



Lorem ipsum



**BTSA VO**  
Alternance

# Brevet de Technicien Supérieur Agricole "Viticulture Oenologie"



Devenir  
responsable  
d'entreprise viticole  
régisseur de domaine  
chef de culture  
maître de chai

## Conditions d'inscription Prérequis

- Procédure Parcoursup
- Etre de titulaire d'un Bac ou équivalent (niveau 4)
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation
- Avoir passé un entretien avec l'équipe pédagogique

## Compétences visées

Maîtriser l'itinéraire technique de la production du raisin et de sa transformation.  
Acquérir les savoirs fondamentaux en matière de gestion d'une exploitation.

## Durée de la formation

Diplôme préparé en alternance sur 2 ans.  
L'apprenant est salarié d'une entreprise et rémunéré sur toute la durée du contrat (entreprise et centre).

- 680 h par an au CFA (20 semaines)
- 945 h par an en entreprise (27 semaines plus 5 semaines de congés payés)

## Modalités pédagogiques

Cours 100 % en présentiel.

## Poursuites d'études

Licences professionnelles.  
Classes préparatoires aux écoles d'ingénieurs.

VITICULTURE / OENOLOGIE

## MODULES GENERAUX

- Accompagnement au projet professionnel
- Organisation économique, sociale et juridique
- Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- Langue vivante (Anglais)
- EPS

## MODULES PROFESSIONNELS

- Traitement des données (Mathématiques)
- Technologie de l'information et du multimédia
- Economie de filière
- Système viticole (Viticulture)
- Itinéraire d'élaboration et de conservation des vins (Œnologie)
- Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité
- Entreprise viti-vinicole (Economie d'entreprise)
- Mises en situation professionnelle sur l'entreprise de l'employeur
- Module d'initiative locale

## Modalités d'évaluation

Validation du BTS par des contrôles en cours de formation (50% de la note) et des épreuves terminales (50% de la note).

## Taux de rémunération

CATEGORIE D'AGE	1 <sup>ère</sup> ANNEE	2 <sup>ème</sup> ANNEE	3 <sup>ème</sup> ANNEE
Avant 18 ans	27 % du SMIC	39 % du SMIC	55 % du SMIC
De 18 à 20 ans	43 % du SMIC	51 % du SMIC	67 % du SMIC
De 21 à 25 ans	53 % du SMIC	61 % du SMIC	78 % du SMIC
26 ans et +	100 % du SMIC	100 % du SMIC	100 % du SMIC

Salaire selon les minima fixés par le décret en vigueur.

Les taux peuvent être plus élevés en fonction des conventions collectives.



## Indicateurs

	2017	2018	2019
Réussite aux examens	89 %	77 %	76 %
Taux de rupture	3 %	9 %	5 %

## Contacts & Renseignements



**CENTRE DE FORMATION  
D'APPRENTIS VITICOLE**  
EPLEFPA de Beaune

☎ Accueil 00 33 (0)3 80 26 34 29  
 @ cfa.beaune@educagri.fr  
 🌐 <http://www.cfa.lavitibeaune.com>

6, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX