

CFA AGRICOLE DU JURA CFPPA

MONTMOROT



Brevet de Technicien Supérieur Agricole

Viticulture Oenologie

Mention
agriculture
biologique



Formation continue ou par Apprentissage



CONTACT

Aude Delanoy

CFA Agricole du Jura

614, avenue Edgar Faure
39570 Montmorot
Tél : 03 84 87 20 03

cfa.jura@educagri.fr

www.montmorot.educagri.fr





La formation en apprentissage se déroule en alternance sur 2 ans au CFA, sous forme de modules répartis sur 40 semaines. Une formation concrète de 54 semaines en entreprise (+10 semaines de congés payés) permettant de s'intégrer, de s'adapter aux emplois, aux structures, de s'ouvrir sur d'autres domaines, ...

ou

sur 1 an en Formation continue qui alterne 30 semaines de cours, 12 semaines de stage et 2 semaines de congés

Objectifs de la formation

- Une formation concrète en entreprise ayant pour but de s'intégrer et de s'adapter aux métiers de la vigne et du vin
- Acquérir et appliquer des savoirs, des savoir-faire professionnels et des savoir-être
- Savoir analyser et proposer des évolutions dans le processus de production

Les objectifs principaux :

- La maîtrise technique
- Une prise en compte globale de la filière
- Une réflexion avisée pour une prise de décision clairvoyante



Poursuites



Une poursuite d'études post BTS est envisageable pour une spécialisation soit :

- En viticulture (licence professionnelle)
- En oenologie (DNO)
- En commerce des vins (BTS, licence)
- En gestion d'entreprise

Les débouchés se situent :

- Secteur Public et Para Public : Chambre d'agriculture, INAO, Douanes, Syndicats
- Secteur Privé : Entreprises de production (domaines viticoles, coopératives, négoce), filière amont (fournisseurs de matériels et de produits viti-oenologiques), entreprises de conseil (analyse et diagnostic qualité), filière aval (commercialisation)



Ce BTS Viticulture-oenologie peut également se dérouler en formation adulte en un an

Organisation de la formation pour les apprentis

Modules	Thématiques	Durée
M11	Accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP)	60 H
M21	Organisation économique, sociale et juridique	70 H
M22	Techniques d'expression, de communication d'animation et de	100 H
M23	Langue vivante	100 H
M31	Education physique et sportive	40 H
M41	Traitement de données	100 H
M42	Technologies de l'information et du multimédia	40 H
M51	Marchés, filières et territoires	90 H
M52	Système vitivinicole et territoire	60 H
M53	Processus viticole	260 H
M54	Processus d'élaboration et de conservation des vins	270 H
M55	Qualité, sécurité et environnement : système de management	120 H
M56	L'entreprise vitivinicole	90 H
M71	*** Module d'initiative locale : valorisation de produits de l'exploitation	50 H

Qualités et aptitudes requises



- Dispositions pour le travail à l'extérieur comme à l'intérieur
- Capacités à travailler en équipe
- Sens de l'organisation
- Rigueur
- Sens du contact
- Intérêt pour l'environnement
- Dispositions à expliquer son raisonnement



- Si vous cherchez un métier multi-facettes où la routine et l'ennui ne s'invitent jamais
- Si vous aimez la nature, le contact avec les gens et développer votre esprit scientifique, que vous êtes sensible à la préservation de l'environnement, alors cette formation est faite pour vous

Conditions d'accès - Obtention du diplôme

Obtention du diplôme

Deux groupes d'épreuves

- Contrôles Certificatifs en cours de Formation (CCF)
- 2 épreuves terminales :
 - E1 : expression française et culture socio-économique
 - E7 : expression intégrative à caractère technique, scientifique et professionnel
 - E71 : réalisation d'une étude technique
 - E72 : analyse de situations professionnelles vécues

Conditions d'accès

- Les candidats sont recrutés après un BAC Général, Technologique, ou Professionnel.
- Ils doivent trouver et signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- Ou en formation continue

PRENDRE CONTACT DIRECTEMENT AVEC LE CFA



Hébergement - Restauration



Les tarifs pour l'hébergement

(à partir du 01/01/2017 – sous réserve de modifications)

Nuitée 11.75 €

Semaine 65.50 €

Les tarifs restauration

(à partir du 01/01/2017 – sous réserve de modifications)

Petit Déjeuner 1.30 €

Déjeuner 5,70 €

Dîner 4,30 €

Carte d'accès au self 3,70 €