



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

VITICULTURE ŒNOLOGIE

**Des connaissances scientifiques
et techniques pour accompagner
et diffuser les évolutions viticoles
et œnologiques**

Objectifs de la **FORMATION**

Le **BTS Viticulture Œnologie** est une formation diplômante qui permet :

- une insertion professionnelle immédiate,
- des poursuites d'études.

Le technicien vitivinicole est en mesure de **conduire la vigne** et d'**élaborer du vin**, de **gérer une entreprise vitivinicole** selon une démarche respectueuse de l'environnement.

Poursuites d'**ETUDES**

Des poursuites d'études sont possibles après ce BTS :

- **BTSA complémentaire en un an**
- **Licences Professionnelles**
- **Licences universitaires (de la Vigne et du Vin, Chimie, Biologie, Qualité...)**
- **Certificats de spécialisation**
- **Classes préparatoires aux grandes écoles (agronomie, vétérinaire...)**

La poursuite vers le Diplôme National d'Œnologie nécessite de passer par une licence universitaire.

INSERTION professionnelle

Le BTS viticulture œnologie délivre la capacité professionnelle. Sa reconnaissance sur le marché de l'emploi le situe entre la qualification de l'ouvrier hautement qualifié, et celle de l'ingénieur ou de l'œnologue.

Le titulaire de ce diplôme peut assurer diverses responsabilités :

- **Responsable de Cultures, Chef d'exploitation,**
- **Technicien de Cave,**
- **Agent de développement viticole et vinicole, conseiller agricole,**
- **Régisseur de domaine...**

Obtention du **DIPLOME**

Il s'obtient en deux temps :

- **50 % en contrôle continu** au cours de la formation sur les deux années,
- **50 % en 2 épreuves terminales :**
 - E1 : épreuve écrite de français et de culture socio-économique.
 - E7 : double épreuve orale à caractère technique, scientifique et professionnel.

Les points supérieurs à 10 en EPS et en MIL (Module d'Initiative Locale), multipliés par un coefficient 3, s'ajoutent.



Conditions d'**ADMISSION**

L'admission en BTS se réalise après la terminale (Bac général, technologique ou professionnel).

Candidature à déposer en cours de terminale via le portail unique www.parcoursup.fr

Horaires de FORMATION

DISCIPLINE	HORAIRE SUR 2 ANS
58 SEMAINES DE COURS	
Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 h 00
Organisation économique, sociale et juridique	87 h 00
Expression, communication, animation et documentation	174 h 00
Langue Vivante	116 h 00
Éducation Physique et Sportive	87 h 00
Traitement de données	72 h 00
Technologie Informatique et Multimédia	43 h 00
Filière	58 h 00
Le système viti-vinicole	94 h 00
L'itinéraire technique viticole	254 h 00
Processus d'élaboration et de conservation des vins	275 h 00
Gestion de la qualité, de l'environnement et de la sécurité	58 h 00
L'entreprise viti-vinicole.	72 h 00
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel	150 h 00
Module d'initiative locale	87 h 00

Des **Modules d'Initiative Locale (MIL)** spécifiques à la formation au Lycée Lucie Aubrac :

Un MIL obligatoire en 1^{re} année :

- Atouts et contraintes du milieu viti-vinicole.

Un MIL au choix en 2^e année :

- Préparation au niveau 2 du Wine and Spirit Education Trust : diplôme reconnu internationalement sur la connaissance des Vins et Spiritueux en langue anglaise.
- Création et mise à jour d'un site Web marchand dans une démarche de commercialisation et de valorisation d'une exploitation.

Conduites de projets et partenariats professionnels : grâce à de nombreux partenariats, les étudiants multiplient les mises en situations professionnelles et les échanges : Organisation et réalisation d'un salon des vins des Lycées viticoles de France, collaboration au Concours des Vins de la St Vincent, Concours des Grands Vins de Mâcon, Grands Jours de Bourgogne, participation au Forum Œnologique de Davayé, voyage d'étude... ne sont que quelques exemples.

FORMATION en milieu professionnel

Les stages d'une durée totale de 16 semaines se déroulent dans des entreprises de la branche viti-vinicole.

Possibilité d'obtenir l'attestation valant CACES (chariot élévateur)

- 1^{re} année**
- 3 semaines de vinification
 - 1 semaine de taille de la vigne
 - 5 semaines de viticulture

- 2^e année**
- 5 semaines de vinification
 - 2 semaines de viticulture

Ils sont le support de l'épreuve terminale d'examen E7.

