



B.T.S.A Viticulture Œnologie

PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un baccalauréat pour signer un contrat d'apprentissage ou avoir le niveau baccalauréat (échec à l'examen) pour signer un contrat de professionnalisation.

Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

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

Début de formation **01/09/2022**

POSSIBILITES DE VALIDER UN OU DES BLOCS DE COMPETENCES :

Non

Découvrir la fiche métier et les blocs de compétences d'une formation :
https://www.francecompetences.fr/recherche_certificationprofessionnelle/

EQUIVALENCES : possible si examen de même niveau déjà acquis

PASSERELLES : possibles entre nos formations

DUREE DE FORMATION :
2 ans (en 1 an si Bac+2 déjà obtenu)

TARIFS :
Toutes nos formations sont gratuites (financement par l'Etat ou les OPCO).

REMUNERATION ET FINANCEMENTS :

Se référer à la plaquette entreprise

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Exercer un rôle de cadre impliqué dans des fonctions variées dans la filière viticole,
- Me former en étant rémunéré,
- Acquérir une véritable 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,
- Sous forme d'alternance de 20 puis 21 semaines par an en UFA et 32 puis 31 semaines par an en entreprise,
- Rencontres de nombreux professionnels : Forum de l'installation, INAO, FranceAgriMer, Douanes, DGCCRF, Fédération des caves coopératives, vignerons indépendants, négoce, courtage, intervenants extérieur en lien avec la filière, Vinisud, SITEVI, Visite de domaine, Etude terroir...

LES PLUS DE LA FORMATION

- Module œnotourisme
- Voyage découverte d'un vignoble
- Formation pluridisciplinaire
- Suivi et soutien individuel personnalisé en UFA et en entreprise
- Accompagnement au projet personnel et professionnel
- Accompagnement renforcé pour la préparation à l'examen
- Formation renforcée en chimie pour la poursuite d'études
- Intervention pour une poursuite d'études à l'étranger

APRES MA REUSSITE A 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.

Les horaires hebdomadaires

À titre indicatif

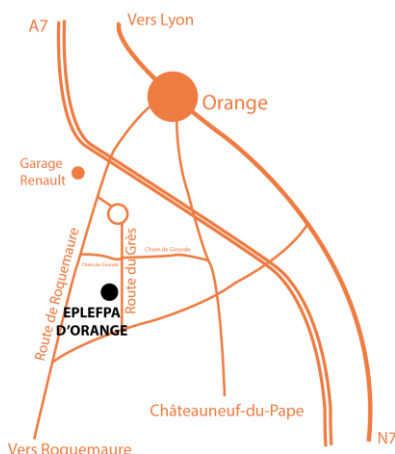
BTS1	BTS2	MODULES
1h	1h	APPP
2h	2h	Economie
1h	2h	Français
2h	3h	ESC
2h	0h	Documentation
2h	2h	Anglais
2h	2h	EPS
1h	2h	Mathématiques
2h	0h	Informatique
2h	2h	EcoFilière
6h	7h	Viticulture
7h	6h	Oenologie
2h	2h	Chimie
1h	2h	QSE
2h	2h	Gestion

DELIVRANCE DU DIPLOME :

L'examen se passe pour moitié en CCF et pour moitié en épreuve terminale nationale.
Il est nécessaire d'avoir au moins 10 de moyenne générale à l'examen et 9 de moyenne aux épreuves terminales pour obtenir le diplôme.

CAPACITES DE CERTIFICATION

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

SECRETARIAT UFA

Catherine BROSSE
Séverine DUPUY

ufa.orange@educagri.fr

Tel 04.90.51.48.19

COORDONNATRICE PEDAGOGIQUE

Sophie LURIE
sophie.lurie@educagri.fr

COORDONNATEUR PEDAGOGIQUE

Thierry SPIGOLIS
thierry.spigolis@educagri.fr


RESPONSABLE UFA

Frédéric HERRADA
frederic.herrada@educagri.fr

REFERENT HANDICAP

Stéphanie PETRE
stephanie.petre@educagri.fr



 ACCESSIBILITE
Public en situation
RQTH



UNITÉ DE FORMATION D'APPRENTIS
D'ORANGE

LYCÉE AGRICOLE ET VITICOLE D'ORANGE

2260 Route du grès – 84100 ORANGE
Standard : 04.90.51.48.00