

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE

Viticulture - Oenologie

Parcours de Formation en Alternance réduit sur 1 an - Niv. III

Objectifs de formation

- Préparer aux postes à **responsabilités** de la filière viti-vinicole (**chef de culture, maître de chai, ...**).

Durée

- 675 heures de formation.

Modalités d'alternance et déroulement de la formation

Le BTS se prépare sur 1 année et comprend :

- 20 semaines par an au centre.
- 32 semaines en entreprise.
- L'apprenant est salarié d'une entreprise dans le cadre d'un Contrat d'Apprentissage ou de professionnalisation de 1 an avec un Employeur. L'employeur rémunère l'apprenant sur toute la durée du contrat (entreprise et centre),
ou
- La personne est en congé individuel de formation,
ou
La personne autofinance ses cours et peut travailler à mi-temps sur une exploitation viticole.

Conditions d'admission

- Être âgé de 16 à 30 ans.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage.
- Être titulaire d'un diplôme BAC+2 agricole ou BAC+3 toutes filières minimum.
- 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

- Licence de la vigne et du vin.
- Licences professionnelles.
- Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs ou vétérinaires.



Principaux contenus

- Référentiel agréé par le ministère de l'Agriculture.
- La formation dispensée en classe de BTSA est à la fois scientifique, technique, économique et pratique 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 correspondant à leur option.

PROJET

M11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel.

MODULES "DOMAINE PROFESSIONNEL"

M51 : Filière.

M52 : Le système viti-vinicole.

M53 : L'itinéraire technique viticole.

M54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins.

M55 : Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité.

M56 : L'entreprise viti-vinicole.

M61 : Mises en situations professionnelles sur l'entreprise de l'employeur.

Dispositif d'évaluation

- Validation par des contrôles en cours de formation et des épreuves terminales.

Frais annexes

- 75 € demandés à l'entrée en formation.



Contacts et
renseignements

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

RESP. PEDAGOGIQUE : Christine DOCHEZ

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

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

À la fin de la vie...

