

PROCHAINE SESSION : août 2023 à juin 2025

1 AN

Délai d'accès minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos conditions générales de vente

BTSA VO

Viticulture Œnologie

Objectifs et attendus à l'issue de la formation :

- Conduire et piloter une exploitation durable et cohérente
- Gérer un vignoble
- Transformer la récolte
- Assurer la gestion économique et administrative
- Manager une équipe
- Commercialiser des produits

>>> EVALUATION/VALIDATION

Passage des épreuves certificatives du BTSA Viticulture Œnologie (niveau 5) relevant du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA)

>>> DÉBOUCHÉS

RESPONSABLE DE VIGNOBLES
RESPONSABLE DE CHAIS
TECHNICIEN VITI-VINICOLE POLYVALENT
CONSEILLER TECHNIQUE VITI-VINICOLE
TECHNICO-COMMERCIAL, CONSEIL
ET VENTE EN AGROFOURNITURES
ET AGROÉQUIPEMENTS SPÉCIALISÉS

>>> POURSUITE D'ÉTUDES

LICENCES PROFESSIONNELLES
DNO (DIPLÔME NATIONAL D'Œnologie)
ECOLES D'INGÉNIEUR
CERTIFICATS DE SPÉCIALISATION

DANS LE MÊME DOMAINE

BTSA VITICULTURE Œnologie EN 2 ANS*

BTSA ACSE EN 1 OU 2 ANS*

BTSA TECHNICO-COMMERCIAL VINS, BIERES ET SPIRITUEUX EN 1 ou 2 ANS*

BREVET PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE

*2 ans si titulaire du bac, 1 an si titulaire d'un bac + 2



Réf interne BTSAVO 1 AN 2024-LGAM 16112022-V1 Cette version annule et remplace toutes les précédentes.

VIVARAIS FORMATION

30 ANS DE FORMATION

111 av. du 8 mai 1945 | TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

www.vivaraiss-formation.com

LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 38881118400026
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région
Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 07 14 50

Référente pédagogique :

Sonia DURAND >>> sonia.durand@cneap.fr

Recrutement :

Laurence GAMONET >>> laurence.gamonet@cneap.fr

Référente administrative :

Sandrine MONTAGNE >>> sandrine.montagne@cneap.fr



vivaraiss@cneap.fr



REUNIONS D'INFO : 7 DECEMBRE /PORTES OUVERTES : 28 JANVIER – 25 FEVRIER – 1ER AVRIL

5 BLOCS CAPACITES PROFESSIONNELLES

CONDUITE D'UNE PRODUCTION VITICOLE	C4	<ul style="list-style-type: none">• Proposer un itinéraire technique prévisionnel• Piloter la production viticole• Réaliser des opérations techniques viticoles• Évaluer a posteriori un itinéraire technique
CONDUITE D'UNE PRODUCTION VINICOLE	C5	<ul style="list-style-type: none">• 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
ORGANISATION DU TRAVAIL	C6	<ul style="list-style-type: none">• Gérer une équipe au travail• Mettre en œuvre la démarche QSE• Gérer l'activité de production de l'entreprise
STRATÉGIE DE PRODUCTION VITIVINICOLE	C7	<ul style="list-style-type: none">• Évaluer une stratégie de production• Proposer une évolution du système de production de l'entreprise
ACCOMPAGNEMENT DU CHANGEMENT TECHNIQUE	C8	<ul style="list-style-type: none">• Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique• Produire des références techniques• Formuler des conseils

AU PROGRAMME : ➔ matières professionnelles et techniques (traitements de données, informatique, gestion, viticulture, œnologie, chimie, physiologie végétale, agronomie, économie d'entreprise et droit, terroir, filière)

>>> CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un bac +2 ou d'un diplôme de niveau 5 ou équivalent ou 120 ects
- Assister à une réunion d'information, passer un entretien individuel, étude du dossier et possibles tests de positionnement.
- Avoir moins de 30 ans (pour être éligible au Contrat d'apprentissage).
- Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation : domaine viti-vinicole, cave coopérative adossée à un vignoble, négoce adossé à un vignoble et/ou un stage en entreprise (statut de stagiaire de la FPC)
- Motivation
- Mobilité géographique

>>> MODALITÉS DE FORMATION

- Rentrée : août 2023
- Durée : 1 an, soit 721 heures
- Effectif minimum : 12 apprenants
- Alternance : 2 semaines en centre/2 semaines en entreprise
- Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6: Vivarais Formation et son équipe de formateurs sont habilités par la DRAAF à conduire cette formation selon la modalité CCCF.
- 85 €/an de participation aux charges périphériques
- Pour les stagiaires de la FPC, le coût est de 15,50 €/heure

>>> LES + DE LA FORMATION

- Pour les apprentis, la formation est gratuite et rémunérée
- Accompagnement dans la recherche d'entreprises