



Vivarais 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

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

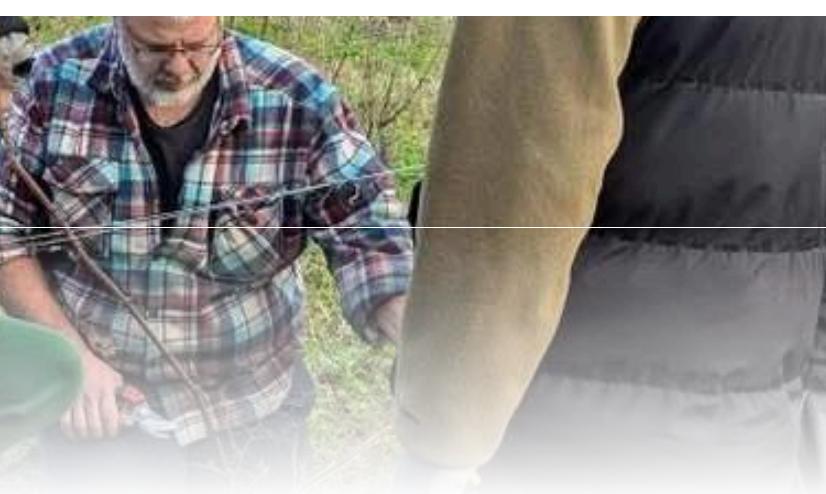


**PORTE OUVERTES :**  
SAMEDI 6 DÉCEMBRE  
SAMEDI 31 JANVIER



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).



## 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](http://WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM)

#### Référente pédagogique et Recrutement :

Sonia DURAND >> [sonia.durand@cneap.fr](mailto:sonia.durand@cneap.fr)

#### Référente administrative :

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

# BTSA VO

1400h

## Le contenu de la formation

### 3 BLOCS CAPACITES TRONC COMMUN

<b>S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui</b>	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
<b>Construire son projet personnel et professionnel</b>	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
<b>EIL (enseignement d'initiative local) : quels enjeux dans la mise en place d'une activité œnotouristique</b>	
<b>Communiquer dans des situations et des contextes variés</b>	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

<b>Conduire une production viticole</b>	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
<b>Conduire une production vinicole</b>	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
<b>Organiser le travail</b>	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
<b>Proposer une stratégie de production vitivinicole</b>	C7.1 Évaluer une stratégie de production C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
<b>Accompagner le changement technique</b>	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**

#### >>> MODALITES 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



TOUTES NOS FORMATIONS SUR [WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM](http://WWW.VIVARAIS-FORMATION.COM)



Vivarais Formation :  
Votre passerelle  
vers l'emploi.

Taux de  
réussite  
(2025)



## DANS LE MÊME DOMAIN

- 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](http://www.vivarais-formation.com)

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

# Les semestres

## 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

S1

## 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

## 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

S2

## 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. Formaliser 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 socio-économique  
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 Oenologie, certifié par des évaluations certificatives. Ce diplôme est inscrit au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP 36002) depuis le 1<sup>er</sup> 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'Oenologie)
- Ecoles ingénieurs
- Licence professionnelle