

# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR TECHNICO-COMMERCIAL

Vins et Spiritueux

Formation sur **1 an** en Alternance

## Objectifs de formation

- Acquérir une **double compétence** : maîtrise technologique et commerciale des produits de la filière Boissons, Vins et Spiritueux.
- Préparer aux postes à **responsabilité** de cette filière (responsables commerciaux, cavistes, chef de rayon, intégrer le service commercial des maisons de négoce....)
- Maîtriser l'anglais commercial.

## Durée

- **675** heures de formation réparties sur 1 an.

## Modalités d'alternance et déroulement de la formation

Le BTS se prépare sur 1 année scolaire et comprend :

- **19** semaines au centre.
- **33** semaines en entreprise.
- L'apprenti est salarié d'une entreprise.
- L'employeur rémunère le jeune sur toute la durée du contrat (entreprise et centre).

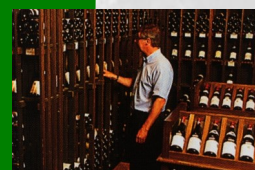
## Conditions d'admission

- Être âgé de 16 à 30 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage.
- Être titulaire d'un diplôme BAC+2 minimum (BTS, DUT, L2,...).
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique et des tests de positionnement.
- Pour les étrangers, avoir un titre autorisant à travailler en France.
- Avoir envoyé un dossier de candidature.

## Poursuite d'études

Possibilités sous certaines conditions :

- Licences professionnelles.
- Licence de la vigne et du vin.
- Ecoles d'Ingénieur.
- Ecoles Supérieures de Commerce.



## Principaux contenus *(Donnés à titre indicatif)*

- Référentiel agréé par le ministère de l'agriculture.
- La formation dispensée en classe de BTS Technico-commercial est à la fois technique, économique et commerciale et vise à former des techniciens supérieurs capables d'assumer des responsabilités et de prendre des initiatives pour raisonner et résoudre des problèmes concrets dans des secteurs d'activité correspondants de la filière viti-vinicole.
- La formation n'est accessible qu'à des étudiants ayant déjà suivi 2 années d'études supérieures. Seuls les domaines professionnels sont enseignés.
- Une partie des modules sera animée en anglais.

### Projet Personnel de Formation et Professionnel

**M.11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel**  
**60 h**

### Domaine Professionnel

Connaissances scientifiques, techniques et réglementaires,	<b>M 51</b> : Economie d'entreprise.	<b>60 h</b>
liées au secteur Boissons	<b>M 52</b> : Gestion...	<b>60 h</b>
Vins et spiritueux	<b>M 53</b> : Mercatique...	<b>70 h</b>
	<b>M 54</b> : Relation commerciale...	<b>75 h</b>
	<b>M 55</b> : Complément économique et commercial du secteur boissons	<b>75 h</b>
	<b>M 56</b> : Projet commercial et actions professionnelles.	<b>43 h</b>
	<b>M 57</b> : Champ professionnel « Vins et Spiritueux ».	<b>192 h</b>
	<b>M 58</b> : Langue Technico-commerciale	<b>40 h</b>

**Les matières sont regroupées dans des domaines de formation. Les apprenants se verront affectés de 120 crédits européens dits ECTS (European Credits Transfert System) dans le cadre des nouvelles dispositions relatives à l'harmonisation des cursus d'enseignement supérieur européens.**

## Dispositif d'évaluation

- L'enseignement agricole permet à tous les étudiants de pouvoir bénéficier du contrôle continu en cours de formation. 50 % de la note finale est obtenue pendant la formation et les 50 % restant lors de l'examen terminal sous forme d'épreuves de synthèse.



Contacts et  
renseignements

### **CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS VITICOLE DE BOURGOGNE**

**RESP. PEDAGOGIQUE : Christine DOCHEZ**  
**RESPONSABLES DE FORMATION :**  
**Sandrine CARNIO - Fabrice DEBOIBE**

6 avenue du Parc - BP 10215  
21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 26 34 29

Fax (pédagogie) : 00 33 (0)3 80 22 42 14

Fax (administratif) : 00 33 (0)3 80 24 07 55

E-mail : [cfa.beaune@educagri.fr](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)

Site WEB : <http://www.cfa.lavitibeau.com>

