

BTSA viticulture-oenologie

Brevet de technicien supérieur agricole

Niveau III (Bac + 2)

Niveau européen 5 : Savoirs étendus, spécialisés, factuels et théoriques

[Code Certif Info N°64256]



Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Spécialiste de la culture de la vigne, de la vinification et de l'élevage des vins, le titulaire de ce BTSA peut exercer les fonctions de responsable de culture, de chai ou de cave, ou travailler dans l'expérimentation ou le conseil.

Objectif

Ce BTSA forme les élèves à la gestion d'une exploitation vitivinicole. L'élève apprend à conduire une vigne. Il connaît son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture. Il est capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble. La formation porte aussi sur la vinification. L'élève acquiert les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin. Il est capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant des itinéraires de vinification adaptés. L'ensemble des connaissances acquises donne à l'élève la capacité de réaliser des diagnostics d'exploitation servant à mettre en oeuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

Le titulaire du BTSA viticulture-oenologie peut exercer en tant que viticulteur responsable d'exploitation. Il peut aussi être employé comme chef de culture, régisseur de domaines ou chef d'équipe selon la taille de la propriété. S'il veut travailler dans la transformation des vins, il peut être caviste ou maître de chai dans un domaine ou une cave-coopérative. Des opportunités d'emploi existent dans le négoce de vins mais aussi dans le conseil et le contrôle dans les coopératives viticoles, les chambres d'agriculture et instituts techniques spécialisés et chez les agrofournisseurs.

Programme

En plus des enseignements généraux (français, documentation, langue vivante, éducation socioculturelle, EPS, mathématiques, informatique), la formation comporte des enseignements professionnels

- *sciences économiques, sociales et de gestion* (3h45 hebdomadaires) : filière, acteurs et territoires vitivinicoles, cadre réglementaire, utilisation d'outils de gestion et de comptabilité, diagnostic économique de l'exploitation ;
- *biologie-écologie* (1h15 hebdomadaires) : cycle biologique de la vigne ;
- physique et chimie (1h30 hebdomadaires) : composition et transformation physique, chimique et microbiologique du raisin, fermentation ;
- *agronomie* (1h hebdomadaire) : le terroir, mise en oeuvre et évaluation d'itinéraire technique viticole, influence du sol et du climat ;
- *sciences et techniques des équipements* (1h30 hebdomadaires) : choix, utilisation et maintenance d'agroéquipements et d'équipements destinés à la transformation du vin ;
- *viticulture-oenologie* (6h15 hebdomadaires) : conduite d'une vigne de l'implantation à la récolte, conduite d'interventions manuelles ou mécanisées sur la parcelle, travaux de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage du vin, itinéraires de vinification, gestion de la qualité, protection de l'environnement.

Certains thèmes sont abordés dans le cadre de cours pluridisciplinaires. La formation comprend aussi un accompagnement du projet personnel et professionnel (APPP) et un module d'initiative locale (MIL) dont le contenu est proposé par l'équipe pédagogique.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage de 12 à 16 semaines réparties sur les 2 années dont 10 prises sur la scolarité. Il doit réaliser au moins 2 stages de nature différente et aborder l'ensemble du processus vitivinicole (production de raisin et vinification).

Modules

Domaine de formation (DF) - M.11 Accompagnement au projet personnel et professionnel
Domaine de formation (DF) - M.21 Organisation économique, sociale et juridique
Domaine de formation (DF) - M.22 Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
Domaine de formation (DF) - M.23 Langue vivante
Domaine de formation (DF) - M.31 Education physique et sportive
Domaine de formation (DF) - M.41 Traitement de données
Domaine de formation (DF) - M.42 Technologies de l'information et du multimédia
Domaine de formation (DF) - M.51 Marchés, filières et territoires
Domaine de formation (DF) - M.52 Système vitivinicole et territoire
Domaine de formation (DF) - M.53 Processus viticole
Domaine de formation (DF) - M.54 Processus d'élaboration et de conservation des vins
Domaine de formation (DF) - M.55 Qualité, sécurité et environnement : systèmes de management
Domaine de formation (DF) - M.56 L'entreprise vitivinicole
Domaine de formation (DF) - M.61 Stage(s)
Domaine de formation (DF) - M.71 Module d'initiative locale

