

Niveau 5 | Sur 2 ans | Apprentissage

BTS A Viticulture – Oenologie

Formation disponible sur Aubagne (13400)



L'ICOP vous propose une formation dynamique, par des enseignants majoritairement issus du milieu professionnel. Le calendrier adapté aux besoins du terrain inclut des visites de salons, voyage d'étude, sorties terroirs ...

Le **BTS A Viticulture-Oenologie** vous forme à l'ensemble des tâches nécessaires à la conduite d'une exploitation viticole. Ses enseignements permettent de donner une réelle connaissance des pratiques en soins de la vigne et élaboration du vin.

Titulaire de ce diplôme vous pourrez exercer en tant que **viticulteur/trice** responsable d'exploitation, **régisseur/se** de domaine, **chef de culture**, chef d'équipe ou encore **caviste** ou **maître de chai**, dans un domaine ou une cave-coopérative.

PÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir moins de 30 ans
- Niveau Baccalauréat
- Disposer d'un intérêt et d'une curiosité réels pour le monde agricole
- Aptitude aux tâches physiques et en extérieur

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Respect des règles
- Sens du travail en équipe
- Rigueur et minutie

COMPÉTENCES MÉTIER

Les tâches que je vais apprendre

- Connaître le cycle végétatif de la vigne
- Réaliser les opérations d'entretien de la culture
- Choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés
- Mener les opérations de vinification, de la réception des vendanges à l'élevage des vins.
- Analyser un système économique viti-vinicole dans une perspective de durabilité
- Participer au pilotage et à la conduite de l'entreprise

FINANCEMENT


- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Entrées en continu, tout au long de l'année en fonction des places disponibles
- Maximum un mois de délai d'accès
- Pré-inscription sur dossier + entretien de positionnement
- Inscription avec la signature d'un contrat de travail

ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :** Bus 04, arrêt La bastidonne
 - **Parking gratuit sur place**
- 
- Accès PSH
 - Formation adaptée

PLUS D'INFORMATION ? Contacter Caroline PARENT

| Icop.fr | contact@icopformations.fr |



ÉTUDES | 2 ans D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 1350h en centre

CONTENU

Méthodes pédagogiques

- Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques sur plateau technique agréé en présence de formateurs experts
- Suivi individualisé

Domaine professionnel

- M41 Traitement de données
- M42 Technologie de l'information et du multimédia
- M51 Marchés, filières et territoires
- M52 Système vitivinicole et territoire
- M53 Processus viticole
- M54 Processus d'élaboration et de conservation des vins
- M55 Qualité, sécurité, et environnement : système de management
- M 56 L'entreprise vitivinicole

MODALITES D'ÉVALUATION

- Examen en Épreuves terminales
- Dispense des matières générales pour les titulaires d'un diplôme de niveau 5
- Soutenance d'un mémoire d'expérimentation
- Possibilité de repasser certains blocs de compétences si échec



| Taux de réussite | 2020 | 2019 | 2018 |
|------------------|------|------|------|
| | xx% | xx% | xx% |

| Taux d'emploi | 2020 | 2019 | 2018 |
|---------------|------|------|------|
| | xx% | xx% | xx% |



APRES LA FORMATION | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ETUDES

- Autres BTSA ou certificat de spécialisation
- Licence : Sciences de la vigne, Analyse sensorielle
- Licences Professionnelles : commerce international, œnotourisme, QHSE viti-vinicole
- Diplôme National d'œnologie, après une licence spécialisée.
- Ecole d'ingénieur

EMPLOIS POSSIBLES

- Viticulteur/trice
- Chef de culture
- Caviste
- Maître de chai
- Conseiller/ère agricole
- Responsable d'exploitation

US D'INFORMATION ? Contacter Caroline PARENT

| Icop.fr | contact@icopformations.fr |