



Brevet de Technicien Supérieur Agricole viticulture-œnologie

Publics cibles

Formation continue
Formation initiale

Pré-requis

Le BTSa est ouvert aux titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Baccalauréat Général, Professionnel, Technologique, toutes séries ; DAEU options A et B ; BTSa et BTS (toutes options) ou équivalent RNCP. Il est également ouvert aux personnes pouvant justifier de 3 années d'activité professionnelle à temps plein à la date du début des épreuves sur avis du responsable de formation.

Vous pouvez bénéficier de dispense d'épreuves si vous êtes titulaire d'un BTS, DUT, DEUG, DEUST ou L2, d'un diplôme de

Programme

- un accompagnement individualisé en ligne (accès aux consignes de travail, aux informations en cours de formation et aux devoirs et corrigés),
- des échanges avec l'équipe pédagogique (téléphone, messagerie, forum),
- des échanges avec les autres stagiaires (messagerie, forum, sessions de regroupement),
- des livrets de cours et des ressources numériques sur plateforme,
- deux stages obligatoires dans un organisme du secteur viti-vinicole (exploitation, cave coopérative, entreprise d'amont ou d'aval de la production, centres de recherches ou d'expérimentation, organismes de conseil ou d'appui).

Compétences visées

- Avec ce BTS, vous allez acquérir de solides connaissances en viticulture et en œnologie . La formation est construite autour des champs de compétences suivants :
- le pilotage technico-économique de l'entreprise (gestion économique et administrative, construction d'un projet ancré dans le territoire et la durabilité, management d'une équipe, promotion et commercialisation des produits),
 - la conduite d'un processus viticole (gestion technique du vignoble),
 - la conduite d'un processus vinicole (vinification).

Débouchés

niveau supérieur, ou d'un BTSA dans une autre option ou spécialité. Il est possible de vous inscrire après une demande de dérogation et sur décision du directeur de la DRAAF si vous avez suivi une formation à l'étranger.

Langues d'enseignement

Français

Renseignements pratiques

Durée de la formation : 2 ans

Validation

Nombre d'ECTS délivrés : 120

Cette formation prépare aux métiers de :

- Viticulteurs responsables d'une exploitation viticole,
- Caviste ou maître de chai (chez un viticulteur, une cave coopérative ou un négociant),
- Chef de culture, responsable du vignoble, chef d'équipe,
- Technico-commercial dans l'approvisionnement viticole ou de matériel de cave,
- Technicien d'expérimentation,
- Technicien de contrôle.

Et éventuellement des fonctions de gestion dans le secteur bancaire ou les organismes de gestion, et des fonctions de conseiller viticole (en coopérative, chambre d'agriculture, institut technique...).

Pour plus d'information

<https://ead.agrosupdiijon.fr/offre-de-formation-a-distance/detail-de-la-formation.html?origine=dipl&dipIN1=4&uidFormation=46>