



BTSA

Vitiœnologie – œnologie

*Participez à la transition agroœcologique de la
1ère région viticole de France !*

81% de réussite aux examens supérieurs

Plus de **92%** d'emploi pour les jeunes diplômés de
l'enseignement agricole

Possibilité de poursuivre vos études
en **Licence** des Sciences de la vigne, li-
cence pro (commerce, qualité, technique),
certificat de **spécialisation** dans un
secteur complémentaire, ou en préparant le
Diplôme national d'œnologie, un diplôme
d'**ingénieur**



Vous former à quoi ?



Aux métiers de la vigne et du vin pour acquérir les connaissances et compétences nécessaires à l'élaboration de vins de qualité. Vous apprendrez le pilotage stratégique d'une exploitation, la conduite de la production et de la vinification mais aussi l'accompagnement à la mise en œuvre de techniques d'expérimentation.

Dans quel secteur d'activités, quel type d'entreprises ?



Le secteur de la production viticole : entreprises viticole ou viti-vinicole, de négoce, caves coopératives, syndicats professionnels

Les secteurs connexes à la viticulture : entreprises et organismes de conseil en produits phytosanitaires ou œnologiques.

Pour quel métier ?



Responsable d'exploitation viticole

Chef de culture viticole

Régisseur d'exploitation viticole

Caviste, chef caviste ou maître de chai

Cadre dans un organisme professionnel ou interprofessionnel

Technicien viticole

Technicien conseil

Technicien d'expérimentation.

Les atouts pour réussir

Vous vous intéressez à :

Agroécologie, Viticulture, Œnologie, Innovation, Expérimentation.

Vous avez des dispositions pour :

Biologie, Physique-chimie, Technologies numériques, Animation d'équipe, Communication, Organisation, Autonomie.

Les conditions d'accès à la formation :

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (baccalauréat général, technologique, professionnel ou équivalent reconnu en France).

Le diplôme

12 à 16 semaines de stage en formation initiale scolaire (mobilité Erasmus+ possible)

ou **54 semaines** en entreprise, en formation en apprentissage.

L'**examen** comporte huit épreuves obligatoires, trois concernent les capacités du tronc commun et cinq les capacités professionnelles propres à la spécialité.

Les différentes **modalités** d'organisation des **épreuves** sont :

- soit par combinaisons entre des évaluations ponctuelles terminales (EPT) et des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF)
- soit par des évaluations certificatives en cours de formation (ECCF) pour les candidats inscrits dans un établissement habilité à mettre en œuvre une organisation semestrialisée.

S'informer sur les formations ?

Le site laventureduvivant.fr

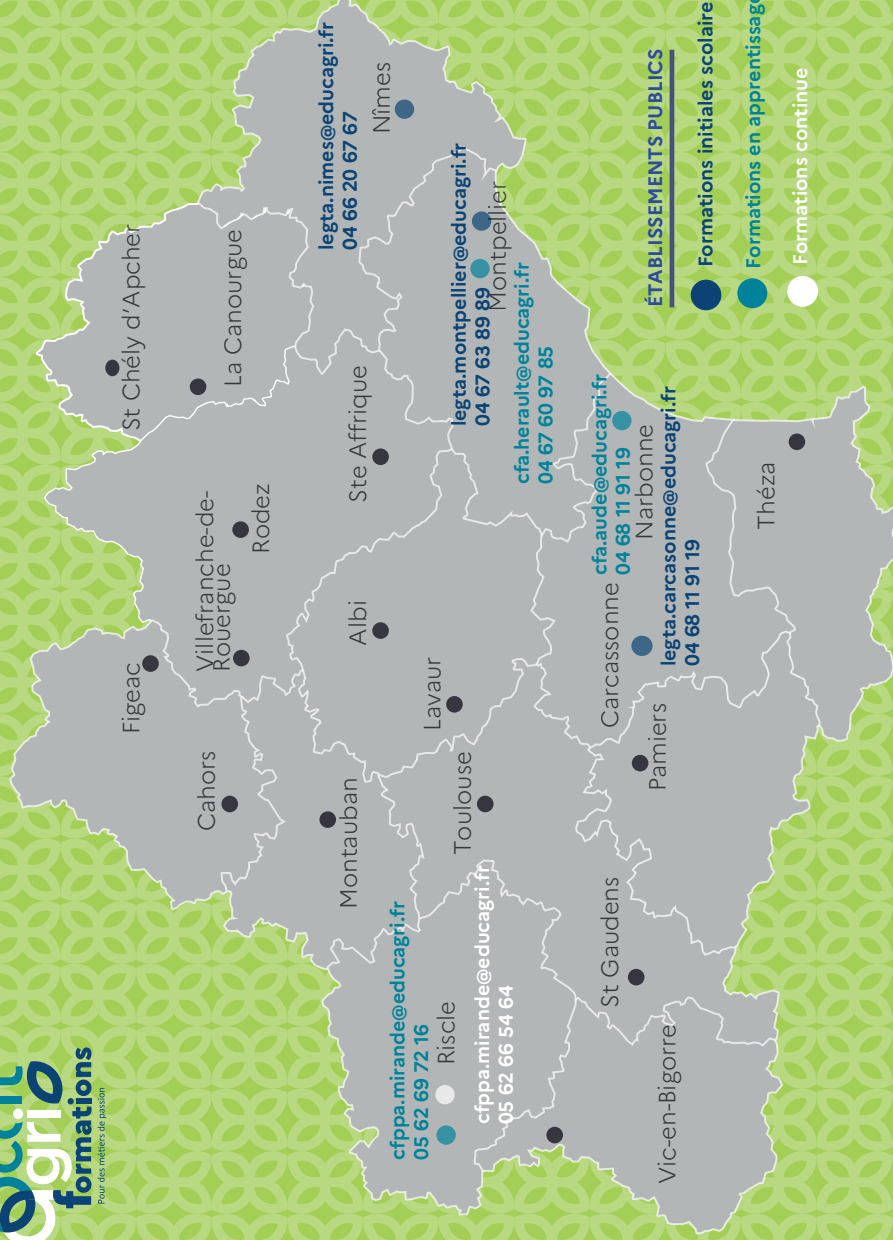


www.educagri.fr
chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/viti
agriculture.gouv.fr/metiers-et-formations
www.onisep.fr
www.agrorientation.com
www.meformerregion.fr
www.parcoursup.fr

Où se former avec



Pour des métiers de passion



ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

- Formations initiales scolaires
- Formations en apprentissage
- Formations continues