

Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture-Oenologie

CFPPA de la Charente
L'Oisellerie
 Tél : 05 45 61 90 00
 Fax : 05 45 67 14 37
cfppa.angouleme@educagri.fr

➤ Objectifs pédagogiques

Former les professionnels du secteur de la vigne et du vin. Le BTSA Viticulture-Oenologie est aujourd'hui le diplôme de référence des techniciens en charge de tous les domaines viticoles et des caves coopératives.

➤ Conditions d'admission

Apprentissage : être âgé de 16 à 26 ans non révolus, sans limite d'âge en cas de reconnaissance travailleur handicapé. Stagiaires adultes en contrat de professionnalisation.

La formation s'adresse aux titulaires d'un bac scientifique (S) ou technologique (STAV, STPAE, STAU), d'un bac professionnel, d'un BP REA, d'un DAEU spécialité scientifique.

➤ Insertion professionnelle visée

Le BTSA Viticulture-Oenologie offre de très nombreux débouchés dans les métiers suivants, en France et à l'étranger :

- Cadre des entreprises de la filière vins et spiritueux
- Technicien vitivinicole pour des organismes de développement
- Chef de culture viticole, Régisseur, Maître de chai
- Viticulteur

Il permet une insertion professionnelle directe ou peut déboucher sur une poursuite d'études.

➤ Compétences développées

Toutes les compétences techniques nécessaires pour être capable d'élaborer des produits de qualité, d'être sensibilisé aux problèmes d'environnement, de sécurité et de qualité, d'assumer des responsabilités d'encadrement dans des organismes, des entreprises du secteur, des caves coopératives. Cette formation confère la capacité professionnelle agricole permettant l'obtention d'aides à l'installation sous conditions.

➤ Poursuite d'études

- Licences professionnelles
- Ecoles d'Ingénieur
- Diplôme national d'Oenologie après une licence

➤ Lieu de formation

CFAA /CFPPA de la Charente - Site de l'Oisellerie 16400 LA COURONNE

Le centre vous accompagne dans vos recherches pour votre apprentissage ou vos stages en entreprise avec son réseau de professionnels.

➤ Calendrier prévisionnel

Rentrée : début septembre
Durée de la formation : 2 ans

	1ère Année	2ème Année
Centre	20 semaines	21 semaines
Entreprise	32 semaines (dont 5 semaines de congés payés)	31 semaines (dont 5 semaines de congés payés)



BTSA VO (NIVEAU III)

PROGRAMME DE LA FORMATION (horaires prévisionnels s sur 2 ans)

	CODE UC	DOMAINES ETUDIÉS	NOMBRE D'HEURES
Enseignement Général	M22	○ Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	154 heures
	M23	○ Anglais	70 heures
	M41	○ Mathématiques appliquées statistiques	64 heures
	M42	○ Traitement de l'information et multimédia	36 heures
	M31	○ Education Physique et Sportive	40 heures
Enseignement Professionnel	M11	○ Négociation commerciale - Accompagnement	40 heures
	M21/51	○ Sciences économiques, sociales et gestion	160 heures
	M52	○ Le Système viti-vinicole	90 heures
	M53	○ L'itinéraire technique viticole	240 heures
	M54	○ Processus d'élaboration et conservation des vins	304 heures
	M55 M56	○ Gestion qualité, environnement et sécurité ○ L'entreprise viti-vinicole	44 heures 70 heures
Module d'initiative locale	MIL	○ L'Elaboration du Cognac	50 heures
Activités pluridisciplinaires		○ Domaine professionnel - Rapport	38 heures
Préparation à l'examen		○ Révisions en fin de deuxième année	35 heures

Formation rémunérée :

Selon statut (Contrat professionnalisation ...)

Inscriptions : <http://www.admission-postbac.org>

Renseignements :

CFPPA de la Charente - Secrétariat
Site de l'Oisellerie
16400 LA COURONNE
Tel : 05 45 67 36 95 - Fax : 05 45 67 14 37
E-mail : cfppa.angouleme@educagri.fr
Site internet : www.epl-charente.com

