



B.T.S.A.

Viticulture Œnologie

Par alternance (Contrat d'apprentissage - Contrat de professionnalisation – Congé Individuel de Formation)

Je possède au moins un Bac ou j'ai échoué à l'examen mais j'ai suivi l'intégralité de la scolarité.

Je souhaite exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées dans la filière viticole, me former en étant rémunéré, acquérir une véritable expérience professionnelle et être opérationnel à l'issue du cursus, me préparer à la vie active grâce à une formation en adéquation avec les besoins des entreprises du secteur.

Je vais suivre pendant deux ans une formation permettant d'acquérir un diplôme national, recherché par les professionnels de la filière, dans un établissement public habilité pour le contrôle continu en cours de formation, sous forme d'alternance de 20 puis 21 semaines par an en UFA et 32 puis 31 semaines par an en entreprise, rencontrer de nombreux professionnels : Forum de l'installation, INAO, FranceAgriMer, Douanes, DGCCRF, Fédération des caves coopératives, vigneron indépendants, négoce, courtage, intervenants extérieur en lien avec la filière, Vinisud, SITEVI, Visite de domaine, Etude terroir...

Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

BTS1	BTS2	MODULES
2h	2h	M21 Organisation économique, sociale et juridique
5h	5h	M22 Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
2h	2h	M23 Anglais
2h	2h	M31 EPS
2h	1h	M41 Traitements des données
2h	0h	M42 Technologies de l'information et du multimédia
2h	1h	M51 Marchés, filières et territoires
0h	2h	M52 Système vitivinicole et territoire
6h	6h	M53 Processus viticole & Agroéquipement
8h	8h	M54 Processus élaboration et de conservation des vins
1h	2h	M55 Qualité, sécurité et environnement : Systèmes de management
2h	2h	M56 L'entreprise viti-vinicole
1h	2h	M11 Accompagnement au projet personnel et professionnel - Ateliers méthodologiques, soutien scolaire

Je vais bénéficier des plus de la formation :

- Module œnotourisme
- Voyage découverte d'un vignoble
- Formation pluridisciplinaire
- Suivi et soutien individuel personnalisé en UFA et en entreprise
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Accompagnement renforcé pour la préparation à l'examen
- Formation renforcée en chimie pour la poursuite d'études

Après ma réussite à l'examen, je pourrai exercer divers métiers tels que chef de culture, maître de chai, régisseur de domaine, vigneron, ou diverses fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel... Je pourrai aussi poursuivre mes études en licence professionnelle.

Secrétariat : **Agnès Blanchard** - Téléphone : 04-90-51-48-19 Fax : 04-90-51-48 23

