

Diplôme de niveau 5 – Apprentissage

Brevet de Technicien Supérieur Agricole -Viticulture-Œnologie

R.N.C.P. 36002 échéance enregistrement au 31/08/2027 – Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Du 26 août 2025 au 9 juillet 2027 au C.F.P.P.A. d'Amboise

Lieu de réalisation : CFPPA à Amboise

Intervenant/es : Des formateurs.trices qualifié.es et des professionnel.les du secteur viticole.

Durée et alternance :

2 ans en apprentissage

Formation en centre : 1393 h sur 2 ans

Inscription : Tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de la formation.

Conditions d'inscription :

Être âgé/e de 18 ans à 29 ans (Dérogations possibles au-delà).

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (bac, BP).

Avoir un projet correspondant aux objectifs de la formation.

Modalités de sélection : Entretien d'explicitation pour la validation du projet professionnel.

Modalités d'adaptation du parcours : Après sélection, un entretien de positionnement et des tests sont réalisés afin d'établir le Plan Individuel de Formation.



Notre référente handicap étudie chaque situation afin d'adapter le parcours de l'apprenant.

Contacts :

Mme Laurence LE BRETON, Coordinatrice du BTS VO
ou

Mme Karine ROUMANEIX, Référente parcours
02 47 23 35 61

Objectifs de la formation :

- Pilotage stratégique de la production
- Conduite de la production viticole
- Conduite de la vinification et de l'élevage
- Organisation du travail
- Accompagnement technique

Public ciblé : Etudiant.e, demandeur.euse d'emploi, salarié.e

Pré-requis : Diplôme ou titre de niveau 4, BAC, BTA, DAEU

Conditions d'environnement du métier : Travail en extérieur, soumis au rythme des saisons

Voies de formation préparant au métier : Apprentissage ; Formation Professionnelle Continue ; contrat de professionnalisation...

Financement et frais pédagogiques : Prise en charge par l'OPCO du maître d'apprentissage.

Rémunération : La rémunération en contrat d'apprentissage est règlementée par le Code du travail

Modalités pédagogiques :

En présentiel ; cours théoriques en salle, cas concrets, mises en situation sur l'exploitation viticole du domaine de la Gabillière (travaux pratiques manuels et mécanisés vignes et chai). Accès centre de documentation et d'information, centre de ressources, salles informatiques, enjambeur numérique

Débouchés : Chef.ffe de culture viticole, caviste ou maître.esse de chai, technicien.ne d'expérimentation, technicien.ne viticole, technicien.ne de cave

Poursuite de formation possible : Certificat de Spécialisation, licence pro, école d'ingénieur, DNO



Taux de réussite (session 2024)	80 %
Poursuite d'études	NC
Insertion professionnelle à 6 mois	100 %
Taux d'appréciation des apprentis :.....	100%
Taux de rupture des contrats d'apprentissage	10 %



PRINCIPAUX CONTENUS DE LA FORMATION

Blocs de compétences professionnelles	Contenus
BC01 - S'inscrire dans le monde d'aujourd'hui	Lettres modernes, éducation socio-culturelle, Sciences Economiques Sociales et de Gestion,
BC02 - Construire son projet personnel et professionnel	EPS, construction du projet professionnel, TRE, conduite de projet
BC03- Communiquer dans des situations et des contextes variés	Documentation, Anglais, communication interpersonnelle
BC04 - Conduire une production viticole	L'agrosystème vigne, rendement et qualité, technologie des matériels viticoles, itinéraire viticole et couts prévisionnels, diagnostic des états de la vigne, les opérations techniques viticoles, évaluation de l'itinéraire
BC05 - Conduire une production vinicole	Chimie, œnologie, les vinifications, processus de fermentation et d'élevage d'un vin, altérations et défauts, contrôles en cours d'élaboration traçabilité, réglementation
BC06 - Organiser le travail	Réglementation, management d'équipe, Qualité, Sécurité, Environnement, gestion des stocks, planification, TIM
BC07 - Proposer une stratégie de production vitivinicole	Caractérisation et stratégie du système vitivinicole, durabilité, marché et attentes sociétales, évolution et changement du système
BC08 - Accompagner le changement technique	Mathématiques appliqués, agroécologie, traitement de données, suivi d'expérimentation,

Dispositif d'évaluation :

3 épreuves ponctuelles terminales et 13 évaluations certificatives en cours de formation. Chaque bloc de compétence est validé par une évaluation de certification définie par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le candidat valide le diplôme avec une moyenne de 10/20 sur l'ensemble des évaluations (hors note éliminatoire)

Principales activités du métier visé :

Les titulaires du diplôme ont accès à une grande diversité d'emplois dans la filière, dans les deux champs de la viticulture ou de l'œnologie. Leur polyvalence et leur connaissance de la conduite des processus de production permet d'accéder à des postes de technicien au sein de diverses organisations : domaine, coopérative, syndicat professionnel de vignerons, chambre d'agriculture, instituts techniques (IFV ...), entreprise du conseil et du négoce ... Les postes accessibles recouvrent la maîtrise technique des activités de conduite du vignoble, et de conduite de la vinification avec l'exigence de les conduire en interaction, et la capacité à encadrer du personnel. L'accompagnement au changement des pratiques dans une perspective de durabilité constitue un véritable enjeu qui réunit tous les acteurs de la filière et ce quel que soit le type de poste occupé. Selon le contexte de l'entreprise viticole, le technicien ou agent de maîtrise parfois désigné sous les termes de « responsable vignoble » « second d'exploitation », « chef de culture viticole » est chargé de la mise en œuvre de la production et/ou de la vinification. Le technicien de chai ou chef caviste assure la bonne marche de l'ensemble des travaux du chai ; il coordonne les travaux en cave et veille à leur bonne exécution. Le technicien viticole accompagne des producteurs dans la mise en œuvre de processus de production, de démarches Qualité Sécurité Environnement, ... Le technicien d'expérimentation réalise des programmes d'essais, de recherche de référence..., visant l'amélioration de la production (rendement, qualité des produits, mécanisation, respect de l'environnement...). Il contribue à la mise en place et à l'entretien des cultures supports des essais. Il applique le protocole défini ou participe à son élaboration, analyse et transmet ou diffuse les résultats.

Information générales :

Plan d'accès, restauration, hébergement... educavert.fr



EDUCAVERT Amboise-Chambray-Lès-Tours

Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél : 02 47 23 35 61
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 2437P001537 - Préfecture de région du Centre Val de Loire
Courriel : cfppa.amboise@educagri.fr / Site : <https://educavert.fr>