

BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE

PAR APPRENTISSAGE

OBJECTIFS MÉTIER

Devenir Technicien Supérieur en viticulture ou responsable d'exploitation vitivinicole

Le technicien supérieur (Chef de culture, maître de chai, directeur d'exploitation) maîtrise tous les travaux viticoles nécessaires à l'obtention des raisins et toutes les étapes de l'élaboration du vin. Selon le fonctionnement de l'entreprise, il encadre les ouvriers, éventuellement secondé par un chef d'équipe. Il planifie et suit l'ensemble des travaux. Il peut se faire aider par un conseiller agricole spécialisé. Il réajuste les pratiques culturales. Il assure la traçabilité. Il gère les achats. Des emplois dans les entreprises du secteur para-agricole peuvent être envisagés : technicien-conseil, technico-commercial, chef de travaux. Ce diplôme donne la capacité professionnelle requise pour obtenir les aides financières liées à la création ou la reprise d'exploitation viticole.

CONDITIONS D'ACCÈS

- 16-30 ans et satisfaire au positionnement
- + de 30 ans si personne en situation de handicap (RQTH)
- Présenter un diplôme de niveau 4
- Autre situation, nous consulter

STATUT

Apprenti avec couverture sociale
Salaire compris entre 27 et 100 % du SMIC (Modulable selon convention collective)
Carte d'étudiant des métiers délivrée

ADMISSION

Contrat d'apprentissage
Parcoursup ou Dossier d'admission du CFA.
Diplôme accessible par la VAE
Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles.
Aide à la recherche de contrat d'apprentissage
Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.

DURÉE

1ère année : 630H en centre - 2ème année : 720H en centre

ALTERNANCE

2 semaines au CFA et 2 semaines en entreprise/mois
- 20 semaines au CFA et 27 semaines en entreprise/an
- 5 semaines de congés payés/an

DIPLÔME

BTSA Viticulture-Cœnologie (RNCP 36002-JO/BO 13/03/2021) (Niveau 5) par contrôle continu et épreuves terminales.
Possibilité de VAA (Validation d'Acquis Académiques)
Délivrance possible du Certiphyto par équivalence

POURSUITES D'ÉTUDES

Licences, licences professionnelles, écoles d'ingénieurs, écoles de commerce... Accès possible à une plateforme de préformation pour la préparation au concours d'accès en école d'ingénieur

FORMATION

Objectif : Maîtriser les techniques et pratiques professionnelles, prendre des décisions, analyser le fonctionnement de l'entreprise, gérer et encadrer du personnel et contribuer au développement de l'entreprise

Pour toutes informations concernant les autres mesures ou les formations complémentaires, projets de formation individuelle ou d'entreprise, n'hésitez pas à consulter notre site internet <https://cdfacfp33.com>, rubriques entreprises, salariés, demandeurs d'emploi ou à contacter le 05.56.35.61.15

Maîtriser parfaitement les connaissances théoriques et pratiques en viticulture et en œnologie. Conduire les engins et régler les outils. Réaliser la maintenance de 1^{er} niveau. Respecter la sécurité et l'hygiène. Être capable d'organiser et de gérer le travail du personnel. Être réactif face aux éventuelles difficultés. Être force de proposition pour l'amélioration du produit final. Gérer la structure. Assurer la traçabilité. Appliquer les démarches Qualité et de développement durable

MODULES DE FORMATION

S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui (français/ESC/économie)
Construire son projet professionnel et professionnel (EPS/ESC,EIL) - **Communiquer dans des situations et contextes variés** (documentation, ESC, anglais) - **Conduire une production viticole** (Viticulture- Biologie/écologie - STA/production végétale- Sciences économiques, sociales et de gestion/ Sciences et Technique des équipements (STE)/ Mathématiques) - **Conduite d'une production vinicole** (œnologie/STE/Sciences et techniques sociales et de gestion/Physique-Chimie/Mathématiques/technologie de l'informatique et du multimédia)
Organisation du travail (Sciences économiques sociales, technologie de l'informatique et du multimédia, Viticulture/œnologie/ Mathématiques) - **Stratégie de production vitivinicole** (Sciences économiques sociales et de gestions, viticulture/œnologie/STA-production végétale) - **accompagner le changement de technique** (Viticulture/œnologie/ Mathématiques).

