

BTSA Viticulture-Oenologie en 1 an

Contexte de l'action

- Formation en 1 an.
- Action de formation initiale, par apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
- Formation de niveau 5.

Public concerné

- Titulaire d'un bac + 2 minimum.
- Porteur d'un projet de reconversion professionnelle

Pré-requis et modalités d'accès

- Avoir un diplôme de niveau 5 (bac +2)
- Entretien de positionnement obligatoire avant l'entrée en formation.

Effectif

- Nombre : minimum 5, maximum 15
- Formation accessible à toute personne en situation de handicap. L'entretien déterminera l'accessibilité de la formation.
- Référente handicap : Amel JARRY - a.jarry@mfr-vayres.fr

Durée, dates, délais d'accès

- 20 semaines de formation à la MFR.
- 20 semaines minimum de formation en entreprise.
- Début de formation fin Août.
- Alternance entre 1 à 3 semaines à la MFR et 2 à 7 semaines en entreprise.

CONSEILS ESSENTIELS :

Rencontrez notre équipe à l'occasion d'un rendez-vous individuel, d'une journée portes ouvertes, d'un salon, dans nos locaux ou à distance.

Bénéficiez de l'accompagnement de la MFR de Vayres dans votre recherche d'entreprise que ce soit pour trouver un stage ou un contrat d'alternance.

Dossier de candidature disponible sur www.mfr-vayres.fr

Vos principales missions

Conduire une vigne, connaître le cycle végétatif, pratiquer les opérations manuelles et mécaniques. Pratiquer les travaux de vinification et d'élevage des vins. Appréhender et interpréter les analyses sensorielles (dégustation) et chimiques. Repérer les innovations en viticulture-oenologie, respecter des objectifs de production, contraintes techniques, économiques et écologiques, travailler en équipe...

Statuts et coûts

- **Apprentissage ou Contrat de professionnalisation** : contrat de 1 an. Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.
- **Formation initiale** : Eleve de l'enseignement agricole, droit aux bourses du Ministère de l'Agriculture. Frais pédagogiques à la charge de l'apprenant.

Frais d'hébergement, de restauration, et de déplacement à la charge de l'apprenant (*tout statut*).

Tarifs disponibles sur www.mfr-vayres.fr

ÉVALUATIONS DES ACQUIS

En cours de formation

- Des évaluations formatives sont organisées tout au long de la formation pour mesurer la progression de l'apprenant.
- Un conseil de classe se réunit par semestre pour faire un bilan intermédiaire.
- Un carnet de compétences permet à l'apprenant et au maître de stage de mesurer l'évolution de l'expérience.

Certification finale

- Formation appartenant au ministère de l'Agriculture soumise à un référentiel de formation national.
- Epreuves terminales orales. Cinq épreuves obligatoires du domaine spécifique permettent de vérifier l'atteinte des capacités.

Diplôme délivré

- BTSA Viticulture-Oenologie (RNCP36002).

Taux de réussite et d'insertion professionnelle disponible sur www.mfr-vayres.fr

A l'issue de ce BTSA, vous êtes capable de pratiquer les opérations manuelles ou mécaniques à la vigne, de pratiquer les opérations de vinification et d'élevage des vins en respectant un cahier des charges. Vous êtes en mesure d'encadrer une équipe, de favoriser l'initiative et la prise de responsabilités.

Renseignements

Christine MASSOL
05 57 74 85 30
contact@mfr-vayres.fr



CONTENU DE LA FORMATION

Le parcours sur un an propose uniquement les capacités professionnelles

Domaine Professionnel

- Conduire une production viticole
- Conduire une production vinicole
- Organiser le travail
- Proposer une stratégie de production vitivinicole
- Accompagner le changement technique

En alternant périodes de stages et périodes de cours, vous allez

- Découvrir et connaître le fonctionnement d'une entreprise viti-vinicole
- Acquérir une attitude professionnelle
- Pratiquer la viticulture
- Pratiquer l'oenologie
- Développer votre réseau dans la filière viti-vinicole
- Réaliser une étude à caractère expérimental

Suivi de l'action

- Un émargement est réalisé par l'apprenti à chaque séance de formation.
- Une enquête insertion à 6 mois et à 1 an est envoyée à chaque apprenti.

Evaluation de l'action

- A la fin de chaque session de formation, un bilan qualitatif est réalisé.
- Une enquête est envoyée en fin de formation aux apprentis et aux employeurs pour mesurer le niveau de satisfaction concernant l'accompagnement, les relations, la qualité de vie à la MFR, et la qualité de la formation.

Contenus et méthodes

- Alternance entre des périodes en milieu professionnel et des périodes à la MFR.
- **Equipements** : Salles de cours équipées de tableaux interactifs, salles informatiques, laboratoire, salle de dégustation, CDI.
- **Moyens pédagogiques** :
 - Cours théoriques (méthodes interrogatives et affirmatives).
 - Mises en situation spécifiques au métier.
 - Explicitation du vécu et mise en commun de pratiques.
 - Immersion professionnelle.
 - Accompagnement individualisé.
 - Interventions de professionnels et visites d'entreprises.
 - Voyage d'étude dans une région viticole.

Métiers et Poursuite d'études

Les titulaires du BTS Viticulture-Œnologie peuvent accéder aux métiers de :

- Viticulteur chef d'entreprise (jeune agriculteur),
- Responsable vignoble,
- Technicien de chai, chef caviste,
- Technicien d'expérimentation,

Leur profil est très recherché dans les vignobles français ou étrangers.

Par ailleurs, ils peuvent poursuivre leurs études en Licence, ou accéder aux études supérieures en agriculture (école d'ingénieur par exemple)

Les + de la MFR de Vayres

- Spécialiste de la formation en alternance
- Accompagnement dans la recherche d'entreprise d'accueil
- En entreprise, encadrement par un tuteur professionnel
- Internat, demi-pension ou externat
- Transport scolaire en bus quotidien depuis la gare de Libourne
- Un solide réseau d'entreprises partenaires