

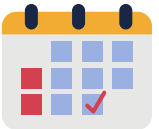
BTSA VITICULTURE OENOLOGIE EN ALTERNANCE (hors parcoursup)



**CFA/ CFPPA de la Gironde, 87 av du Général De Gaulle
33290 Blanquefort**

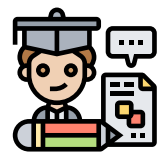


05-56-35-61-15 / Accueil service recrutement (Mme Daguet)
pascale.daguet@formagri33.com
cecile.carrie@formagri33.com



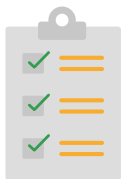
Du 1/09/2024 au 30/06/2026

2 parcours possibles selon le niveau d'étude à l'entrée en formation = 910h/1350h



Inscriptions possibles jusqu'à fin septembre 2024 et plus selon cas particulier

Entrée en formation soumise à la signature **d'un contrat de professionnalisation** ou **d'un contrat d'apprentissage** (selon l'âge)



M1 : Inscription dans le monde d'aujourd'hui

M2 : Construction du projet personnel et professionnel

M3 : Communication

M4 : Conduite d'une production viticole

M5 : Conduite d'une production vinicole

M6 : Organisation du travail

M7 : Stratégie de production vitivinicole

M8 : Accompagnement du changement technique



Modalités d'évaluation et d'obtention du diplôme :

Contrôle en Cours de Formation et Épreuves Ponctuelles
Terminales

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE - BTSA
VITICULTURE OENOLOGIE**
OBJECTIF METIER & DEBOUCHES

Devenir responsable d'entreprise ou technicien supérieur compétent en production de raisins, bois ou plants de vigne, en élaboration de vins.

Faire face à l'évolution des attentes des consommateurs en termes de qualité, traçabilité et respect de l'environnement (sécurité alimentaire, production biologique, changement climatique...).

Exercer des fonctions dans diverses organisations : domaine viticole, coopérative, syndicat de vigneron, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce

Assure aussi, selon les postes occupés, des fonctions complémentaires de gestion et de commercialisation, d'expérimentation, de conseil, de développement, d'expertise, d'évaluation et de gestion administrative

Emploi : Vigneron, chef de culture viticole, maître de chai

Codes NSF : 211 : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures - 210 : Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture - Formacodes : 21510 : Vinification œnologie - 21053 : Viticulture

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE FORMATION

Former des techniciens hautement qualifiés en capacité de gérer un domaine, de maîtriser les cycles de productions viti-vinicoles

Permettre l'obtention de la capacité professionnelle agricole pour s'installer avec ou sans les aides (DJA).

ORGANISATION DE LA FORMATION EN BLOCS DE COMPETENCES

	1.350h Ou 910h En centre	Bilans 13H30 22-24:28/05/24 23-25:6/6/24 & 22/5/25
<i>Dates susceptibles de modification; Limite d'entrée décalée / dérogation; Durée selon pré-acquis</i>		
Bloc 1. S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui		
Bloc 2. Construire son projet personnel et professionnel		
Bloc 3. Communiquer dans des situations et des contextes variés		
Bloc 4. Conduire une production viticole.		
Bloc 5. Conduire une production vinicole		
Bloc 6. Organiser le travail		
Bloc 7. Proposer une stratégie de production vitivinicole		
Bloc 8. Accompagner le changement technique		

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation continue par alternance avec individualisation de parcours. Adaptation possible de la formation (ACCEA) et bâtiments accessibles aux personnes en situation de handicap

Temps plein : 35h hebdo - 7h par jour - Rythme continu

Horaires centre : 8H30-12H30 & 13H30-16H30 & Horaires entreprise

Formateurs d'enseignement général, scientifique et professionnel du CFPPA ou de partenaires professionnels en appui des locaux, plateaux techniques et matériels de l'atelier départemental du CFPPA et de l'EPLFPA Bordeaux Gironde

Interventions et supports de formation en langue française.

