



B.T.S.A

Viticulture Œnologie

VOIE SCOLAIRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un Baccalauréat ou un diplôme de niveau supérieur.

DUREE ESTIMEE entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation :

Début de formation
01/09/2022

PASSERELLES : possibles entre nos formations

DUREE DE FORMATION :
2 ans

TARIFS :
Toutes nos formations sont gratuites

DELIVRANCE DU DIPLOME :
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.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées dans la filière viticole, me former,
- Acquérir une 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

ORGANISATION DE LA FORMATION

- 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, en formation initiale scolaire,
- Rencontre de nombreux professionnels : Forum de l'installation, INAO, FranceAgriMer, Douanes, DGCCRF, Fédération des caves coopératives, vigneron indépendants, négoce, courtage, intervenants extérieurs en lien avec la filière, Vinisud, SITEVI, Visite de domaine, Etude terroir...

LES PLUS DE LA FORMATION

- 58 semaines de cours sur 2 ans
- 12 semaines de stage en France ou à l'étranger
- Formation pluridisciplinaire
- Suivi et soutien individuel personnalisé
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Accompagnement renforcé pour la préparation à l'examen
- Un voyage d'étude

APRES MA REUSSITE A 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.

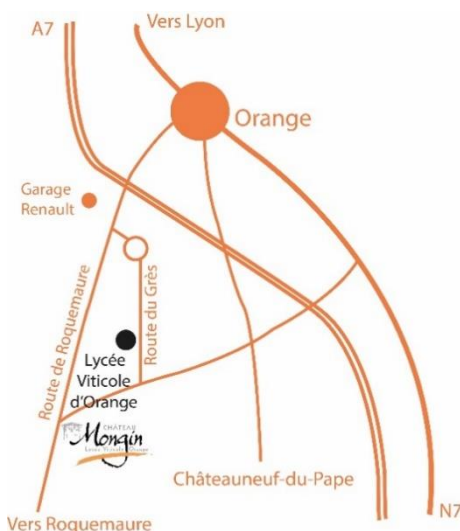
CAPACITES DE CERTIFICATION

Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

BTS1	BTS2	MODULES
1h	1h	APPP
2h	2h	Economie
1h	2h	Français
2h	3h	ESC
2h	0h	Documentation
2h	2h	Anglais
2h	2h	EPS
1h	2h	Statistiques
2h	0h	Informatique
2h	2h	EcoFilière
6h	7h	Viticulture
7h	6h	Oenologie
2h	2h	Chimie
1h	2h	QSE
2h	2h	Gestion

C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
C1.2 Se situer dans des questions de société
C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société
C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel
C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
C2.4 Conduire un projet
C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
C3.2 Communiquer en langue étrangère
C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés
C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel
C4.2 Piloter la production viticole
C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles
C4.4 Evaluer a posteriori un itinéraire technique
C5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin
C5.2 Piloter l'élaboration d'un vin
C5.3 Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
C5.4 Evaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin
C6.1 Gérer une équipe au travail
C6.2 Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
C6.3 Gérer l'activité de production de l'entreprise
C7.1 Evaluer une stratégie de production
C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
C8.1 Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
C8.2 Produire des références techniques
C8.3 Formuler des conseils



 **ACCESSIBILITE**
Public en situation RQTH

VOS CONTACTS

SECRETARIAT SCOLAIRE

Tel 04-90-51-48-06

lpa.orange@educagri.fr

CPE

Jérémy DUPUIS

04 90 51 48 05

jeremie.dupuis@educagri.fr

UNITÉ DE FORMATION D'APPRENTIS
D'ORANGE
**LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE
D'ORANGE**
2260 Route du grès – 84100 ORANGE
Standard : 04.90.51.48.00



SUIVEZ-NOUS

www.eplorange.com

