



# BTSA VITICULTURE OENOLOGIE

## OBJECTIFS MÉTIER

*Devenir employé hautement qualifié, chef de culture, maître de chai ou responsable d'exploitation vitivinicole.*

Le responsable d'exploitation agricole maîtrise tous les travaux nécessaires à l'obtention de raisins et 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 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.

## CONDITIONS D'ACCÈS

### FORMATION

- Avoir au minimum 18 ans et satisfaire au positionnement
- Répondre à l'un des critères suivants :
  - Présenter un diplôme de niveau IV ou à défaut, le relevé de notes acquises au bac
  - Avoir deux ans d'expérience professionnelle
- Autre situation, nous consulter.

### POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

- Conseil Régional d'Aquitaine et des fonds européens :
  - Programme Régional de Formation (PRF)
- Fonds d'Assurance Formation :
  - Contrat de Professionnalisation
  - Congé Individuel de Formation (CIF CDD ou CIF CDI)
  - Plan de formation entreprise...

### RÉMUNÉRATION

Selon situation du stagiaire.

## PUBLICS ET STATUTS

- Demandeurs d'emploi, jeunes et adultes
- Salariés
- Travailleurs indépendants, chefs d'entreprise.

## DIPLÔME

**BTSA Viticulture-Oenologie (Niveau III).** Obtention par contrôle continu et épreuves terminales. En cas de non obtention du diplôme, les modules validés restent acquis pendant 5 ans. Ce diplôme donne aussi la capacité professionnelle requise pour obtenir les aides financières liées à la création ou la reprise d'exploitation agricole. Une personne titulaire d'un diplôme supérieur ou égal au niveau III (BTS) pourra être dispensée des modules d'enseignement général.

## FORMATION

*Objectif : Maîtriser les techniques professionnelles, décider, analyser le fonctionnement de l'entreprise, gérer et encadrer du personnel et contribuer au développement de l'entreprise.*

Maîtriser parfaitement les connaissances théoriques et pratiques en viticulture et en œnologie. Conduire les engins et régler les outils. Réaliser la maintenance de 1<sup>er</sup> 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.

### ORGANISATION

- Formation à temps plein avec possibilité d'individualisation
- Formation répartie sur 1 à 2 ans, selon la situation
- Formation en centre et en entreprise. Selon les cas, possibilité de formation ouverte.

### MODULES DE FORMATION

- Mathématiques, statistiques, informatique.
- Techniques d'expression et de communication, d'animation et de documentation, langue vivante.
- Économie générale, droit du travail, organisation et fonctionnement de l'entreprise, comptabilité.
- Biologie, écologie, géographie viticole, agronomie, viticulture, œnologie, agro-système, terroir, chimie, sciences et techniques des équipements.
- Module d'Initiative Locale (MIL) : élaboration des vins effervescents, durabilité et viticulture, goûts du monde et vins français.
- Stage en entreprise.
- Module Agriculture Biologique : démystifier et comprendre les moyens et pratiques respectueux de l'environnement au travers du cahier des charges du Bio.

## LIEUX DE FORMATION

Formation sur le site de Blanquefort et Bommes.  
Possibilité sur autres sites du CFPPA de la Gironde.

## POUR EN SAVOIR PLUS

05.56.35.61.15 ou [cfppa.blanquefort@educagri.fr](mailto:cfppa.blanquefort@educagri.fr)

## ANNOTATIONS

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

# >>> LA FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE...

**Vous êtes :**

- demandeur d'emploi
- salarié
- chef d'entreprise

**... et vous avez un projet professionnel ?**



**Vos objectifs :**

- Orientation
- Remise à niveau
- Découverte des métiers
- Perfectionnement
- Spécialisation
- Professionnalisation
- Reconversion
- Qualification
- Obtention d'un diplôme

En fonction de votre statut et de vos objectifs professionnels, le CFPPA vous apporte des solutions de formation :

- >>> Chefs d'entreprise ou salariés : nous réalisons avec vous une étude personnalisée de votre projet personnel de formation ou d'entreprise.
- >>> Demandeurs d'emploi : contactez votre conseiller emploi formation (Pôle Emploi - Mission Locale - Cap Emploi ou autre) pour déterminer votre projet et identifier la formation la plus adaptée.

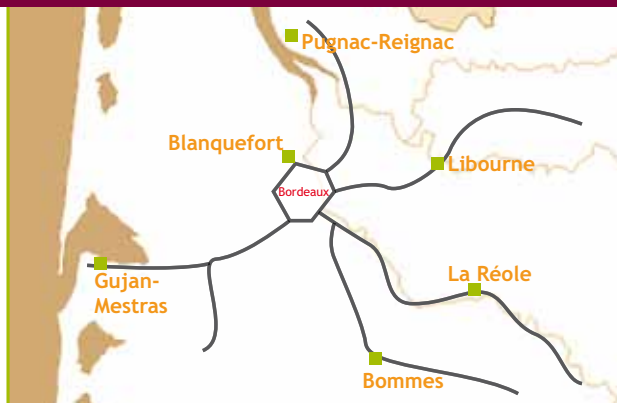
## >>> DANS LES DOMAINES AGRICOLES ET PARA-AGRICOLES

- >>> Vigne et vin
- >>> Tonnellerie
- >>> Conduite et entretien d'engins agricoles
- >>> Machinisme
- >>> Productions Horticoles
- >>> Travaux et Aménagements Paysagers
- >>> Soigneur d'équidés
- >>> Polyculture-élevage
- >>> Conchyliculture
- >>> Assistante Vétérinaire
- >>> Gestion d'exploitation agricole
- >>> Informatique
- >>> Œnotourisme
- >>> Agriculture conventionnelle - raisonnée - biologique
- >>> Industrie agro-alimentaire
- >>> Commercialisation des vins

**Choisissez où, quand et comment !!**

- >>> En alternance centre et entreprise
- >>> En cours ou en atelier
- >>> Mise en application sur des chantiers de formation
- >>> En formation ouverte

## ...SUR TOUT LE DÉPARTEMENT !!



BOMMES	05 57 98 02 70
BLANQUEFORT	05 56 35 61 15
GUJAN-MESTRAS	05 56 66 51 78
LIBOURNE-MONTAGNE	05 57 40 03 09
PUGNAC-REIGNAC	05 57 68 87 97
LA RÉOLE	05 56 61 02 95

[cfppa.blanquefort@educagri.fr](mailto:cfppa.blanquefort@educagri.fr) - [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com)

