

**BTSA viticulture-œnologie (en 2 ans)**  
**Apprentissage-Contrat de professionnalisation**  
**Semestrialisation /120 ECTS\***

● **Objectifs de la formation :**

Ce BTSA permet de former en 2 ans des techniciens capables d'assumer des responsabilités dans les métiers de la vigne, du vin et de l'œnologie. Le diplôme débouche sur des emplois de gestionnaire de domaine viticole, de chef de culture, de technicien de laboratoire, chef d'exploitation viticole ou sur des fonctions de conseil ou de développement au sein d'organismes professionnels privés ou publics.

A noter : Ce diplôme confère la capacité professionnelle agricole nécessaire aux candidats à l'installation en agriculture. Il permet de bénéficier du Certiphyto "opérateur", "décideur", "conseil" et "mise en vente et vente de produits phytopharmaceutique".

● **Conditions d'inscription :**

**Public visé :**

\* Titulaire d'un bac ( général, technologique ou professionnel) souhaitant se former à la viticulture ou à l'œnologie

\* Jusqu'à 30 ans en contrat d'apprentissage, au-delà en contrat de professionnalisation.

**Démarche à suivre :**

\* Pour s'inscrire le candidat doit détenir le baccalauréat et avoir signé un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation (ou être en cours de signature du contrat)

\* Si possible, selon la période de l'année, s'inscrire sur Parcoursup

\* 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 ou une entreprise pour un contrat de professionnalisation.

● **Organisation de la formation et obtention du diplôme :**

**Modalités d'alternance :**

↳ 1<sup>ère</sup> année : 20 semaines de cours (soit 700 h) + 27 semaines en entreprise + 5 semaines de congés payés

↳ 2<sup>ème</sup> année : 20 semaines de cours (soit 700h) + 27 semaines en entreprise + 5 semaines de congés payés

*Les périodes en entreprise sont programmées par semaine entière et en fonction de la saisonnalité de l'activité professionnelle. Il sera communiqué en juin. Cf. exemple de 2019-2020.*

\*ECTS : crédits européens de formation

**Calendrier de l'alternance en 2019-2020 :**

SEM	DBT	FIN	VO 1	VO 2	SEM	DBT	FIN	VO 1	VO 2
35	26-août	30-août	2j	2j	06	03-févr	07-févr	ent / R	ent / R
36	02-sept	06-sept	ent	ent	07	10-févr	14-févr	1	1
37	09-sept	13-sept	ent	ent	08	17-févr	21-févr	2	2
38	16-sept	20-sept	ent	ent	09	24-févr	28-févr	ent	ent
39	23-sept	27-sept	ent	ent	10	02-mars	06-mars	ent	ent
40	30-sept	04-oct	ent	ent	11	09-mars	13-mars	3	3
41	07-oct	11-oct	1	1	12	16-mars	20-mars	4	4
42	14-oct	18-oct	2	2	13	23-mars	27-mars	ent	ent
43	21-oct	25-oct	ent	ent	14	30-mars	03-avr	ent	ent
44	28-oct	01-nov	ent	ent	15	06-avr	10-avr	5	5
45	04-nov	8-nov.	3	3	16	13-avr	17-avr	6	6
46	11-nov	15-nov.	ent	ent	17	20-avr	24-avr	ent	ent
47	18-nov.	22-nov	ent	ent	18	27-avr	01-mai	ent	ent
48	25-nov	29-nov	4	4	19	04-mai	08-mai	7	7
49	02-déc	06-déc	5	5	20	11-mai	15-mai	ent	ent
50	09-déc	13-déc	6	6	21	18-mai	22-mai	ent	ent
51	16-déc	20-déc	7	7	22	25-mai	29-mai	8	8
52	23-déc	27-déc	ent	ent	23	01-juin	05-juin	9	9
01	30-déc	03-janv	ent	ent	24	08-juin	12-juin	EXAM	EXAM
02	06-janv	10-janv	8	8	25	15-juin	19-juin	ent	ent
03	13-janv	17-janv	9	9	26	22-juin	26-juin	ent / R	ent / R
04	20-janv	24-janv	EXAM	EXAM	27	29-juin	03-juil	ent	ent
05	27-janv	31-janv	ent	ent	28	06-juil	10-juil	ent	ent

	Vacances scolaires
	semaine UFA
ent	semaine entreprise

EXAM	semaine examens
R	Rattrapage examens

● **Modalités d' obtention du diplôme :**

Notre BTS viticulture-œnologie est intégré au processus de Bologne (LMD : Licence Master Doctorat). La formation est organisée en 4 semestres, valant 30 ECTS chacun. La validation des 4 semestres suite au passage d'épreuves organisées par l'établissement permet l'obtention du diplôme BTS et de 120 ECTS.

