



Document mis à jour le 23/03/2023

OBJECTIFS

Ce BTS permet de former des techniciens capables d'assumer des responsabilités dans les métiers de la vigne, du vin et de l'œnologie.

DEBOUCHES

Métiers :

- Gestionnaire de domaine viticole
- Chef de cultures
- Technicien de laboratoire
- Chef d'entreprise viticole

Poursuite d'études :

- Certificat de spécialisation
- Licence Professionnelle
- Diplôme national d'œnologie (après une licence spécialisée)
- Diplôme d'ingénieur agronome option viticulture-œnologie

Condition d'environnement du métier :

- Travail physique en extérieur

ORGANISATION

Formation diplômante de 1350 heures sur 2 ans (dès septembre)

19 semaines/an en centre

28 semaines/an en entreprise

Individualisation du parcours en fonction des acquis

Récupération du vécu

Conseil de classe/ bilan intermédiaire

Contrôles formatifs tout au long de la formation

Examen : Contrôle en cours de formation (CCF) répartis sur les premières et deuxième années et épreuves terminales

Diplôme également accessible en formation continue et VAE

ENSEIGNEMENTS DISPENSES

- Education socio - culturelle
- Langue vivante : anglais
- EPS
- Mathématiques/informatique
- Chimie – biochimie
- Œnologie
- Techniques viticoles / Techniques œnologiques
- Ecologie - Agronomie - biologie végétale
- Economie générale - Gestion de l'entreprise
- Qualité, santé sécurité au travail

CONDITIONS D'ADMISSION ET D'INSCRIPTION

Public concerné :

Jeunes âgés de moins de 29 ans révolus.

Pré-requis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 –bac technologique, bac général, bac professionnel.

Le recrutement se fait à partir de la fiche de préinscription.

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes.

Formation accessible à tous publics en situation de handicap

CONTACT

Référent de formation

Aude Delanoy - cfa.jura@educagri.fr

Contact Gestionnaire des contrats

Canan Dulu – cfa.jura@educagri.fr

Référent handicap

Corinne Raquin - cfa.jura@educagri.fr

Indicateurs	Réussite	Poursuite (Taux global apprentissage)	Rupture	Insertion (Taux global apprentissage)	Satisfaction	Assiduité
2021	93%	31.6%	0%	52.6%	3/4	96.07%



BLOCS DE COMPETENCES ET CAPACITES

	Blocs de compétences	Capacités visées
Blocs de compétences et capacités du tronc commun	Bloc 1 – Epreuve terminale – S’inscrire dans le monde d’aujourd’hui	Saisir les enjeux de la réalité socioéconomique
		Se situer dans des questions de société
		Argumenter un point de vue dans un débat de société
	Bloc 2 - Construire son projet personnel et professionnel	S’engager dans un mode de vie actif et solidaire
		S’insérer dans un environnement professionnel
		S’adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
		Conduire un projet
	Bloc 3 - Communiquer dans des situations et contextes variés	Répondre à des besoins d’information pour soi et pour un public
		Communiquer en langue étrangère
Communiquer avec des moyens adaptés		
Blocs de compétences et capacités professionnelles	Bloc 4 - Conduire une production viticole	Proposer un itinéraire technique prévisionnel
		Piloter la production viticole
		Réaliser des opérations techniques viticoles
		Évaluer a posteriori un itinéraire technique
	Bloc 5 - Conduire une production vinicole	Proposer un itinéraire prévisionnel d’élaboration de vin
		Piloter l’élaboration d’un vin
		Mettre en œuvre des travaux d’élaboration d’un vin
		Évaluer a posteriori un Itinéraire d’élaboration de vin
	Bloc 6 - Organiser le travail	Gérer une équipe au travail
		Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement
		Gérer l’activité de production de l’entreprise
	Bloc 7 – Epreuve terminale Proposer une stratégie de production vitivinicole	Épreuves intégratives à caractère technique, scientifique et professionnel
	Bloc 8 – Epreuve terminale Accompagner le changement	

FINANCEMENT – RÉMUNERATION

La formation est gratuite pour l’apprenti et pour son représentant légal.

Elle est financée par les OPCO du secteur privé et pour les collectivités territoriales par le CNFPT (à hauteur de leur taux plafond).

Au cours des années de formation, l’apprenti perçoit un salaire versé par l’employeur qui dépend de son âge. Il est calculé en pourcentage du SMIC ou du minimum conventionnel si son montant est plus favorable.

ATOUTS DE LA FORMATION

- Plateau technique de l’exploitation viticole de l’EPLEFPA
- Organisation de salons
- Voyage d’études : congrès de la Biodynamie
- Initiation à la commercialisation en partenariat avec l’exploitation de l’EPLEFPA
- Enseignement d’Initiative Locale : Découverte et acquisition des notions de base de la traction animale en viticulture



Centre certifié Qualiopi
Engagement de service
REF 132-QualFormAgri
Par AFNOR certification