



B.T.S.A. – V.O.

BREVET de TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE Viticulture Œnologie

Formation continue en 2 ans

Le travail et les métiers

Le technicien supérieur agricole option viticulture-œnologie assure des fonctions de production de raisins, de bois et plants de vigne lorsqu'il est responsable de cultures, et des fonctions de transformation telles que la vinification et l'élevage des vins ou la mise en bouteilles lorsqu'il est responsable de chais ou de cave.

Il assure aussi des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, notamment s'il est responsable d'une entreprise et peut aussi assurer des fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative .

Le diplôme permet d'entrer directement dans la vie active en devenant salarié à poste à responsabilité ou chef d'entreprise.

Il peut permettre également de poursuivre des études nécessitant un BTS (licence professionnelle ou concours pour les écoles d'ingénieur par exemple).

Les conditions d'entrée

Être titulaire d'un diplôme de niveau IV

ou

justifier de 2 ans d'expérience professionnelle significative dans le secteur agricole.

Public concerné :

Demandeur d'emploi (rémunération possible selon la législation en vigueur).

Tout public en contrat de professionnalisation, CIF ou financement autre.

La formation

Cette formation permet d'acquérir des compétences, un diplôme de niveau III et la capacité professionnelle qui ouvre des droits aux aides à l'installation.

Elle se déroule sur 2 années d'octobre à juin, durant 38 semaines réparties selon un calendrier d'alternance. Stage pratique de 66 semaines en entreprise.

**Campus
Louis Giraud
CFPPA
de Vaucluse**

Adresse postale
CFPPA de Vaucluse
BP 274
84208 CARPENTRAS CEDEX

Site d'Orange
UFA d'Orange
LPA Viticole d'Orange
2260 route du grès
84100 ORANGE

Tél. 04 90 60 80 90
Fax 04 90 60 93 78
cfppa.carpentras@educagri.fr
<http://campus.louisgiraud.online.fr>
<http://cfppadevaucluse.fr>
www.eplorange.com



Contact : Frédéric HERRADA 04 90 51 48 19
frederic.herrada@educagri.fr

Mise à jour
Sept. 2014



Fonds social européen



Provence-Alpes-Côte d'Azur



LE PROGRAMME DE FORMATION

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

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 générale aux épreuves terminales pour obtenir le diplôme. (Des dispenses de modules et d'épreuves sont possibles selon le niveau initial du stagiaire).