



# B.T.S.A

## Viticulture Œnologie

### VOIE SCOLAIRE

#### CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un Baccalauréat ou un diplôme de niveau supérieur.

**DUREE ESTIMÉE** entre la demande du bénéficiaire et le début de la prestation :

Début de formation **01/09/2025**

**ÉQUIVALENCES** : possible si examen de même niveau déjà acquis

**PASSERELLES** : possibles entre nos formations

#### DUREE DE FORMATION :

**2 ans**

#### TARIFS :

Toutes nos formations sont gratuites

#### DÉLIVRANCE DU DIPLOME :

Examen moitié en ECCF et moitié en épreuve terminale nationale.

Diplôme délivré aux candidats ayant une moyenne générale supérieure ou égale à dix sur vingt à l'ensemble des épreuves.

Une Moyenne inférieure 10/20 aux épreuves E4 à E8 ou une note inférieure à 6/20 à l'une des épreuves E4 à E8 est éliminatoire.

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées dans la filière viticole, me former,
- Acquérir une expérience professionnelle et être opérationnel à l'issue du cursus,
- Me préparer à la vie active grâce à une formation en adéquation avec les besoins des entreprises du secteur

#### ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation permettant d'acquérir un diplôme national, recherché par les professionnels de la filière, dans un établissement public habilité pour le contrôle continu en cours de formation, en formation initiale scolaire,
- Rencontre de nombreux professionnels : Forum de l'installation, INAO, FranceAgriMer, Douanes, DGCCRF, Fédération des caves coopératives, vignerons indépendants, négoce, courtage, intervenants extérieurs en lien avec la filière, Vinisud, SITEVI, Visite de domaine, Etude terroir...

#### LES PLUS DE LA FORMATION

- 58 semaines de cours sur 2 ans
- 12 semaines de stage en France ou à l'étranger
- Formation pluridisciplinaire (3-4h/hebdo)
- Suivi et soutien individuel personnalisé
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Accompagnement renforcé pour la préparation à l'examen
- Un voyage d'étude
- EIL Microbrasserie : formation et pratique du brassage de nos bières
- Participation à des Concours des VINS (locaux et nationaux).
- TP sur les vignes et la cave du lycée

#### APRÈS MA RÉUSSITE À L'EXAMEN

**Je pourrai exercer divers métiers tels que**

- Chef de culture,
- Maître de chai,
- Régisseur de domaine,
- Vigneron,
- Ou diverses fonctions d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative au sein d'un organisme professionnel...

**Je pourrai aussi poursuivre mes études en licence professionnelle et après.**

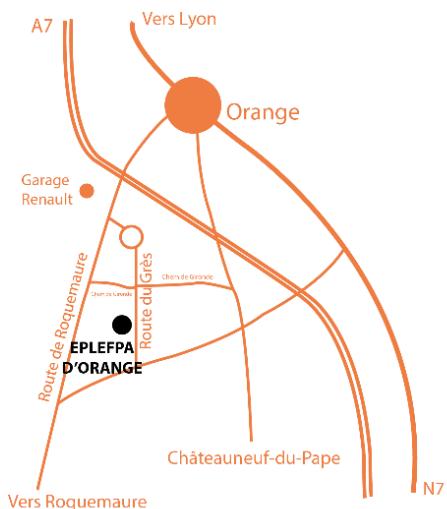
# CAPACITÉS DE CERTIFICATION

## Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

BTS1	BTS2	MODULES
2h	2h	Economie générale
1h	1h	Economie Filière
2h	2h	Gestion d'entreprise
1h	1h	Agronomie
3h	4h	Viticulture
4h	3h	Oenologie
1h	1h	Chimie
2h	2h	Anglais
1h	1h	Informatique
1h	1h	Français
2h	2h	Education socio-culturelle
2h	0h	Documentation
2h	2h	EPS
2h	2h	Mathématiques
1h	1h	Accompagnement personnel et professionnel
1.5h	1.5h	Agroéquipement

C1.1 Saisir les enjeux de la réalité socio-économique
C1.2 Se situer dans des questions de société
C1.3 Argumenter un point de vue dans un débat de société
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
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
C4.1 Proposer un itinéraire technique prévisionnel
C4.2 Piloter la production viticole
C4.3 Réaliser des opérations techniques viticoles
C4.4 Evaluer a posteriori un itinéraire technique
C5.1 Proposer un itinéraire prévisionnel d'élaboration de vin
C5.2 Piloter l'élaboration d'un vin
C5.3 Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
C5.4 Evaluer a posteriori un itinéraire d'élaboration de vin
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
C7.1 Evaluer une stratégie de production
C7.2 Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
C8.1 Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
C8.2 Produire des références techniques
C8.3 Formuler des conseils



## VOS CONTACTS

### SECRÉTARIAT DE SCOLARITÉ

Tel 04-90-51-48-06

ipa.orange@educagri.fr

### Vie scolaire

Tél 04 90 51 48 24

vs.eplorange@educagri.fr

### LYCÉE AGRICOLE PIERRE LE ROY DE BOISEAUMARIE

2260 Route du grès – 84100 ORANGE

Standard : 04.90.51.48.00

Site : [www.eplorange.com](http://www.eplorange.com)



### SUIVEZ-NOUS

[www.eplorange.com](http://www.eplorange.com)



## ACCESSIBILITE

Public en situation RQTH