



## Votre projet

Exercer des fonctions dans les domaines de production (raisins de cuve, de table, de bois et plants de vigne), de la transformation (vinification, élevage des vins), de l'expérimentation, du conseil, du développement, ...

## Votre profil

Vous êtes titulaire d'un baccalauréat professionnel, technologique ou d'enseignement général.

Vous êtes motivé(e) par le secteur de la viticulture et de l'œnologie.

Vous aimez utiliser des machines de fabrication du vin et la culture de la vigne.

## Les objectifs de la formation

Former des futurs chefs d'exploitation ou des techniciens face aux nouveaux défis du monde agricole et rural :

- par une pédagogie adaptée, avec des moyens informatiques et audiovisuels, l'utilisation du centre de documentation et la participation des professionnels,
- par la confrontation aux réalités économiques.

## Diplôme

Il est délivré :

- pour 50% par le contrôle continu en cours de formation,
- Pour 50% par un examen final comportant trois épreuves.

## Les périodes en entreprise (stages ou apprentissage)

En Formation Initiale Scolaire : de 12 à 16 semaines dont 10 prises sur la scolarité.

Les stages d'au moins deux mois, de date à date, réalisés à l'étranger peuvent être co-financés par ERAMUS+.

Formation par Apprentissage :

- 53 semaines de stage sur une entreprise vitivinicole (vigne et vin). Si un seul secteur est présent, se renseigner auprès de l'établissement pour compléter le parcours,
- 41 semaines au CFAA
- 10 semaines de congés payés.

## Les débouchés

La formation de BTSA "Viticulture-œnologie" offre des débouchés variés :

- responsable de domaine viticole,
- maître de chai,
- conseiller technique et commercial,
- négoce de vins et spiritueux,
- travail en laboratoire,
- viticulteur
- technicien des offices viti-vinicoles,
- enseignant après un MEEF préparé à l'ENSFEA et concours.

## Les poursuites d'études

- certificat de spécialisation dans un secteur complémentaire,
- diplôme national d'œnologue,
- licence professionnelle,
- Concours C d'entrée aux écoles supérieures d'ingénieurs : ENSA, ENITA préparé en un an

## Le programme

Domaines	Modules	Horaires*
Projet personnel de formation et professionnel	Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 heures
<b>DOMAINE COMMUN</b>		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	Organisation économique, sociale et juridique	87 heures
	Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 heures
	Langue vivante	116 heures
EPS	Education physique et sportive	87 heures
Traitement des données et informatique	Traitement de données	72,5 heures
	Technologies de l'information et du multimédia	43,5 heures
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	Marchés, filières et territoires	72,5 heures
	Système viticole et territoire	72,5 heures
	Processus viticole	290 heures
	Processus d'élaboration et de conservation des vins	29 heures
	Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	203 heures
	L'entreprise vitivinicole	87 heures
<b>Activités pluridisciplinaires du domaine commun</b>		<b>150 heures</b>
Initiative locale	Module d'initiative locale	87 heures

\*Horaires pratiqués en formation initiale scolaire

## Les établissements

ETABLISSEMENT	REALISATEUR - SITE	DEPT	FIS*	APP*	FC*	TEL	MAIL
EPLEFPA Carcassonne	Lycée Agricole de Carcassonne	11				04 68 11 91 19	legta.carcassonne@educagri.fr
	CFAA de l'Aude - Narbonne	11				04 68 11 91 19	cfa.aude@educagri.fr
EPLEFPA Nîmes Rodilhan	Lycée agricole Rodilhan	30				05 66 20 67 67	legra.nimes@educagri.fr
EPLEFPA Auch-Beaulieu-Lavacant	CFAA du Gers - Riscle	32				05 62 61 52 25	cfa.gers@educagri.fr
EPLEFPA Mirande-Riscle	CFPPA du Gers	32				05 62 66 54 64	cfppa.mirande@educagri.fr
EPLEFPA Montpellier-Orb-Herault	Lycée Agricole de Montpellier	34				04 67 63 89 89	legta.montpellier@educagri.fr
	CFAA de l'Hérault	34				04 67 60 97 85	cfa.herault@educagri.fr

\* FIS : formation initiale scolaire (lycée) ; APP : apprentissage (CFA) ; FC : formation continue (CFPPA)

## Les conditions matérielles

- **hébergement** : se renseigner auprès de chaque établissement.
- **bourses** : le "Dossier Social Etudiant" (DSE) est à constituer en prévision de la rentrée suivante, sans attendre les résultats du Bac, impérativement entre le 15 janvier et le 31 mai, sur le site du CROUS. <https://www.portail-vie-etudiante.fr>.
- **avantages** : les étudiants et apprentis bénéficient des avantages "étudiants".
- **aide de la région Occitanie** : la Carte Jeune (lien : <https://www.laregion.fr/Carte-Jeune-Region-2017-2018>) pour les formations initiales scolaires et en apprentissage.



Réseau des Centres Publics de Formation Agricole d'Occitanie



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

