveau BTS) du Ministère en charge de l'Agriculture, obtenu après validation de tous les Contrôles en Cours de Formation et Épreuves terminales.

RNCP 36002 – Date du JO/BO : 13/03/2021

Durée et lieu :

Environ 1460 heures en Centre et 2170 heures en entreprise sur 2 années de septembre à juin, au CFA Cœur de Vigne à Bar sur Seine.

Modalités d'alternance :

Formation à temps plein en alternance à raison de 42 semaines en Centre et 62 semaines en entreprise.

Modalités pédagogiques :

La formation se déroule en présentiel.



POUR QUI ?

Public ciblé :

Vous êtes titulaire d'un BAC, d'un Brevet de Technicien ou vous avez terminé un cycle de formation permettant l'obtention de ces diplômes

Vous êtes intéressé par les métiers de la nature et du végétal, vous aimez les sciences et l'œnologie

Vous êtes un bon communicant et vous avez des aptitudes pour le travail en équipes

Vous êtes organisé et rigoureux

Prérequis & conditions d'inscription :

Avoir entre 16 et 30 ans

Être inscrit dans la procédure Parcoursup

Avoir signé un contrat d'apprentissage

Dossier d'admission



Débouchés

Viticulteur

Chef de culture

Caviste ou maître de chai

Conseiller viticole



Suite de parcours

Autres BTSA en 1 an

Licence Pro commerce (vins et spiritueux, marketing, commerce international, œnotourisme...)

Licence

Classe préparatoire (CPGE)

École d'ingénieur

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



QUEL CONTENU ?

CAPACITÉS DU TRONC COMMUN A CERTIFIER	DISCIPLINES MOBILISÉES
Capacité 1 : S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	Sciences Economiques Sociales et de Gestion, Lettre Moderne, Education Socioculturelle
Capacité 2 : Construire son projet personnel et professionnel	Education Socioculturelle, Education physique et sportive, Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement, APPP (accompagnement au projet personnel et professionnel)
Capacité 3 : Communiquer dans des situations et des contextes variés	Documentation, Langue vivante, Education Socioculturelle
CAPACITÉS PROFESSIONNELLES A CERTIFIER	DISCIPLINES MOBILISÉES
Capacité 4 : Conduire une production viticole	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture), Sciences et techniques des équipements, Sciences économiques sociales et de gestion, Biologie écologie, Productions végétales
Capacité 5 : Conduire une production vinicole	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Œnologie), Sciences et techniques des équipements, Sciences économiques sociales et de gestion, Physique-chimie, Mathématiques
Capacité 6 : Organiser le travail	Sciences et techniques de la vigne et du vin, Sciences économiques sociales et de gestion, Technologie de l'Information et du Multimédia, Mathématiques
Capacité 7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole	Sciences et techniques de la vigne et du vin, Sciences économiques sociales et de gestion, Productions végétales
Capacité 8 : Accompagner le changement technique	Sciences et techniques de la vigne et du vin, Mathématiques

Méthodes et accompagnements pédagogiques mobilisés :

Des journées d'intégration pour les nouveaux apprentis

Un formateur référent en charge du suivi de l'apprenti tout au long de sa formation

Des points réguliers réalisés en entreprise et des entretiens individuels avec l'apprenant

Un outil de liaison Centre/Entreprise et des séances de retour de vécu en entreprise

Des ateliers (soutien en français et mathématiques, atelier reconnaissance des végétaux, étude dirigée personnalisée, etc.) pour favoriser la réussite de tous.

Un suivi individuel pour l'élaboration du dossier professionnel

Modalités d'adaptation de parcours :

Un positionnement à l'entrée pour confirmer le choix de formation et lutter contre le décrochage scolaire

Les titulaires d'un diplôme au moins équivalent à celui préparé, les candidats ajournés sur une session précédente, peuvent bénéficier d'un parcours personnalisé. Nous contacter

Modalités d'évaluation des objectifs/blocs de compétences :

Évaluations formatives, conseils de classes, examens blancs, Contrôle continu en Cours de Formation (CCF) sur les deux années de formation. Une épreuve terminale orale sur les pratiques professionnelles. Une attestation de validation des capacités/blocs de compétences est délivrée si ajourné à l'examen

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



BON À SAVOIR

Modalité d'évaluation de l'action :

La satisfaction de l'apprenant fait l'objet d'une évaluation.

Principaux indicateurs 2025 :

- Taux de réussite aux examens : 70 %
- Taux d'appréciation des bénéficiaires : 75 %
- Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publication www.inserjeunes.education.gouv.fr

Tarif :

Coût de la formation d'un parcours complet : 7119 € défini par France Compétences.

Pour les demandeurs d'emploi les frais pédagogiques sont entièrement pris en charge par la Région Grand Est.

Mode de financements :

Apprentissage : cette formation bénéficie d'une prise en charge par les OPCO

Coût formation continue : 9,75 € TTC/Heure (prise en charge en fonction de la situation des candidats)

Rémunérations :

La rémunération correspond à un % du SMIC qui varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de son année de formation. Pour plus de précisions : <https://www.service-public.gouv.fr/>

Pour les stagiaires en contrat de professionnalisation, voir conditions du contrat.



+ D'INFOS ET INSCRIPTIONS

CFA A Cœur de Vigne
1 impasse de la vigne
10110 BAR SUR SEINE
Tél. : 03 25 29 85 50
Cfacfppa.cote-des-bar@educagri.fr
www.campusterresdelaube.fr



Modalités de sélection :

Entretien individuel de positionnement. Recrutement non sélectif.

Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande.

Accueil et accès des personnes en situation de handicap :

Conformément à la Loi du 11/02/2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, et aux articles D5211-1 et suivants du Code du Travail, le CFPPA de l'Aube soutient le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est à votre écoute pour analyser vos besoins, adapter et accompagner votre parcours de formation :

Linda CUYPERS - 03 25 41 64 00 - cfa.aube@educagri.fr