



BTSA VITICULTURE-ŒNOLOGIE

Projet pilote d'intégration du BTSA Viticulture-Œnologie,
dans le système européen LMD (formation semestrialisée de type universitaire).

Formation initiale

>>> OBJECTIFS

Le BTSA Viticulture-Œnologie correspond à un enseignement supérieur court qui permet un accès rapide à la vie active des jeunes diplômés. L'équilibre de formation technique et pratique recouvrant les domaines viticulture et œnologie répond bien à la demande professionnelle des exploitations viticoles et des caves coopératives.

>>> ORGANISATION

La formation entre dans le cadre des principes de l'Espace Européen de l'Enseignement Supérieur. Elle est organisée sur deux ans en modules regroupés sur deux domaines :

Le domaine commun à tous les BTS : techniques d'expression et communication, langue vivante, formation économique sociale et juridique.

Le domaine professionnel spécifique à l'option : connaissances scientifiques, techniques et pratiques, traitement des données et informatique, viticulture-œnologie.

Un module accompagnement du projet personnel et un module d'intérêt local.

>>> CONDITIONS D'ACCÈS

Le BTSA Viticulture-Œnologie se prépare en deux ans après un baccalauréat général scientifique, technologique STAV ou un bac professionnel du secteur vigne et vin. Selon la motivation, l'admission est possible après le baccalauréat dans d'autres domaines.

L'inscription s'effectue dans le cadre du dispositif national informatisé d'accès à l'enseignement supérieur :

www.parcoursup.fr

>>> DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

L'insertion professionnelle rapide est possible en tant que responsable technique et/ou commercial d'une entreprise viticole, dans le négoce des vins, ou en tant qu'agent technico-commercial pour produits phytosanitaires ou matériel vitivinicole. Par ailleurs, les profils BTSA Viticulture-Œnologie sont de plus en plus fréquemment recrutés dans le secteur bancaire ou par les organismes de gestion.

A noter, les nombreuses opportunités d'emploi à l'étranger : les contrats de travail de six mois à un an constituent des expériences très utiles pour la consolidation du curriculum-vitæ.

>>> POURSUITE DES ÉTUDES

Le perfectionnement sur le domaine de la gestion d'entreprise, du commerce, de l'œnotourisme est possible en licence professionnelle pour un complément de formation parfaitement adapté à la formation précédente du BTSA Viticulture-Œnologie. Les titulaires du BTSA VO peuvent également s'orienter vers une poursuite d'étude en œnologie, après intégration en L2 ou L3 dans un parcours LMD.

Pour les étudiants de bon niveau, des possibilités existent pour accéder au diplôme d'ingénieur, par la voie de l'apprentissage ou après une classe préparatoire et concours spécial ATS BIO. Ces voies de formation sont ouvertes au LEGTPA de Blanquefort.

*ECTS : Système Européen de Transfert et d'accumulation de Crédits en formation.





Formation dispensée sur deux sites sur le département girondin :
Lycée Agro-Viticole de Libourne Montagne et Lycée Agro-Viticole de Bordeaux-Blanquefort

ARCHITECTURE PAR MODULE : BTSA VITICULTURE-OENOLOGIE

DOMAINES	MODULES	HORAIRE
Projet personnel de formation et professionnel	M 11 : Accompagnement au projet personnel et professionnel	87 H
DOMAINES COMMUNS (28 ECTS)		
Ouverture sur le monde : compréhension des faits économiques, sociaux et culturels ; information, expression et communication	M 21 : Organisation économique, sociale et juridique	87 H
	M 22 : Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation	174 H
	M 23 : Langue vivante	116 H
	Activités pluridisciplinaires du domaine commun	
EPS	M 31 : Éducation physique et sportive	87 H
DOMAINES PROFESSIONNELS (82 ECTS)		
Traitement des données et informatique	M 41 : Traitement de données	72.5 H
	M 42 : Technologies de l'information et du multimédia	43.5 H
Connaissances scientifiques, techniques, économiques et réglementaires liées au secteur professionnel	M 51 : Marchés, filières et territoires	58 H
	M 52 : Système viti-vinicole et territoire	87 H
	M 53 : Processus viticole	261 H
	M 54 : Processus d'élaboration et de conservation des vins	275.5 H
	M 55 : Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management	58 H
	M 56 : L'entreprise viti-vinicole	72.5 H
Mise en situations professionnelles	M 61 : Stage(s)	12 à 16 sem.
Activités pluridisciplinaires du domaine professionnel		150 H
Initiative locale	M 71 : Module d'Initiative Locale (MIL)	87 H

*ECTS : Système Européen de Transfert et d'accumulation de Crédits en formation.

Le Lycée Agro-Viticole de Blanquefort accueille les étudiants en demi-pension ou en externat.
Le logement est aussi possible en résidence étudiante, à proximité du lycée ou en location chez l'habitant.
Contact résidence administrative : VILOGIA. 05 56 95 58 74

Le Lycée Agro-Viticole de Libourne-Montagne accueille également les étudiants en demi-pension ou en externat.

Renseignements :

LYCÉE AGRO-VITICOLE DE LIBOURNE-MONTAGNE
7, Le Grand Barrail - 33570 Montagne
Tél.: 05 57 55 21 21 - Fax : 05 57 51 66 13
legta.libourne@educagri.fr
www.libourne-montagne.educagri.fr

LYCÉE AGRO-VITICOLE DE BORDEAUX-BLANQUEFORT
84, avenue du Général de Gaulle - CS90113
33295 Blanquefort Cedex
Tél.: 05 56 35 56 35 - Fax : 05 56 35 56 00
legta.blanquefort@educagri.fr - www.formagri33.com

