UNE FORMATION EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE, POUR SE PRÉPARER À LA PRISE DE RESPONSABILITÉS DANS LES MÉTIERS DE LA VIGNE, DU VIN ET DE L'OENOLOGIE.

BELAIR
ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC

BTSA VO
Viticulture - Œnologie
1 an
APPRENTISSAGE

Après un diplôme bac + 2, l'apprenant étudiera, dans le cadre de ce BTSA, la vigne dans son environnement, les processus de vinification, la production agricole, mais également les matières générales telles que mathématiques, informatique, gestion.
Il aura également l'occasion de se familiariser avec les pratiques agroécologiques répondant au contexte de durabilité, et d'amélioration des écosystèmes viticoles et agronomiques. Une réflexion sur les pratiques innovantes est également proposée par l'équipe pédagogique.
Lors des séquences en entreprise, l'apprenti est présent à tous les moments clés de la vie de l'exploitation : travaux viticoles, vinification, travaux de cave, conditionnement, commercialisation.

POINTS FORTS

+ Seulement 1 an de formation pour obtenir des connaissances solides en viticulture et œnologie.

24 % de poursuite d'étude

6/10
En emploi
6 mois après la sortie
(enquête 2022)

A L'ISSUE DE LA FORMATION, POSSIBILITÉ DE :

+ être gestionnaire de domaine viticole, chef d'exploitation viticole, chef de culture, technicien de laboratoire, maître de chai, ou sur des fonctions de conseil ou de développement auprès d'organismes professionnels privés ou publics.

+ poursuivre ses études :
- en BTSA en 1 an pour acquérir une spécialité supplémentaire (ex. BTSA technico-commercial en Vins et Spiritueux)
- licence de la Vigne et du Vin puis Diplôme national d'oenologie
- licences professionnelles
- classe préparatoire aux écoles d'ingénieurs agronomes
- écoles d'ingénieurs agronomes par la voie de l'apprentissage.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Analyser la filière et son évolution pour agir individuellement et collectivement
- Analyser un système viti-vinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité
- Proposer un processus viti-vinicole dans une situation donnée
- Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur en viticulture-oenologie pour faire face à une situation professionnelle
- Conduire un processus viti-vinicole

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

RÉSEAU N°

ORGANISATION DE LA FORMATION

Modalités d'alternance

20 semaines de cours + 27 semaines en entreprise + 5 semaines de congés payés soit un total de 720 h en centre de formation.
Les périodes en entreprise sont programmées par semaine entière et en fonction de la saisonnalité de l'activité professionnelle.
Les BTSA VO en un an suivent le même rythme d'alternance que les BTSA VO en deux ans et ont des cours communs.

CONTENU DE LA FORMATION

Les candidats ne suivent que les enseignements techniques, pour un total de 720 h de formation :

- Pour ce faire ils sont intégrés aux classes d'apprentis inscrits à la formation BTSA VO en deux ans. Ils bénéficient d'une partie des cours techniques de la 1ère année de BTSA VO, d'une partie des cours techniques de la 2ème année de BTSA VO et d'un accompagnement spécifique pour préparer les épreuves d'examen soit avec un formateur, soit avec l'animatrice du centre de ressources de l'établissement en autoformation. L'accompagnement concerne notamment la préparation d'un dossier d'expérimentation et d'un dossier vendanges.

- Certains cours techniques sont organisés sous forme de journées ou demi-journées complètes pour pouvoir être proposés à un public adulte souhaitant se former à une compétence particulière.

