



B TSA VO



NIV.
5

B TSA VITICULTURE-OENOLOGIE

PUBLIC CONCERNÉ

- Etre titulaire d'un Bac Professionnel, Général ou Technologique
- Signer un contrat d'apprentissage
- **Accessible aux personnes en situation de handicap** - Nous consulter pour étudier la faisabilité, selon le handicap. Référente ; mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

OBJECTIFS

- S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui
- Construire son projet personnel et professionnel
- Communiquer dans des situations et des contextes variés
- Conduire et piloter une exploitation durable et cohérente
- Gérer un vignoble et transformer la récolte
- Assurer la gestion économique et administrative
- Manager une équipe
- Commercialiser des produits

COMPÉTENCES VISÉES

- Conduire une production vinicole et viticole
 - Proposer un itinéraire technique et prévisionnel
 - Piloter la production viticole, l'élaboration d'un vin
 - Réaliser des opérations techniques viticoles
 - Mettre en œuvre des travaux d'élaboration d'un vin
 - Évaluer a posteriori un itinéraire technique, un itinéraire d'élaboration de vin

- Organiser le travail
 - Gérer une équipe au travail
 - Mettre en œuvre la démarche QSE (qualité, sécurité, environnement)
 - Gérer l'activité de production de l'entreprise
- Proposer une stratégie de production vitivinicole
 - Évaluer une stratégie de production
 - Proposer une évolution du système vitivinicole de l'entreprise
- Accompagner le changement technique
 - Formaliser un plan d'action en faveur du changement technique
 - Produire des références techniques
 - Formuler des conseils
- Mobiliser les acquis attendus du technicien supérieur pour faire face à une situation professionnelle

CONTENU

- **Modules généraux** : Anglais, Expression, Information, Communication, EPS, Sciences économiques sociale et gestion, technologies de l'informatique et du multimédia, Physique-chimie, technique de communication d'animation et de documentation
- **Modules professionnels** : sciences et techniques de la vigne et du vin (œnologie-viticulture) sciences et techniques des équipements, biologie-écologie, productions végétales, enseignement d'initiative locale



BTSA VO



NIV.
5

BTSA Viticulture-Oenologie

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR
- Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, travaux de groupes, travaux pratiques
- Suivi de stage individuel et tutorat en formation
- Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, domaine pédagogique

EXAMENS ET CERTIFICATIONS

- BTSA VO
- PIX, PRAP, B2
- SST

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôles en cours de formation : 21 CCF
- Epreuves terminales : 1 écrit et 2 oraux

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

- Licence professionnelle (commercialisation des Vins et spiritueux, oenotourisme, démarche qualité) Licence « Sciences de la Vigne »
- Ingénieur en agriculture
- Cadre, technicien.ne viti-vinicole, Maître.sse de chai, viticulteur.trice, chef.ffe de culture

SUIVI DE L'ACTION

- Attestation d'entrée en formation
- Convention de formation
- Contrat d'apprentissage
- Emargement des stagiaires
- Livret d'apprentissage

ÉVALUATION DE L'ACTION

- Bilan de groupe et/ou individuel
- Bilan à chaud puis à froid après la formation

MODALITÉS D'ACCÈS

- Sur dossier et entretien de motivation
- Accompagnement à la recherche d'employeur
- Signer un contrat d'apprentissage

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE : 2 ans en alternance 35h/semaine
40 semaines à la MFR, 54 semaines en entreprise, 10 semaines de congés payés

NOMBRE DE PLACES : 25 places maximum
(rentrée 2024 + tout au long de l'année)

RESPONSABLE FORMATION

Karine ARLT
mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

COÛT ANNUEL 2024-2025

Pension complète - 1930€ / 837€
Demi-pension - 1030€ / 709€

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formations par alternance
CFA MFR Beaune-Grandchamp

CFA MFR BEAUNE-GRANDCHAMP
5, rue de la Corvée de Mailly
21200 RUFFEY-LES-BEAUNE

03 80 26 61 44 • mfr.grandchamp@mfr.asso.fr

www.mfr-grandchamp.fr