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

ACCESSIBILITE & ACCOMPAGNEMENT

Possibilité d'adaptations pédagogiques, aménagement des temps et modalités d'évaluation.
Équipements nécessaires à l'entrée en formation : tenue adaptée, chaussures de sécurité, EPI...
Modalités d'évaluation : CCF + épreuves terminales.
Délai moyen d'accès : 2 semaines après l'inscription

LIEU DE FORMATION

BOMMES (LA TOUR BLANCHE) : 05 57 98 02 74
BLANQUEFORT : 05 56 35 61 15/14

POUR EN SAVOIR PLUS

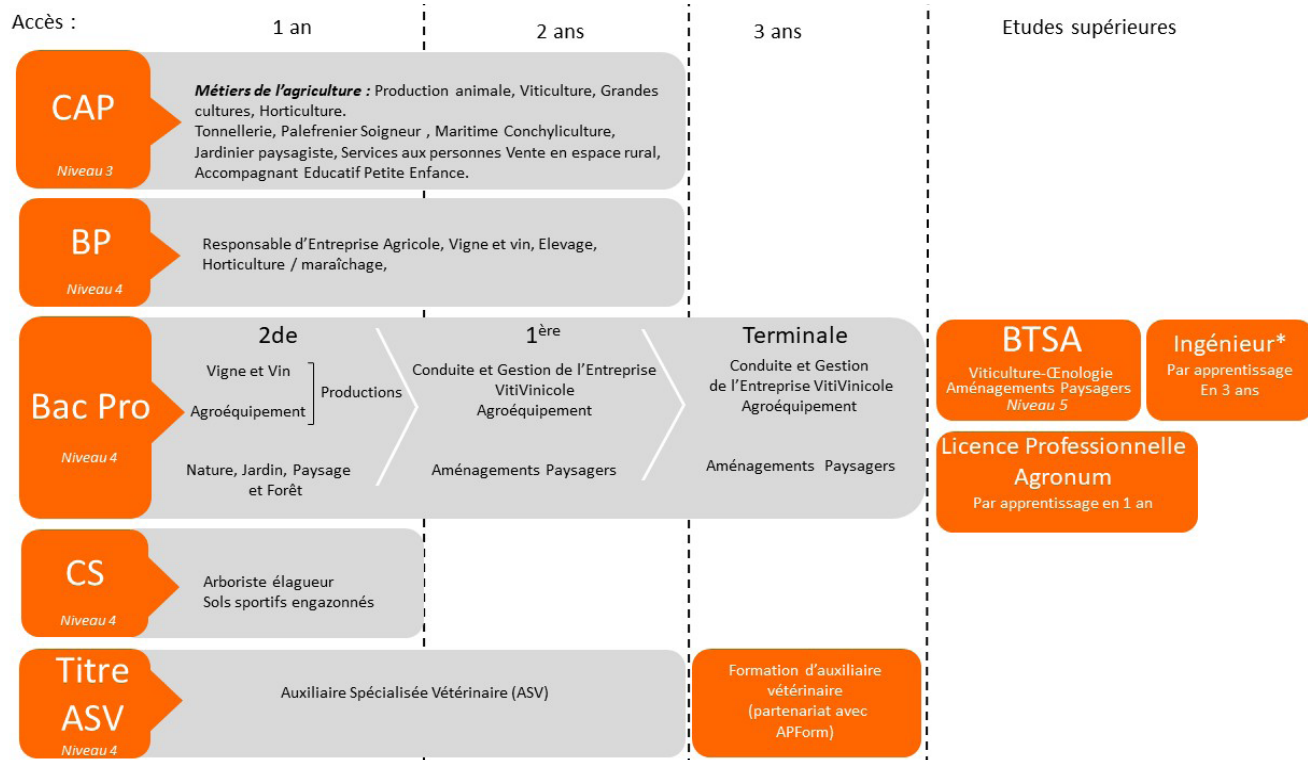
Service développement: 05.56.35.61.15/14
ou contact@formagri33.com
Préinscription en ligne : <https://cdfacfp33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/
Taux de satisfaction : <https://cdfacfp33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

FORMATION GRATUITE

(hors frais annexes, hébergement, restauration, transport ...)

Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Sylvie BONFILS (CFPPA)
Cristelle CATHERINEAU
Sylvia CHAPRON
Carine DARRIGOL
Patricia JOYET

Lycée Agro-Viticole
05 56 35 56 35
Château Dillon
05 56 95 39 94
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 35 61 15

Erika HECKMANN
CDFA/CFPPA de la Gironde
06 43 89 82 85

Nathalie TRUEL
Ecole de Viticulture et d'Œnologie
05 57 98 02 70
Château La Tour Blanche
05 57 98 02 70
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 98 02 74

Corinne PIFFRE
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 68 87 97

Sylvie BEYLIE
Lycée Agro-Viticole
05 57 55 21 21
Château Grand Baril
Château Réal Caillou
05 57 55 21 22
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 40 03 09

Carine DARRIGOL
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 35 61 15

Doriane MAZIERE
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 61 02 95

locaux accessibles
 Restauration
 Internet

L'établissement adhère au CRFH (Centre Ressource Formation Handicap)
pour rendre toutes les formations accessibles.
Référénte départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73
Pour leur écrire : prénom.nom@educagri.fr