

Brevet de Technicien
Supérieur Agricole

Viticulture œnologie

NIVEAU 3

Apprentissage

“La terre, le cœur
de nos métiers”

Montreuil-Bellay

Les établissements
agricoles publics
de Maine-et-Loire

Conditions d'admission

Admission de jeunes âgés de 16 à 25 ans et titulaires de l'un des diplômes suivants :

- Bac général (Scientifique)
- Bac technologique (STAV, STPA)
- Bac professionnel (Vigne et vin)
- Brevet Professionnel
- Autres (sur dérogation avec tests de positionnement)

Comment s'inscrire ?

Votre inscription se fait dans le cadre de la procédure d'admission post-bac : Parcoursup.

Vous choisissez le BTS Viticulture-œnologie sur le CFAA 49 Edgard Pisani de Montreuil Bellay.

Si vous positionnez l'apprentissage en choix n°1, vous conserverez une place en formation initiale scolaire jusqu'à la signature de votre contrat d'apprentissage.

Votre inscription ne sera définitive qu'après signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur concerné, dans la limite des places disponibles.

Recherche du contrat d'apprentissage

Le CFAA 49 vous accompagne dans la recherche du contrat d'apprentissage. Notre chargée de développement se tient à votre disposition.

Contactez le centre au 02 41 40 19 28

 CFA A 49 Edgard Pisani

 Site Montreuil Bellay



B.P. 10007 - Route de Méron
49260 MONTREUIL BELLAY
Tél. 02 41 40 19 28
Fax 02 41 38 85 76
cfa.maine-et-loire@educagri.fr
www.cfaa49-edgard-pisani.com

BTSA

Viticulture-oenologie

Métiers Visés

- Maître de chai
- Chef de culture
- Responsable d'exploitation viticole
- Conseiller technique
- Viticulteur



Conditions d'exercice

Le titulaire d'un BTS Viticulture-oenologie exerce principalement son activité :

- en **exploitation viti-vinicole**
- chez un **négociant transformateur**

Il lui arrive plus rarement d'exercer en **organismes professionnels** : chambre d'agriculture, institut technique de la vigne...

Contenus de formation

Enseignements professionnels

- Viticulture de la plantation à la récolte du raisin
- Oenologie : sciences et techniques de l'élaboration au conditionnement
- Connaissance de la filière : politique, économie viticole
- Gestion et comptabilité

Enseignements généraux

- Technique d'expression, d'animation et de documentation
- 1 langue vivante : anglais
- Sciences économiques et sociales
- Mathématiques et informatique
- Economie
- Education Physique et Sportive



Durée

1400 heures de formation au CFA sur 2 ans

20 semaines de présence au centre par an, pendant 2 années, réparties sur toute l'année scolaire.

Une formation qui dure 1 ou 2 ans (en fonction du niveau d'études).

Contrat de formation individualisée (durée, modalité, contenu) prenant en compte les acquis des candidats.

Moyens pédagogiques

- Une situation privilégiée au coeur du vignoble avec un environnement professionnel très intéressant sur le site du Lycée de Montreuil-Bellay (IFV, ATAV, viticulteurs) et la participation de nombreux organismes professionnels à la formation.
- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu.
- Une PRE (Plateforme Régionale d'Expérimentation).
- Des intervenants professionnels spécialisés.

Nos atouts

Un voyage linguistique en Angleterre en 1^{ère} année.

Un voyage d'études à l'étranger en 2^{ème} année en fonction des actions menées (Grèce, Crète, Portugal, Autriche...).

Conditions d'obtention du diplôme

L'examen combine 2 types d'évaluation :

- **Le contrôle continu en cours de formation** (CCF) organisé par le CFA, comprenant des épreuves certificatives (écrites, orales ou pratiques) réparties sur les 2 années.
- **L'examen final** comprenant 3 épreuves nationales, en fin de formation.

Poursuite de formation

- Licence professionnelle exportation des vins
- Licence de la vigne et du vin
- Diplôme National d'oenologie (après licence spécialisée)



« La terre, le coeur de nos métiers »