

BTSA VITICULTURE ŒNOLOGIE

Formation Initiale



La formation de Technicien Supérieur en Viticulture-Œnologie permet aux diplômés d'assurer des activités de production, de transformation, d'expérimentation, de conseil, de développement et d'expertise, dans le monde vitivinicole, à l'échelle régionale, nationale et internationale. Des missions en lien avec l'environnement et la gestion d'entreprise sont également accessibles.

CONTENU DE LA FORMATION

Unités d'enseignement :

Semestre 1

- De la plantation du vignoble au raisin mûr
- Concevoir l'élaboration d'un vin à partir d'une matière première saine et mûre
- Les enjeux de la réalité socio-économique

Semestre 2

- Transformation du raisin en vin : pilotage et mise en œuvre
- Responsabilités de l'entreprise viti-vinicole (QSE)
- Production viticole responsable

Semestre 3

- Réalisation d'opérations viticoles et évaluation d'un itinéraire technique
- Évaluation d'itinéraires vinicoles
- Stratégie de production, évaluation et propositions d'évolution
- Point de vue argumenté dans un débat de société

Semestre 4

- Identification de techniques et pratiques vitivinicoles innovantes et communication lors d'un événement
- Être force de proposition pour accompagner le changement technique
- Optimisation de la valorisation des coproduits de la vigne et du vin



STAGES

16 semaines de stage en entreprises extérieures, sur l'exploitation viticole de l'établissement et/ou à la coopérative du Champagne Sanger (outil pédagogique).

- 2 semaines vendanges
- 1 semaine taille
- 5 semaines viticulture
- 6 semaines vinification
- 1 semaine qualité, sécurité, environnement
- 1 semaine à l'initiative de l'étudiant



- WSET (Wine & Spirit Education Trust)
- Concours de taille
- Possibilité de suivre un enseignement dans nos écoles partenaires à l'étranger (semestre 3 ou 4)
- Participation à de nombreuses manifestations professionnelles
- Travaux pratiques sur le domaine
- Organisation du Salon des Vins / Vinum Expo



EXAMEN

L'obtention du diplôme est conditionnée par la réussite aux épreuves certificatives en cours de formation, organisées par l'établissement, dans le cadre du référentiel de certification national BTS VO, mis en œuvre à partir de septembre 2022. Cela permet l'acquisition de 120 ECTS (Crédits Européens) valorisables dans le cas de poursuites d'études post BTS ou d'entrée dans la vie active, en France ou en Europe.

DÉBOUCHÉS

- Poursuite d'études :
 - Licences professionnelles (Viticulture Environnement, Commerce, Droit & Législation, Qualité, Œnotourisme)
 - Licences Générales (SVT, Biochimie, Microbiologie) avec poursuite en MASTER ou Diplôme National d'Œnologue
 - Classe préparatoire école d'ingénieur
 - École de commerce
 - BTSA Technico-Commercial option vins, bières et spiritueux
- Entrée dans la vie active :
 - Viticulteur ; Responsable d'exploitation ; Technicien Conseil
 - Maître de Chai ; Responsable Cuvée ; Responsable Qualité



CONDITIONS D'ACCÈS

- Être détenteur d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel (en lien avec la filière : STAV ou CGE-VV), recrutement au niveau national, via la procédure Parcoursup.
- Des expériences en milieu professionnel sont appréciées.

INFOS PRATIQUES

- Période : Septembre – Juillet sur 2 ans
- Possibilité d'internat sur le lycée ou d'être maître(sse) au pair à l'internat (choix sur dossier).
- Rencontre lors de nos journées portes ouvertes et/ou réalisation d'un mini stage immersion de 1 à plusieurs jours.

EN SAVOIR PLUS ?

☎ 03 26 57 50 42

📍 13 rue d'Oger - 51190 AVIZE

✉ contact @avizeviticampus.fr



www.avizeviticampus.fr



Suivez-nous sur @avizeviticampus