



Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Viticulture Œnologie

RÉNOVÉ

Des connaissances scientifiques et techniques pour accompagner et diffuser les évolutions viticoles et œnologiques

Objectifs de la formation

Le BTS Viticulture Œnologie est une formation diplômante qui permet :

- une insertion professionnelle immédiate,
- des poursuites d'études.

Le technicien vitivinicole est en mesure de conduire la vigne et d'élaborer du vin, de gérer une entreprise vitivinicole selon une démarche respectueuse de l'environnement.

Poursuites d'études

Des poursuites d'études sont possibles après ce BTSA :

- BTSA complémentaire en un an
- Licences Professionnelles (CSEVV)
- Licences universitaires (de la Vigne et du Vin, Chimie, Biologie, Qualité...)
- Certificats de Spécialisation
- Classes préparatoires aux Grandes Écoles (agronomie, vétérinaire...)

La poursuite vers le Diplôme National d'Œnologue nécessite de passer par une licence universitaire.

Insertion professionnelle

Le BTS viticulture-œnologie délivre la capacité professionnelle. Sa reconnaissance sur le marché de l'emploi le situe entre la qualification du technicien hautement qualifié et celle de l'ingénieur ou de l'œnologue.

Le titulaire du diplôme du brevet de technicien supérieur agricole « viticulture-œnologie » peut donc aspirer à des emplois tels que :

- chef de culture viticole, chef d'exploitation,

- caviste ou maître de chai,
- technicien d'expérimentation, agent de développement viticole et vinicole,
- technicien viticole,
- technicien de cave.

Obtention du diplôme

Lorsque la formation est semestrialisée, la certification est mise en œuvre sous formes d'évaluations certificatives en cours de formation. Les situations d'évaluation sont définies par les équipes, en s'appuyant sur des critères du référentiel d'évaluation.

La formation est divisée en 4 semestres et permet l'obtention de 30 ecjs sur chaque période.



Comment s'inscrire ?

Les demandes d'inscription dans les classes préparant au diplôme de BTS des établissements publics et privés de l'enseignement agricole, en formation initiale scolaire ou en apprentissage, se font chaque année sur la plateforme nationale : **parcoursup.fr**



Horaires de formation

| DISCIPLINE | HORAIRE SUR 2 ANS |
|---|-------------------|
| Lettres modernes | 58 h 00 |
| Documentation | 29 h 00 |
| Langue Vivante | 116 h 00 |
| Education socio-culturelle | 87 h 00 |
| EPS | 87 h 00 |
| SESG gestion entreprise | 203 h 00 |
| EIL | 87 h 00 |
| Accompagnement au projet personnel et professionnel | 87 h 00 |
| Mathématiques | 87 h 00 |
| Technologie informatique et multimédia | 87 h 00 |
| Biologie-écologie | 72 h 30 |
| Physique chimie | 87 h 00 |
| Sciences et technologie des équipements | 87 h 00 |
| STA productions végétales | 58 h 00 |
| Viticulture-œnologie | 377 h 00 |
| Pluridisciplinarité | 174 h 00 |

Champs de compétences

- **Pilotage stratégique de la production**
- **Conduite de la production viticole**
- **Conduite de la vinification et de l'élevage**
- **Organisation du travail**
- **Accompagnement technique**

ATOUTS DE L'EPL MÂCON-DAVAYÉ : BTSA VO

- Possibilité d'obtenir l'**attestation valant CACES** suite à la formation suivie en fin de première année.
- Possibilité de préparer le **niveau 2 du Wine and Spirit Education Trust** (diplôme sur la connaissance des vins et spiritueux en langue anglaise reconnu internationalement).
- **Travaux pratiques sur l'exploitation viticole de 15 ha en agriculture biologique.** Une grande partie des parcelles sont situées à proximité du lycée favorisant l'accès.
- Implantation de l'établissement **au cœur des vignes du Mâconnais (Pouilly-Fuissé, St Véran...)** et **à proximité des crus du Beaujolais (St Amour, Juliéna...)**.
- **Stages (possibilité d'effectuer 8 semaines à l'étranger) :**
 - 1^{re} année :**
 - 3 semaines vinification en septembre dès la rentrée,
 - 1 semaine taille de la vigne,
 - 1 semaine CACES,
 - 5 à 6 semaines viticulture.
 - 2^e année :**
 - 5 semaines de vinification,
 - 1 semaine voyage d'études à l'étranger.
- **Conduite de projets :** organisation et réalisation d'un salon des vins, collaboration au concours des vins de la St Vincent, Concours des grands vins de Mâcon, participation au forum œnologique, participation au salon VINEQUIP de Mâcon (salon européen du machinisme viticole)...