

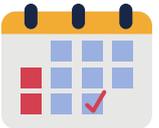
# BTSA VITICULTURE OENOLOGIE EN ALTERNANCE (hors parcoursup)



**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](http://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](mailto: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://cdfacfp33.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

