



Vivaraiss Formation :
Votre passerelle
vers l'emploi.



PROCHAINE SESSION :
1er septembre 2026 à juin 2028

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

CONTACTEZ-NOUS
AU 04 75 07 14 50

 vivaraiss@cneap.fr



PORTES OUVERTES :
SAMEDI 6 DÉCEMBRE
SAMEDI 31 JANVIER

BTSA VO

2 ANS

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

Une formation 100 % en alternance

2 semaines en entreprise : domaine viti-vinicole, cave coopérative adossée à un vignoble, négoce adossé à un vignoble et/ou un stage en entreprise

Accompagnement dans la recherche d'entreprises

2 semaines en cours

Un parcours rémunéré

L'apprenti(e)* perçoit un salaire pendant toute la durée de la formation.

Le montant varie selon l'âge et l'année de formation.

Une formation financée par l'entreprise

Bonne nouvelle : aucun frais pédagogique à la charge de l'apprenti(e)* !

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

* être éligible au Contrat d'apprentissage : avoir moins de 30 ans , ou une RQTH.

WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM

Le contenu de la formation

3 BLOCS CAPACITES TRONC COMMUN

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique C1.2 Se situer dans des questions sociétales C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société
Construire son projet personnel et professionnel	C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers C2.4 Conduire un projet
EIL (enseignement d'initiative local) : quels enjeux dans la mise en place d'une activité œnotouristique	
Communiquer dans des situations et des contextes variés	C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public C3.2 Communiquer en langue étrangère C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés

5 BLOCS CAPACITES PROFESSIONNELLES

Conduire une production viticole	C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel C4.2 Piloter la production viticole C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles C4.4 Évaluer a posteriori un itinéraire technique
Conduire une production vinicole	C5.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel C5.2 Piloter la production viticole C5.3 Réaliser des opérations techniques viticoles C5.4 Évaluer a posteriori un itinéraire technique
Organiser le travail	C6.1 Gérer une équipe au travail C6.2 Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement C6.3 Gérer l'activité de production de l'entreprise
Proposer une stratégie de production vitivinicole	C7.1 Évaluer une stratégie de production C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
Accompagner le changement technique	C8.1 Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique C8.2 Produire des références techniques C8.3 Formuler des conseils

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 un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation**
- Autre statut nous contacter
- **Motivation**
- **Mobilité géographique**

>>> MODALITÉS DE FORMATION ET FINANCIERES

- **Effectif minimum : 12 apprenants**
- **Formation sous la responsabilité d'un formateur de niveau 6 :**
Vivarais Formation et son équipe sont habilités par la DRAAF à conduire cette formation en semestrialisation.

Diplôme pouvant être validé par la VAE (validation d'acquis de l'expérience) nous contacter.

- **Participation aux charges périphériques : 190 € pour les 2 ans**
- **Pour les stagiaires de la Formation Professionnelle Continue** et formation initiale en voie directe (Région AURA)

→ Le prix horaire de la formation en centre est de 15,90 €

→ Financement possible (suivant le positionnement) : Région, France Travail, Compte personnel de formation (CPF), OPCO (Projet de transition professionnelle)

>>> MODALITES / DELAI D'ACCES

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

Note Personnelle

Les semestres



Vivaraiss Formation :
Votre passerelle
vers l'emploi.

Taux de
réussite
(2025)



Insertion
Professionnelle
50%
(24-25)



(A 6 mois)

Poursuite
d'étude
50%
(24-25)

► DANS LE MÊME DOMAINE

- BTSA ACS'AGRI en 1 ou 2 ANS*
- BTSA TC VINS BIERES ET SPIRITUEUX EN 2 ANS

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

TOUTES NOS FORMATIONS SUR

WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM

- Taux d'interruption (23-25) : 6.7%
- Taux de rupture de contrat (23-25) : 14%
(Changement d'entreprise d'alternance)

S1

UE 1-1 : Elaboration d'un nouveau vin

- C5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin
- C6.2 Mettre en œuvre la démarche qualité sécurité environnement

UE 1-2 : Organisation et conduite d'un chantier viticole

- C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles
- C6.1 Gérer une équipe au travail

UE 1-3 : Questions de société dans le monde.

- C1.2 Se situer dans des questions de société
- C3.2 Communiquer en langue étrangère

S2

UE 2-1 : Conduite d'une expérimentation

- C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- C8.2 Produire des références techniques
- C8.3 Formuler des conseils

UE 2-2 : Raisonnement sur les impacts d'une problématique de vinification

- C3.1 Répondre à des besoins d'information pour soi et pour un public
- C6.2 Gérer une situation à enjeu particulier

UE 2-3 : Construction un itinéraire technique adapté.

- C3.2 Communiquer en langue étrangère
- C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel

S3

UE 3-1 : Compréhension des choix stratégiques

- C7.1 Évaluer une stratégie de production
- C8.1 Formuler un plan d'action en faveur du changement technique

UE 3-2 : Préparation à la mise en bouteille

- C5.3 Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin

UE 3-3 : Réflexion sur la production en coteau et/ou terrasses.

- C2.3 S'adapter à des enjeux ou des contextes particuliers
- C3.2 Communiquer en langue étrangère

UE 4-4 : Débat de société et pilotage en viticulture

- C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société
- C4.2 Piloter la production viticole

S4

UE 4-1 : Moi d'hier à aujourd'hui

- C2.2 S'insérer dans un environnement professionnel
- C2.1 S'engager dans un mode de vie actif et solidaire
- C3.2 Communiquer en langue étrangère- Anglais expression orale

UE 4-2 : Prise de recul sur un itinéraire technique

- C4.4 Évaluer a posteriori un itinéraire technique
- C5.4 Évaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin

UE 4-3 : Présentation des particularités techniques de vignobles coteaux

- C2.4 Conduire un projet
- C3.3 Communiquer avec des moyens adaptés

UE4-4 : Stratégie d'entreprise.

- C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socioéconomique
- C7.2 Proposer une évolution du système de production de l'entreprise

➡ EVALUATION / VALIDATION

La formation supérieure est organisée par semestre et permet d'obtenir 120 crédits européens (ECTS). Ces crédits sont attribués après la validation du diplôme de niveau 5, le BTSA Viticulture Œnologie, certifié par des évaluations certificatives. Ce diplôme est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP 36002) depuis le 1^{er} septembre 2022 et relève du ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt (MASAF).

➡ DÉBOUCHÉS

- Responsable de vignobles
- Responsable de Chais
- Technicien Vitivinicole
- Conseiller Technique Vitivinicole
- Technico-Commercial
- Conseil en vente en agrofourniture et agroéquipements spécialisés

➡ POURSUITE D'ÉTUDES

- Bachelor
- DNO (Diplôme National d'Œnologie)
- Ecoles ingénieurs
- Licence professionnelle