<input checked="" type="checkbox"/> Face à face pédagogique	<input checked="" type="checkbox"/> Théoriques & Pratiques
<input checked="" type="checkbox"/> Pédagogie participative	<input checked="" type="checkbox"/> Suivi individuel
<input checked="" type="checkbox"/> Visites d'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/> Etudes de cas
<input checked="" type="checkbox"/> Situation pratique entreprise	<input checked="" type="checkbox"/> Stage individuel en entreprise

Formation ouverte à distance éventuelle avec tutorat, salle équipée pour l'accès aux ressources sur la plateforme « e-formagri33 ».

AUTRES VOIES DE FORMATION & POURSUITE POSSIBLE

Apprentissage et scolaire - Poursuite d'études (ITA, Licence...)cf. www.onisep.fr

**AGRO CAMPUS BORDEAUX GIRONDE SITE DE
BLANQUEFORT DU CFA/CFPPA DE LA GIRONDE**

23

**LIEU &
CONTACT**

Lycée Agricole Bordeaux
87 Av du Gl de Gaulle 33290 Blanquefort 05.56.35.61.02
LUC FAURE 05.56.35.61.14 - 05.56.35.61.15
contact@formagri33.com

VALIDATION & EVALUATION DE LA FORMATION

BTSA VITICULTURE OENOLOGIE Niveau 5 du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire - NCP36002 (jusqu'au 01.08.2027)

Obtention du diplôme par contrôle continu (ECCF) en partie et en épreuves ponctuelles terminales (EPT). En cas de validation partielle, modules acquis valables 5 ans.

Personnalisation selon les pré-acquis (VAA) : parcours de 910h si BAC + 2 mini. validé et si reconnu par le droit français. Ces parcours n'ouvrent pas droit à la mention à l'examen.

+ **CERTIPHYTO DECIDEUR** (par équivalence du diplôme du MASA)
+ **Attestation de formation et de compétences**

Evaluation par enquête du niveau de satisfaction et de l'insertion

PUBLIC

Demands d'emploi ou salariés visant un poste à responsabilité
Agés de plus de 16 ans

TAUX DE REUSSITE, INSERTION ET SATISFACTION DES STAGIAIRES

Consulter <https://cdfacppa33.com/>

PRÉREQUIS & NIVEAU D'ENTRÉE

1- Parcours individualisé sur prérequis & pré-acquis suivants, à justifier par la copie du diplôme et des certificats de travail ou bulletins de salaires :

- * Bac + 2 minimum : Parcours de 910h en centre
- * Bac & expérience professionnelle (droit commun ou apprentissage) : 2 ans en vigne et vin ou 3 ans en agriculture, sinon 5 ans : Parcours de 1.350h
- Autre : Parcours de 1.350h possible sur accord du Ministère

2- Satisfaire à l'entretien de positionnement.

3- Dossier d'admission complet et documents de contractualisation retournés signés : convention entreprise, Cerfa, PIF, contrat de prestation et de formation/pédagogique

MODALITÉS D'INSCRIPTION & D'ADMISSION EN FORMATION

Financement de parcours individuel accordé (contrat de professionnalisation, CPF Transition, AIF, autofinancement...)

Dossier d'admission à établir au CFPPA avec acceptation du règlement intérieur et des conditions générales de vente.

Satisfaire à l'entretien de positionnement et d'évaluation de motivation

EFFECTIFS

12 Mini – 36 Maxi/Session annuelle - Mixité de public possible

MODALITÉS DE RÉMUNÉRATION

Selon statut : contrat de professionnalisation, en Transition Pro,..

Etat de présences par ½ journée transmis au financeur.

COUT

Forfait OCAPAT : Financement entreprise et stagiaire

Autre : Nous consulter pour étude d'un financement dédié (CPF Transition, AIF, autofinancement...)

A charge du stagiaire : petites fournitures scolaires, mobilité et transport. Ordinateur portable fourni

par le stagiaire ou l'entreprise selon leur accord

