

BTSA VO

Viticulture Œnologie

APPRENTISSAGE
OU FORMATION CONTINUE



UNE APPROCHE SYSTÈME D'UNE ENTREPRISE VITIVINICOLE

OBJECTIFS : Être capable de mettre en œuvre la conduite de la vigne, l'élaboration du vin, la gestion technico-économique des entreprises vitivinicoles dans une perspective de développement durable (diplôme de niveau 5).

VOTRE PROFIL (PUBLIC CIBLÉ ET PRÉREQUIS)

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 équipe.

Vous êtes organisé et rigoureux.

FORMATION PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

La formation se déroule en présentiel et en alternance à raison de 2 semaines en centre et 2 semaines en entreprise.

Pour plus d'informations, cliquez sur le lien : [«fiche apprentissage»](#)

AU PROGRAMME

- Conduire un système d'exploitation durable et cohérent avec le territoire et en assurer le pilotage
- Mettre en œuvre la conduite technico-économique de la vigne
- Mettre en œuvre la transformation de tout ou partie de sa récolte
- Collaborer à des activités de commercialisation et de services
- Organiser et manager des situations de travail
- Assurer la gestion économique et financière de l'entreprise dans des critères de durabilité
- Communiquer sur ses activités en interne et en externe
- Assurer la veille de toutes les informations utiles à la mise en œuvre et au développement de ces activités

DURÉE DE LA FORMATION

2 années d'études

DÉBOUCHÉS

- Caviste
- Conseiller/ère agricole
- Viticulteur/trice

RNCP : 36002

Certificateur : MASAF

Date d'enregistrement : 13/03/2021



Renseignements :

CFA Viti-Vinicole de la Côte des Bar

1 impasse de la vigne
10110 BAR-SUR-SEINE
Tél : 03 25 29 85 50
cfacppa.cote-des-bar@educagri.fr

CFA Agricole de l'Aube

Secrétariat
Route de Viélines
10120 SAINT-POUANGE
Tél : 03 25 41 64 23
cfa.aube@educagri.fr
www.campusterresdelaubes.fr

BTSA VO

Viticulture Œnologie

APPRENTISSAGE

ORGANISATION DE LA FORMATION

40 semaines au CFA, 64 semaines en entreprise.

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS : ENVIRON 1 400 HEURES SUR 2 ANS

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 (Viticulture-Œnologie), 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 (Viticulture-Œnologie), Sciences économiques sociales et de gestion, Productions végétales
Capacité 8 : Accompagner le changement technique	Sciences et techniques de la vigne et du vin (Viticulture-Œnologie), Mathématiques

Pour plus d'informations sur le centre et les modalités pédagogiques, cliquez sur le lien : [«fiche CFA»](#)

CONDITIONS D'INSCRIPTION

- Etre inscrit dans la procédure Parcoursup
- Avoir entre 16 et 30 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande et du profil du candidat

FINANCEMENT

- **Apprentissage :** 7119 € par an pris en charge par les OPCO
- **Coût formation continue :** 9,75 € TTC/Heure (prise en charge en fonction de la situation des candidats)

MODALITÉS D'ÉVALUATION OBTENTION DE L'EXAMEN

- Évaluations formatives, conseils de classes
- Examens blancs
- Contrôle continu en Cours de Formation (CCF) sur les deux années de formation
- Épreuves terminales de synthèse en fin de scolarité
- Une attestation de validation des capacités/blocs de compétences est délivrée si échec à l'examen
- Les titulaires d'un diplôme au moins équivalent à celui préparé, peuvent bénéficier d'un parcours personnalisé. Pour toutes informations, contacter Mme POUSSET Valérie, responsable pédagogique au 03 25 41 64 00

POURSUIITE D'ÉTUDES

- Autres BTSA en 1 an
- Licence Pro commerce (vins et spiritueux, marketing, commerce international, oenotourisme...)
- Licence
- Classe préparatoire (CPGE)
- École d'ingénieur

INDICATEURS

- Réussite aux examens 2024 : 77,8 %
- Satisfaction 2024 : 84 %
- Insertion 2022 : 69,6 % InserJeunes (poursuite d'études ou en emploi)

