

PROCHAINE SESSION : 25 août 2025 à juin 2027

2 ANS

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 une production viticole et vinicole
- Organiser le travail
- Proposer une stratégie de production vitivinicole
- Accompagner le changement technique

>>> EVALUATION/VALIDATION

Formation supérieure semestrialisée : attribution de 120 crédits européens (ECTS) suite à la validation du diplôme de niveau 5 par évaluations certificatives du BTSA VO en cours de formation relevant du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt (MASAF)

>>> 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

Taux de
réussite
(2024)



Insertion
Professionnelle
45%
(23-24)



Poursuite
d'étude
55%
(23-24)

A 6 mois

DANS LE MÊME DOMAINE

BTSA VITICULTURE Œnologie EN 1 AN*

BTSA ACS'AGRI EN 2 ANS* | BTSA ACSE EN 1 AN*

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

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



VIVARAIS
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 : 3888118400026
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 et Recrutement:

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

Référente administrative :

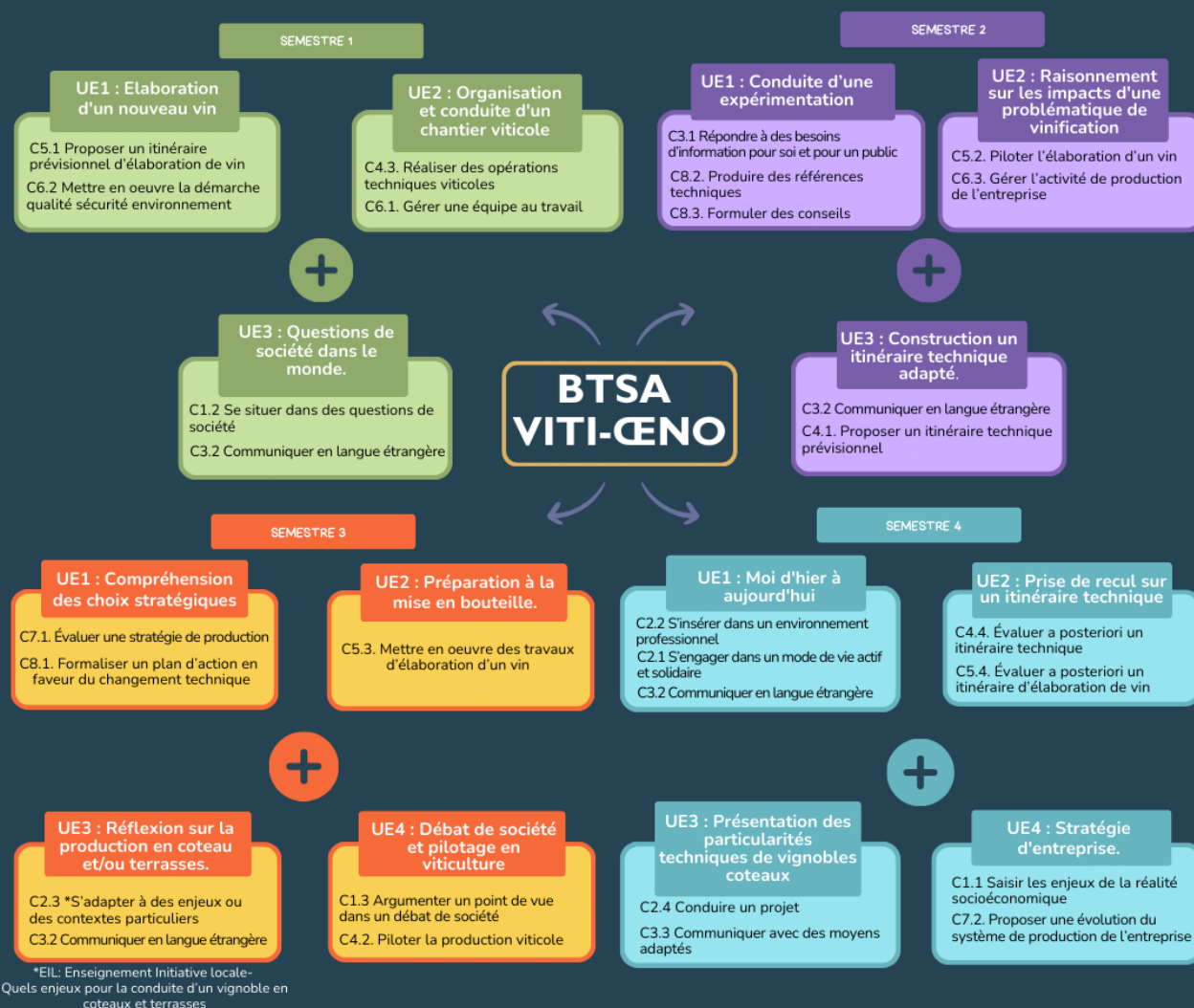
Sandrine MONTAGNE >>> sandrine.montagne@cneap.fr



vivaraiss@cneap.fr



PORTES OUVERTES : 10 septembre



AU PROGRAMME :  matières générales (économie générale, expression écrite et orale, documentation, EPS, anglais),
 matières professionnelles et techniques (traitements de données, informatique, gestion, viticulture, œnologie, chimie, physiologie végétale, agronomie, économie d'entreprise et droit, terroir, filière)

>>> PRE-REQUIS / CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un bac ou d'un diplôme de niveau 4 ou équivalent
- 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 .
- Autre statut nous contacter
- Motivation
- Mobilité géographique

>>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.

>>> MODALITÉS DE FORMATION

- Rentrée : 25 août 2025
- Durée : 2 ans, soit 1400 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 en semestrialisation.
- Participation aux charges périphériques 190€ pour les 2 ans
- Prix 15,90€/heure en centre
- Diplôme pouvant être validé par la VAE (validation d'acquis de l'expérience) nous contacter.

>>> LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais de formation à la charge de l'apprenti et la rémunération est versée par l'employeur
- Accompagnement dans la recherche d'entreprises