

# 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.

### Public concerné

- Être titulaire d'un diplôme BAC+2 minimum (BTS, DUT, L2,...).
- Pour les étrangers, avoir un titre autorisant à travailler en France ou un visa étudiant et un emploi à mi-temps dans le secteur viti-vinicole.

### Modalités de sélection

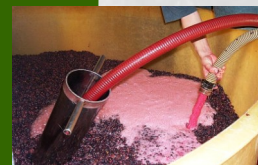
- Dossier de candidature.
- Entretien de motivation.

### Conditions d'inscription

- L'admission se fait après étude du dossier et d'un entretien.
- Signer un contrat d'alternance avec un employeur,  
ou  
Autofinancer les cours et travailler à mi-temps (pour les stagiaires hors Union Européenne),  
ou  
Obtenir un congé individuel de formation.

### Poursuite d'études

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



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGRIALIMENTAIRE  
ET DE LA PÊCHE



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Social Européen  
Innové pour votre avenir



**C.F.A.**

Centre de Formation d'Apprentis

## Modalités d'alternance et déroulement de la formation

Le BTS se prépare sur 1 année et comprend :

- 19 semaines par an au centre.
- 33 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.

## 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	MODULES "DOMAINE PROFESSIONNEL"
<b>M11</b> : Accompagnement au projet personnel et professionnel.	<b>M51</b> : Filière. <b>M52</b> : Le système viti-vinicole. <b>M53</b> : L'itinéraire technique viticole. <b>M54</b> : Processus d'élaboration et de conservation des vins. <b>M55</b> : Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité. <b>M56</b> : L'entreprise viti-vinicole.  <b>M61</b> : 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. ALTERNANCE : Fabrice DEBOIBE**

8 avenue du Parc - BP 10215  
21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 24 79 95

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](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)

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