Adresse mail : agnes.blanchard@educagri.fr

Responsable UFA : **Frédéric Herrada**

Adresse mail : frederic.herrada@educagri.fr

Coordonnatrice BTS viticulture œnologie : **Sophie Lurie**

Adresse mail : sophie.lurie@educagri.fr

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Module	Objectif
M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel	1 : Se situer dans la formation afin d'en être acteur et auteur
	2 : Approfondir la connaissance de soi, repérer ses compétences pour évaluer ses potentialités
	3 : Analyser les exigences et opportunités du monde professionnel pour s'y insérer
	4 : Se situer et évaluer la faisabilité des différents choix envisagés
M 21 - Organisation économique, sociale et juridique	1 : Appréhender les démarches et méthodes des sciences sociales
	2 : Analyser le fonctionnement de l'économie
	3 : Relier dynamique économique et changement social.
	4 : Identifier les enjeux et les défis associés à la mondialisation.
	5 : Identifier et analyser les modes de régulation
M22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	1 : Répondre à un besoin d'information
	2 : Améliorer sa capacité d'expression orale et écrite
	3 : Améliorer sa capacité de communication dans des situations d'interaction
	4 : Développer son autonomie, sa capacité d'organisation et de communication dans le cadre d'une démarche de projet
M 23 – Langue vivante	1 : Comprendre un ou plusieurs locuteurs (interaction) s'exprimant dans une langue orale standard, « en direct » ou enregistrée, sur des sujets familiers ou non, se confrontant dans la vie personnelle, sociale ou professionnelle
	2 : Communiquer oralement en continu : présenter, expliquer, développer, résumer, rendre compte, commenter.
	3 : Communiquer oralement en interaction : avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un locuteur natif et participer activement à une conversation dans des situations familiales, présenter et défendre ses opinions.
	4 : Lire avec un grand degré d'autonomie des textes de tous ordres.
	5 : Ecrire des textes clairs et détaillés sur une gamme étendue de sujets relatifs aux domaines d'intérêt de l'étudiant (professionnel ou non).
M 31 – Éducation physique et sportive	1 : Accéder au patrimoine culturel constitué par la diversité des activités physiques, sportives, artistiques et de développement de soi ainsi qu'à certaines de leurs formes sociales de pratique,
	2 : Développer et mobiliser ses ressources pour s'engager dans les apprentissages, enrichir sa motricité, la rendre efficace et favoriser la réussite,
	3 : Rechercher l'acquisition de compétences et de connaissances nécessaires pour gérer sa vie physique et sociale, entretenir sa santé tout au long de la vie, développer l'image et l'estime de soi pour savoir construire sa relation aux autres,
	4 : S'engager dans une voie de spécialisation par l'approfondissement de la pratique d'activités choisies.
M 42 – Technologies de l'information et du multimédia	1 : S'adapter aux évolutions des TIC
	2 : Analyser et concevoir des documents et applications dans des domaines variés, et notamment en relation avec le domaine professionnel de l'option du BTSA
	3 : Savoir communiquer en utilisant les TIC
	4 : Utiliser des outils d'analyse et de traitement des données
M 41 – Traitement de données	1 : Utiliser les notions de statistique en vue d'une modélisation a priori.
	2 : Utiliser les notions de statistique et de probabilités en vue d'une estimation et d'une prise de décision.
	3 : Acquérir des outils mathématiques de base nécessaires à l'interprétation de résultats expérimentaux.
M 51 – Marchés, filières, et territoires	1 - Caractériser les marchés vitivinicoles, leurs structures et leurs évolutions
	2 - Identifier les acteurs, en percevoir la logique au sein des filières, et caractériser la gouvernance des zones de production.
	3 - Appréhender les cadres politiques, réglementaires, juridiques des filières et des zones de production
M 52 – Système vitivinicole et territoire	1 - Analyser un paysage viticole
	2 - Analyser un terroir viticole
	3 - Évaluer la durabilité d'un système vitivinicole
	4 - Proposer des modifications ou des adaptations d'un système vitivinicole en fonction de l'évaluation de ses performances, des modalités de mise en marché et de la réglementation dans une perspective de durabilité.
M 53 – Processus viticole	1 - Expliquer le fonctionnement de l'agrosystème vigne à l'échelle de la parcelle
	2 - Décrire le cycle biologique de la vigne et expliquer les modalités d'élaboration de la matière première
	3 - Choisir un matériel végétal
	4 - Concevoir l'installation d'une parcelle en respectant la réglementation
	5 - Élaborer des itinéraires techniques viticoles en fonction de conditions de milieu et d'objectifs prédéfinis
	6 - Choisir un matériel adapté aux conditions de travail
	7 - Conduire et mettre en oeuvre des interventions techniques
	8 - Évaluer a posteriori un itinéraire technique viticole d'un point de vue agronomique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés
M 54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins.	1 - Construire des itinéraires de vinification, d'élevage et de conditionnement en fonction d'objectifs prédéfinis
	2 - Analyser et choisir un équipement destiné à la transformation du raisin en vin, les traitements des vins et leurs conditionnements.
	3 - Conduire les travaux de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage ; en assurant le suivi et le contrôle du produit
	4 - Évaluer a posteriori l'itinéraire de vinification, d'élevage et de conditionnement du vin d'un point de vue technique, économique et environnemental en cohérence avec les objectifs identifiés
M 55 – Qualité, Sécurité et Environnement : systèmes de management	1 - Mettre en pratique le management de la qualité et le management environnemental
	2 - Mettre en oeuvre une démarche d'analyse des risques
	3 - Gérer les effluents et les déchets de l'activité vitivinicole
	4 - Conduire un chantier en respectant les règles relatives à la santé, à la sécurité des opérateurs et à la protection de l'environnement
	5 - Traiter des données statistiques issues d'analyses sensorielles et d'expérimentations en matière de conduite des processus
M 56 – L'entreprise vitivinicole	1 - Appréhender l'entreprise vitivinicole comme un système en utilisant l'approche systémique
	2 - Maîtriser les outils internes de gestion
	3 - Élaborer des diagnostics partiels et porter un diagnostic global sur l'exploitation
	4 - Savoir élaborer des décisions stratégiques en envisageant la pérennité de l'exploitation

LA DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

L'examen se passe pour moitié en CCF et pour moitié en épreuve terminale nationale. Il est nécessaire d'avoir au moins 10 de moyenne générale à l'examen et 9 de moyenne aux épreuves terminales pour obtenir le diplôme.