Les modules de formation suivants sont suivis :

- E4 conduite de la production viticole
- E5 conduite de la production vinicole
- E6 organisation du travail
- E7 pilotage stratégique de la production vitivinicole
- E8 accompagnement du changement technique

MATIÈRE	Nombre d'heures
Economie / Gestion	91
Viticuluture	215
Oenologie	220
T.P. Oenologie	28
Dégustation	36
Accompagnement	110

100%
DE REUSSITE
AUX EXAMENS
en 2024

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

RÉSEAU N

MODALITÉS D'OBTENTION DU DIPLÔME

BLOCS DE COMPETENCES		CAPACITES EVALUEES
BLOCS TECHNIQUES	B4 : Conduire une production viticole	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
	B5 : Conduire une production vinicole	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
	B6 : Organiser le travail	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
	B7 : Proposer une stratégie de production vitivinicole	C7.1. Evaluer une stratégie de production C7.2. Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
	B8 : Accompagner le changement technique	C8.1. Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique C8.2. Produire des références techniques C8.3. Formuler des conseils

Les candidats, déjà titulaires d'un diplôme bac+2, sont dispensés des épreuves générales (E1, E2, E3). Ils passeront uniquement des épreuves techniques.

Ainsi l'examen est constitué de :

- 5 contrôles en cours de formation (CCF) qui auront lieu chaque fin de semestre en même temps que les épreuves des BTSA en deux ans, validant les épreuves E4, E5 et E6.
- 2 épreuves terminales (E7 : dossier de 15 pages ; E8 : 2 fiches de conseil viticulture ou oenologie) qui se dérouleront
  devant un jury national, en fin d'année scolaire

- Taux d'abandon : 0%

LES SPÉCIFICITÉS DU BTSA VO EN 1 AN

Les apprenants ont la possibilité de préparer et de passer l'examen du WSET Level 2 Award in Wines : cette certification du Wine and Spirit Education Trust atteste d'un niveau de connaissance des vins dans le monde en anglais.

- Taux d'abandon : 0%
- Taux de satisfaction : 100 %

SUIVI DE L'APPRENANT

Un formateur assure le suivi individuel de l'apprenant en entreprise et au centre de formation pendant la durée du contrat.

Le Centre de Ressources peut accompagner tout apprenant (soutien, méthodologie, remédiation...)

APPRENANT AVEC DES BESOINS ÉDUCATIFS PARTICULIERS (BEP)

Un correspondant BEP accompagne les apprenants en amont et tout au long de la formation. (Plan d'accompagnement particulier (PAP), Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH), demande d'aménagements aux examens, financements ...)

ASSOCIATION DES APPRENANTS

VeryWine organise des manifestations et actions commerciales qui permettent de financer des sorties, des visites, etc.

INTEGRER L'ETABLISSEMENT

Admission

- Titulaire d'un bac + 2 (général, technologique ou professionnel) souhaitant se former à la viticulture et / ou à l'oenologie.
- En contrat d'apprentissage, et dans le cas de création ou reprise d'entreprise pour lesquels le diplôme est indispensable à l'installation.

Modalités d'inscription

- Pour s'inscrire le candidat doit détenir un diplôme de niveau égal ou supérieur au bac+2 et avoir signé un contrat d'apprentissage.
  Pour les candidats ayant seulement le bac il faudra faire une formation en deux ans (voir fiche BTSA VO en deux ans).
- Prendre contact avec l'établissement qui peut aider dans la recherche d'un maître d'apprentissage et fournir les documents administratifs nécessaires.
- L'admission est effective dès que le candidat a trouvé un maître d'apprentissage
- L'apprenti bénéficie d'un suivi individuel de son état de santé assuré par la médecine du travail. Ce suivi comprend une visite d'information et de prévention effectuée dans les deux mois suivant son embauche et donne lieu à la délivrance d'une attestation. Si l'apprenti est âgé de moins de 18 ans, la visite d'information et de prévention doit obligatoirement avoir lieu avant son embauche.
- Personnes en situation de handicap : nous contacter

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

TARIFS

Apprentissage

Formation prise en charge par les OPCO.

BTSA – Viticulture-Œnologie
Code de la fiche : RNCP36002
Date de publication : 04/11/2021.
Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2027

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

RÉSEAU N°