

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)  
ÉCOLES D'INGÉNIEUR  
CERTIFICATS DE SPÉCIALISATION

## DANS LE MÊME DOMAINE

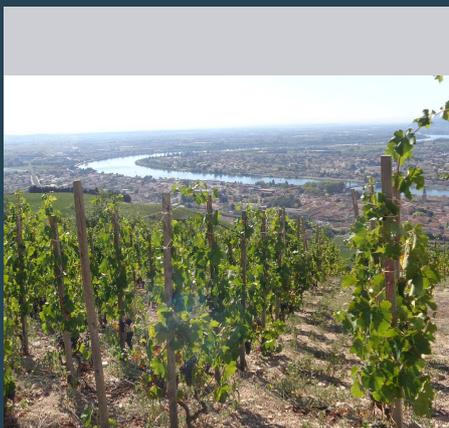
BTSA VITICULTURE Œnologie EN 2 ANS\*

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](http://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](mailto:sonia.durand@cneap.fr)

Recrutement :

Laurence GAMONET >>> [laurence.gamonet@cneap.fr](mailto:laurence.gamonet@cneap.fr)

Référente administrative :

Sandrine MONTAGNE >>> [sandrine.montagne@cneap.fr](mailto:sandrine.montagne@cneap.fr)



[vivaraiss@cneap.fr](mailto:vivaraiss@cneap.fr)



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

## 5 BLOCS CAPACITES PROFESSIONNELLES

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

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