



# B TSA VITICULTURE - OENOLOGIE

## OBJECTIFS MÉTIER

*Devenir Technicien Supérieur Agricole ou responsable d'exploitation agricole*

Le responsable d'exploitation agricole (Chef de culture, maître de chai, directeur d'exploitation) maîtrise tous les travaux viticoles nécessaires à l'obtention de 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 aussi la capacité professionnelle requise pour obtenir les aides financières liées à la création ou la reprise d'exploitation agricole

## CONDITIONS D'ACCÈS

• 16-25 ans après un Bac ou Bac Pro en cohérence avec l'option.

Dérogations possibles :

• + de 26 ans si besoin de capacité professionnelle pour créer une exploitation viticole ou si poursuite d'études ou si personne reconnue handicapée

## STATUT

Apprenti avec couverture sociale

Salaires compris entre 35 et 65 % du SMIC (Modulable selon convention collective)

Carte d'étudiant des métiers délivrée

## ADMISSION

Contrat d'apprentissage

Dossier d'admission du CFA

## DURÉE

2 ans

## 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/Modalités d'évaluation

B TSA Viticulture-Oenologie (Niveau III) par contrôle continu et épreuves terminales

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*

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

## MODULES DE FORMATION

Accompagnement au Projet Personnel et Professionnel (APPP)

Organisation économique, sociale et juridique

Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation

Langue vivante

Éducation physique et sportive

Traitement de données

Technologies de l'information et du multimédia

Marchés, filières et territoires

Système vitivinicole et territoire

Processus viticole

Processus d'élaboration et de conservation des vins

Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management

L'entreprise vitivinicole

Module d'initiative locale : précisé par des textes spécifiques qui font l'objet de notes de service

## PARTICULARITÉS

- Services : suivi et recherche d'emploi...

- Région Nouvelle Aquitaine : financement de la formation et aide financière (selon conditions : transport, restauration, hébergement et Fonds Social d'Aide à l'Apprenti)

## LIEU DE FORMATION

BOMMES (LA TOUR BLANCHE) : 05 57 98 02 70

## POUR EN SAVOIR PLUS

Formation :

05.56.35.61.15 ou [contact@formagri33.com](mailto:contact@formagri33.com)

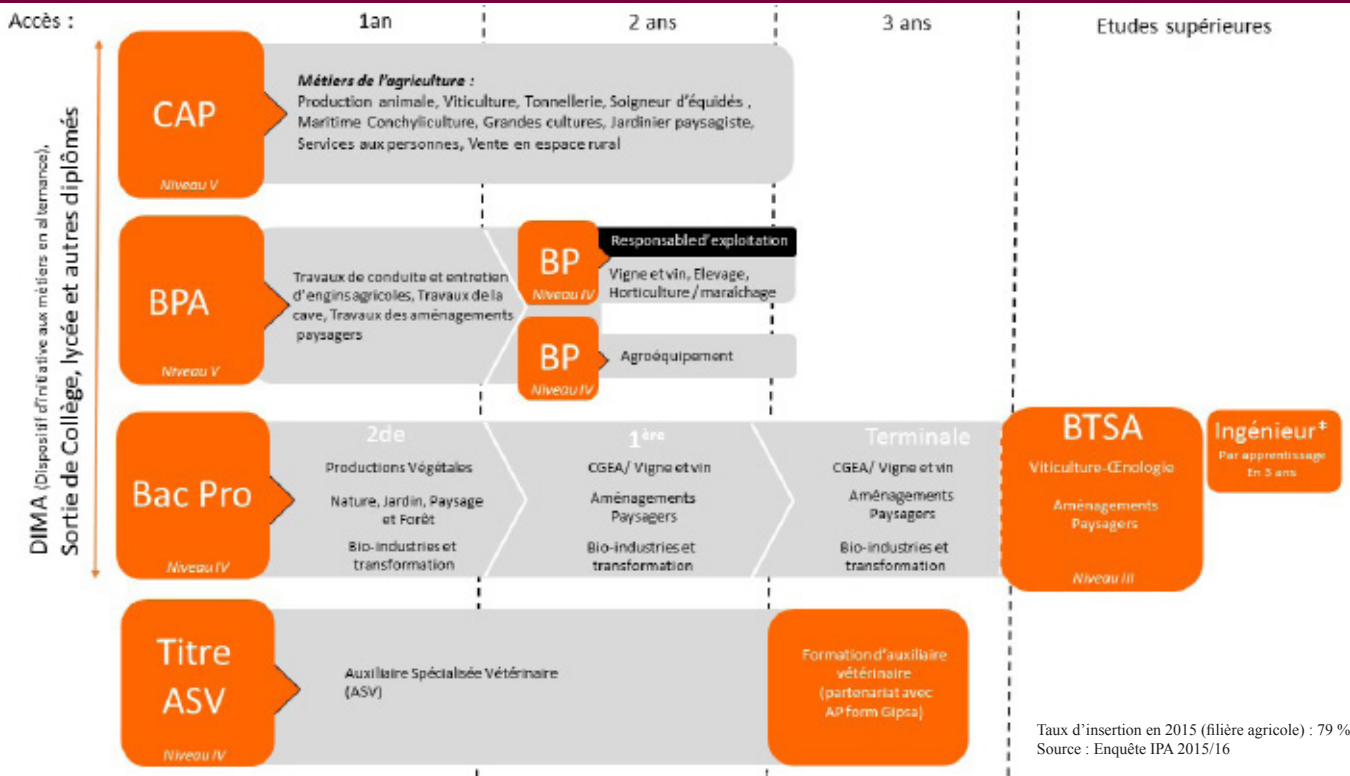
Préinscription en ligne : [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com)

Rubrique : «Choisir sa formation»

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



## MON CDFA AGRICOLE >>> MA FORMATION >>> MON MÉTIER



## Ma formation en alternance : plus qu'un diplôme !

- >>> Je signe mon **contrat de travail** avec mon employeur, qui désigne mon **Maître d'Apprentissage**.
- >>> Je m'inscris au CFA, qui désigne un **Formateur Référent**, organise ma formation, la préparation de mon diplôme et mon **insertion professionnelle**.
- >>> Je bénéficie d'un état des lieux de mes connaissances, groupes de progression, techniques de recherche d'emploi.
- >>> Je suis ma formation **en alternance entre mon entreprise et mon CFA** (12 à 20 semaines par an au CFA, suivant le diplôme préparé).

## ...SUR TOUT LE DÉPARTEMENT !!

**BLANQUEFORT**  
87 avenue du Général de Gaulle  
33295 BLANQUEFORT CEDEX  
05 56 35 61 05

**LA TESTE-DE-BUCH**  
1 Boulevard des Miquelots  
33260 LA TESTE-DE-BUCH  
05 56 83 77 07

**PUGNAC**  
Lieu Dit «raison»  
33710 PUGNAC  
05 57 68 87 97

**LA TOUR BLANCHE**  
33210 BOMMES  
05 57 98 02 70

**LATRESNE**  
1 Route de Cénac  
33360 LATRESNE  
05 56 21 01 47

**REIGNAC**  
3 le grand verger  
33860 REIGNAC  
05 57 68 87 97

**LA REOLE**  
Place Saint Michel  
33190 LA REOLE  
05 56 61 02 95

**LIBOURNE-MONTAGNE**  
7 Le Grand Barrail  
33570 MONTAGNE  
05 57 40 03 09

**BAZAS**  
12 avenue de la République  
33330 BAZAS  
05 56 65 01 65

L'APPRENTISSAGE, **ÇA RAPPORTE**  
www.apprentissage-ca-rapporte.fr

