

# BTSA VITICULTURE OENOLOGIE



Devenez  
Vigneron

Chef d'exploitation viticole  
Caviste ou maître de chais  
Chef de culture ou chef d'équipe



CFA Agricole de l'Hérault  
Montpellier (34)



2 ans en alternance  
1365 heures de formation  
19 semaines de formation



Diplôme délivré par le Ministère de  
l'Agriculture : Brevet de Technicien  
Supérieur Agricole Viticulture  
Oenologie n° RNCP 15616 de niveau  
5 (bac+2)



Formation gratuite  
et rémunérée



Avoir moins de 30 ans  
Être titulaire d'un Bac+2 scientifique  
ou technique



## OBJECTIF DE LA FORMATION

Acquérir tous les savoirs fondamentaux du vin, ses composants, ses propriétés chimiques, ainsi que le matériel vinicole adéquat afin de le conditionner en respectant les règles d'hygiène.

A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Techniques viticoles, agrosystèmes de production
- Connaissances des interactions vignes-sol-vin
- Gérer une exploitation
- Maîtriser les cycles de végétation, l'entretien des cultures
- Être capable de faire face aux contraintes techniques, économiques d'un vignoble

## POURQUOI CHOISIR L'IFRIA OCCITANIE ?

- 95% des alternants IFRIA trouvent leur entreprise grâce à nos équipes
- Un BTS agricole reconnu et financé
- Une voie d'insertion professionnelle privilégiée ou une poursuite d'études

## ET APRÈS

- Insertion professionnelle
- Licence des Sciences de la vigne (Parc des sciences de Dijon)
- Licence professionnelle (sur Montpellier Sup'Agro, Bordeaux)

+ 600  
entreprises  
mobilisées par  
l'IFRIA Occitanie

## FORMATION DISPENSÉE PAR



## PROGRAMME

### DE COURS SUR 2 ANS

- M11 – Accompagnement au projet professionnel (50h)

#### Domaine commun

- M21 – Organisation économique, sociale et juridique (100h)
- M22 – Techniques d'expression, de communication (160h)
- M23 – Langue vivante (80h)
- M31 – Éducation physique et sportive (35h)

#### Domaine professionnel

- M41 – Traitement de données (70h)
- M42 – Technologies de l'information et du multimédia (49h)
- M51 – Économie de la filière viti-vinicole (60h)
- M52 – Système viti-vinicole et territoire (90h)
- M53 – Itinéraire technique viticole (226h)
- M54 – Processus d'élaboration et de conservation des vins (270h)
- M55 – Gestion de la qualité, environnement et sécurité (65h)
- M56 – Gestion de l'entreprise viti-vinicole (70h)
- M71 – Développement d'une compétence professionnelle locale (40h)

## L'ALTERNANCE ÉCOLE / ENTREPRISE

L'apprenti alterne entre périodes de formation et périodes en entreprise.

Il dispose d'un accompagnement individualisé, coordonné entre l'équipe pédagogique, son référent IFRIA Occitanie et son maître d'apprentissage - interlocuteurs clés de son parcours de formation.

Ensemble, ils lui fournissent les outils pédagogiques pour acquérir progressivement les connaissances indispensables à l'obtention de son diplôme et les compétences métiers nécessaires à son insertion professionnelle.

## ADMISSION

- Réception des dossiers de candidature à partir de janvier
- Entretien de sélection, de motivation à partir d'avril
- Recherche d'entreprise d'avril à octobre pour les admissibles
- Rentrée en formation à partir de mi-septembre

## CONTACT

Élodie CHERY

l.chery@ifria-occitanie.fr - 07 56 16 64 65



OCCITANIE  
**IFRIA**  
LA FORMATION DE  
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



Antenne de Montpellier

Maison Sud de France  
3840 avenue Georges Frêche  
34470 Pérols  
04 99 74 28 00

contact@ifria-occitanie.fr

www.ifria-occitanie.fr