Poursuite et débouchés

Poursuite d'études

L'objectif de cette formation est l'insertion professionnelle. Toutefois avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre pour une année en certificat de spécialisation (CS) ou préparer une autre spécialité de BTSA. Il existe également des licences professionnelles dans les domaines tels que la commercialisation ou la viticulture raisonnée. Les meilleurs élèves peuvent aussi intégrer une école d'ingénieur après une classe préparatoire ou une école supérieure agricole privée.

Débouchés

Les objectifs :

Ce BTSA forme les élèves à la gestion d'une exploitation vitivinicole. L'élève apprend à conduire une vigne. Il connaît son cycle de végétation pour réaliser au bon moment les opérations manuelles ou mécaniques nécessaires à l'entretien de la culture. Il est capable de choisir des itinéraires techniques et des modes de production adaptés au terroir, aux objectifs de qualité, aux contraintes techniques et économiques du vignoble. Lors des vendanges, il organise le travail de récolte et gère les équipes. La formation porte aussi sur la vinification. L'élève acquiert les savoirs fondamentaux concernant la transformation du raisin (biologie, chimie...). Il est capable de mener les opérations de vinification de la réception des vendanges à l'élevage des vins en choisissant des itinéraires de vinification adaptés. L'ensemble des connaissances acquises donne à l'élève la capacité de réaliser des diagnostics d'exploitation servant à mettre en oeuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

Les débouchés :

Le titulaire du BTSA viticulture-oenologie peut exercer en tant que viticulteur responsable d'exploitation. Il peut aussi être employé, en France ou à l'étranger, comme chef de culture, régisseur de domaines ou chef d'équipe selon la taille de la propriété. S'il veut travailler dans la transformation des vins, il peut être caviste ou maître de chai dans un domaine ou une cave-coopérative. Des opportunités d'emploi existent dans le négoce de vins mais aussi dans le conseil, l'animation et le contrôle dans les coopératives viticoles, les chambres d'agriculture et instituts techniques spécialisés et chez les agrofournisseurs.

NB : Le technicien supérieur n'est pas oenologue, titre réservé au titulaire du diplôme national d'oenologue (DNO)

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 15616

<http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=15616>

Certificateur

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Valideur

Pour en savoir plus

<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/viti>

Ce titre remplace

BTSA viticulture-oenologie (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-19173.html>)

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
2011	Information non communiquée

Domaine(s) de formation

21510 : Vinification oenologie

21053 : Viticulture

Lien(s) vers les métiers (ROME)

A1405 : Arboriculture et viticulture

A1413 : Fermentation de boissons alcoolisées

Groupes formation emploi (GFE)

A : Agriculture

K : Production alimentaire

Domaine de spécialité (NSF)

211 : Productions végétales : horticulture, viticulture, culture plein champ, ... - pas de fonction dominante

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
-----------------	-------------------	-----------------

Textes officiels

[Arrêté du 21/07/2009](#)

Publication : 07/08/2009

Descriptif : Arrêté du 21 juillet 2009 portant création et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur agricole option « viticulture-oenologie »

Code NOR : AGRE0916668A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE0916668A>

Création : Oui

[Décret du 07/12/2009](#)

Publication : 09/12/2009

Descriptif : Décret n° 2009-1515 du 7 décembre 2009 relatif au brevet de technicien supérieur agricole

Code NOR : AGRE0916846D

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE0916846D>

Modification : Oui

[Arrêté du 24/04/2012](#)

Publication : 26/04/2012

Descriptif : Arrêté du 24 avril 2012 organisant l'expérimentation pour inscrire le brevet de technicien supérieur agricole dans l'architecture européenne de l'enseignement supérieur.

Code NOR : AGRE1205165A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE1205165A>

Modification : Oui

Informations mises à jour le 04/06/2019 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-64256.html>