L'enseignement est dispensé sous forme d'Unités d'Enseignement à thématiques communes et à tendance professionnelle. 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 apprentis ont la possibilité de faire un stage professionnel de 4 semaines à l'étranger dans le cadre de nos partenariats européens.

**Le contenu de la formation : les UE (unités d'enseignement) :**

Semestre 1	<p><b>UEF</b>                      Connaissances fondamentales viti-vinicoles</p>	E1.1	C2.3 Anglais
			C3.4 EPS
			C8.1 Viticulture-Biologie
	<p><b>UEP</b>                      Analyse des pratiques – Chantier vendange et de vinification</p>	E1.2	C0.2 / C1.4 / C4.3 / C7.5 Pratique professionnelle, comptabilité – Information, Viticulture-œnologie Français M11
Semestre 2	<p><b>UEP</b>                      Analyse des pratiques – Traitements Agropharmaceutiques</p>	E2.1	C3.1 - EPS
			C4.1 - Mathématiques
			C9.4 - Pratiques professionnels (viticulture)
			C9.5 - Pratiques professionnels (œnologie/Chimie)
<p><b>UET</b>                      Terroir – Durabilité Conduite des vignes et production des vins en adéquation avec l'évolution de la consommation, de l'environnement et des capacités internes</p>	E2.2	C5 - Economie de filière	
		C6.1 / C1.3 – Viticulture-œnologie – Do – ESC – M11 MIL - Produire autrement dans la filière vitivinicole C6.2 - Évaluer les impacts environnementaux de l'activité vitivinicole C7.3 - Mettre en place un type de management durable en prenant en compte le besoin et l'offre de travail, les compétences C10.2 - Proposer des adaptations (choix stratégiques) d'un système vitivinicole d'une entreprise à partir d'un diagnostic de durabilité	
Semestre 3	<p><b>UET</b>                      Management de la qualité</p>	UE3.1	C8.3 / C9.6 - Agronomie, Biologie, Viticulture, mathématiques
	<p><b>UEF</b>                      Choix de process viti-vinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé                      Réaliser des choix stratégiques</p>	UE3.2	C8.4 / C9.3 - Viticulture/ agroéquipement – œnologie/chimie
	<p><b>UED</b>                      Marketing et pratiques innovantes                      Réaliser l'analyse d'un produit</p>	UE3.3	MIL - Marketing et pratiques innovantes C1.5 / C2.1 / C2.4 - S'exprimer à l'oral (Anglais) C1.2 - Economie générales C3.5 - EPS
	<p><b>UET</b>                      Conduite des vignes et production des vins en adéquation avec l'évolution de la consommation, de l'environnement et des capacités internes</p>	UE3.4	C5 / C8.2 / C9.1 / C7.1 / C7.2 / C7.4 - Viticulture, Gestion, Oenologie
Semestre 4	<p><b>UEF</b>                      Analyse et argumentation – Débat de société</p>	UE4.1	C1.1 - Mobiliser les outils C1.7 - Analyser et argumenter un débat de société C2.2 - S'exprimer à l'écrit
	<p><b>UEP</b>                      Choix de process vitivinicoles en vue de l'obtention d'un type de produit déterminé                      Valoriser sa démarche par des outils de communication adaptés</p>	UE4.2	C9.2 - Viticulture-œnologie – Chimie C1.6 – ESC C3.2 - EPS
	<p><b>UET</b>                      Expérimentation vitivinicole</p>	UE4.3	C0.4 / C4.2 / C10.1 / C10.4 : Pratique professionnelles - Enseignements techniques C0.1 / C0.3 / C10.3 : Pratiques professionnelles

UED : Unités d'Enseignements de Découverte  
 UEF : Unités d'Enseignements Fondamentaux  
 UEP: Unités d'Enseignements Professionnels  
 UET : Unités d'Enseignements Techniques

**Résultats à l'examen :**

session	2019	2018	2017	2016
<b>BTSA Viti Oeno</b>	76,5%	92.3%	83%	87,5%

● **Après le BTSA viticulture-oenologie :**

**Poursuite d'études :**

- ↳ BTSA en 1 an pour acquérir une spécialité supplémentaire (par exemple : BTSA technico-commercial « vins et spiritueux »)
- ↳ Licence de la Vigne et du Vin puis Diplôme National d'Oenologie
- ↳ Licences professionnelles
- ↳ Classe préparatoire aux écoles d'ingénieurs agronomes
- ↳ Ecoles d'ingénieurs agronomes par la voie de l'apprentissage

**Insertion professionnelle :**

Chef de culture, maître de chai, chef d'exploitation viticole, technicien de laboratoire, conseiller viticole...ingénieur ou oenologue après poursuite d'études

**Devenir des diplômés 6 mois après la sortie du BTSA VO (enquête février 2017)**

<b>Poursuite d'études</b>	<b><u>Emploi</u></b>	<b><u>Sans emploi</u></b>
<b>64,3%</b>	<b>32,2%</b>	<b>3,6%</b>