



B TSA **VITICULTURE-ŒNOLOGIE**

PRÉ-REQUIS

Titulaire d'un baccalauréat

OBJECTIFS

Les enjeux de la viticulture s'articulent autour de deux axes principaux : mieux produire et mieux vendre.

Analyser un système vitivinicole au sein d'un territoire dans une perspective de durabilité.

Participer au pilotage de l'entreprise viti-vinicole

Conduire un processus viti-vinicole

RYTHME DE L'ALTERNANCE

20 semaines par an en MFR

34 semaines en entreprise

EXAMEN ET VALIDATION

Epreuves en CCF

2 épreuves terminales :

- Français Economie
- Présentation d'une étude technique et des SPV (fiche de Situation Professionnelle Vécue) 50% sous forme d'épreuves terminales

ET APRÈS

Poursuites d'études

Titre Chargé(e) de Développement en Œnotourisme

Licence pro viticulture oenologie

DNO

Métiers

Chef de culture viticole

Ouvrier / Ouvrière viticole

Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole

Responsable d'exploitation viticole

Reprise d'exploitation

Viticulteur / Viticultrice

Caviste - Chef caviste

Maître/maîtresse de chai

Vigneron/viticulteur chef d'entreprise

BTSA VITICULTURE-ŒNOLOGIE

CONTENU

MODULES GÉNÉRAUX :

Techniques d'Expression de
Communication, d'Animation et de
Documentation

Langue étrangère : anglais

Mathématiques - Informatique

Économie générale

MODULES PROFESSIONNELS :

Conduite du vignoble

Conduite de la vinification

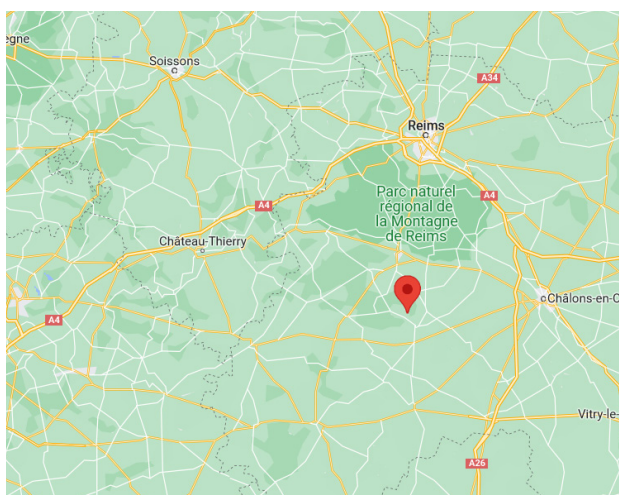
Conduite d'essais

Organisation du travail

Gestion et administration au sein de
l'entreprise

Valorisation des produits

Collaborer à des activités de
commercialisation et de services



EN COMPLÉMENT DE LA FORMATION :

CACES (Certificat d'aptitude à la conduite en
sécurité)

SST

Certificat de taille

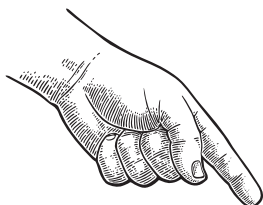
DURÉE

• 2 ans de formation

TARIFS

Frais de scolarité : 250 €

Demi-pension : nous consulter



www.mfr-gionges.fr

Formation par alternance
À GIONGES

66, rue de la Crolière. 51 130 Gionges - Blancs Coteaux
03 26 57 54 89 • mfr.gionges@mfr.asso.fr